



JASオンラインセミナー 第3回

有機レストランJAS

～より使いやすいJASへ
もっと有機レストランを身近に～

有限会社リーファース 代表取締役

水野 葉子 氏

FAMIC神戸センター 規格検査課 担当者

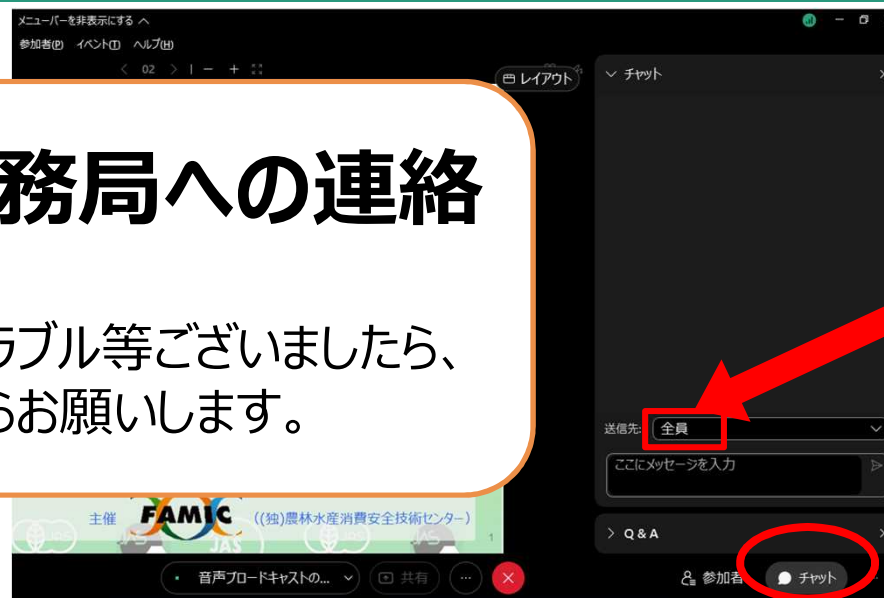
独立行政法人農林水産消費安全技術センター

Food and Agricultural Materials Inspection Center (コミュニケーションネーム: FAMIC)



御質問、事務局への連絡

御質問、音声トラブル等ございましたら、
右下のチャットからお願いします。



①「**チャット**」をクリックし、
チャットを追加ください

②「**全員**」を選択し、
御質問ください

※ Webexの「アプリ」から参加した場合、チャット欄が表示されないことがあります。この場合、
一度退出いただき、「アプリ」ではなく、「ブラウザ」から参加いただくと、チャット欄が表示されます。



参加画面の
「このブラウザから参加」をクリックし、
参加してください。

JAS オンラインセミナー
第3回

有機レストランJAS

～より使いやすいJASへ

もっと有機レストランを身近に～

1. 有機レストランJASの概要と改正について
2. より幅広い有機レストランの活用へ
(認証事業者の活用事例)
3. 対談及び質疑応答

オーガニックレストラン認証の意義

≠自称オーガニックからの脱却

有限会社 リーフアース
代表取締役 水野葉子



オーガニックレストランJAS

- ・ 正式名称 :

「有機料理を提供する飲食店等の管理方法」

- ・ 通称 :

オーガニックレストランJAS
有機料理提供JAS

- ・ リーフアースが規格作り・申請をし、2019年1月27日から施行
- ・ 運営管理方法のJAS規格第1号

「有機料理提供JAS認証」 「オーガニックレストランJAS認証」とは？

単に有機料理を提供するだけでなく、お客様に

正しい情報を提供し、

計画の立案と推進、記録の作成、見直しなどのPDCAサイクル*を回すことにより、適切な管理がされていることの**サービス規格の認証**。

*PDCAサイクルとは、Plan（計画）・Do（実行）・Check（評価）・Action（改善）を繰り返すことによって、生産管理や品質管理などの管理業務を継続的に改善していく手法のこと。

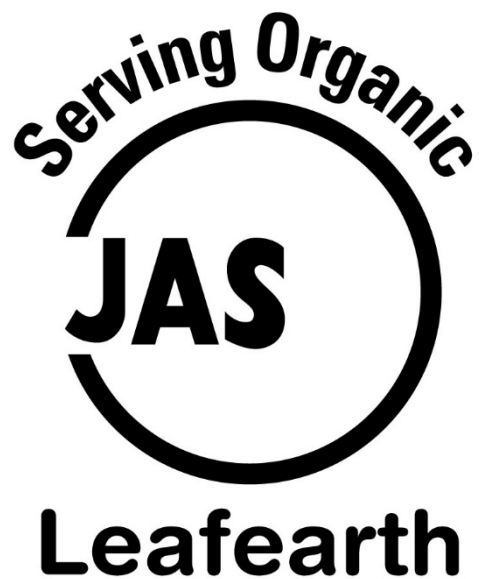
マークは…



これに「有機料理取扱」
「有機料理提供」
「Serving Organic」

サービスに対しての認証なので、個々の料理にマークを貼るのではなく、
看板、店舗、広告等に表示

ちなみにリーフアースで認証を受けると…



2つの認証基準

日本農林規格（JAS）

運営方法、サービス提供等の基準

原則、運営管理の方法、サービス提供の方法を定めている

認証の技術的基準

管理方法の基準

JASを実現するための管理方法を定めている

オーガニックレストランJASの主なポイント

- サービスの規格
- 有機料理の取扱いに関する方針、目標、計画の作成
- **有機食材比率80%の料理が5品目以上**あること
- 責任者（運営責任者、調理責任者、顧客対応責任者）
の明確化
- 業務のマニュアル化（内部規程の作成）
- 有機料理のメニュー作成
- **有機受入時のマークの確認と伝票の保管**

- ・ **有機食材と非有機食材の識別保管**
- ・ **レシピに基づく調理**
- ・ 衛生管理の徹底
- ・ **顧客への正しい情報提供**
- ・ 記録の作成
- ・ 業務の定期的見直し
- ・ 有機以外の食材もできるだけ環境に配慮した食材を使うよう
方針と目標を立てる（努力目標）

ISO9001のマネージメント要素が一部含まれている

オーガニックレストランJAS認証は**第三者認証制度**

検査と判定は**別の人**が実施。

検査も判定も利害関係のない人が実施。

申請者

有機料理を提供する飲食店等の
管理方法についての
取扱業者

申請



検査・判定

認証機関

典型的な認証取得までのパターン (リーファースの場合)

- ① 申請希望者から☎やメール✉にて問い合わせ
- ② 規格と基準、申請書、講習会の申込書等を送付
*リーファースでは最低1名の受講を義務化
- ③ 講習会受講・修了
- ④ 申請書の提出
- ⑤ 書類審査
- ⑥ 実地検査、検査報告書の提出
- ⑦ 判定
- ⑧ 認証書の交付

ピンク色は申請者のすること

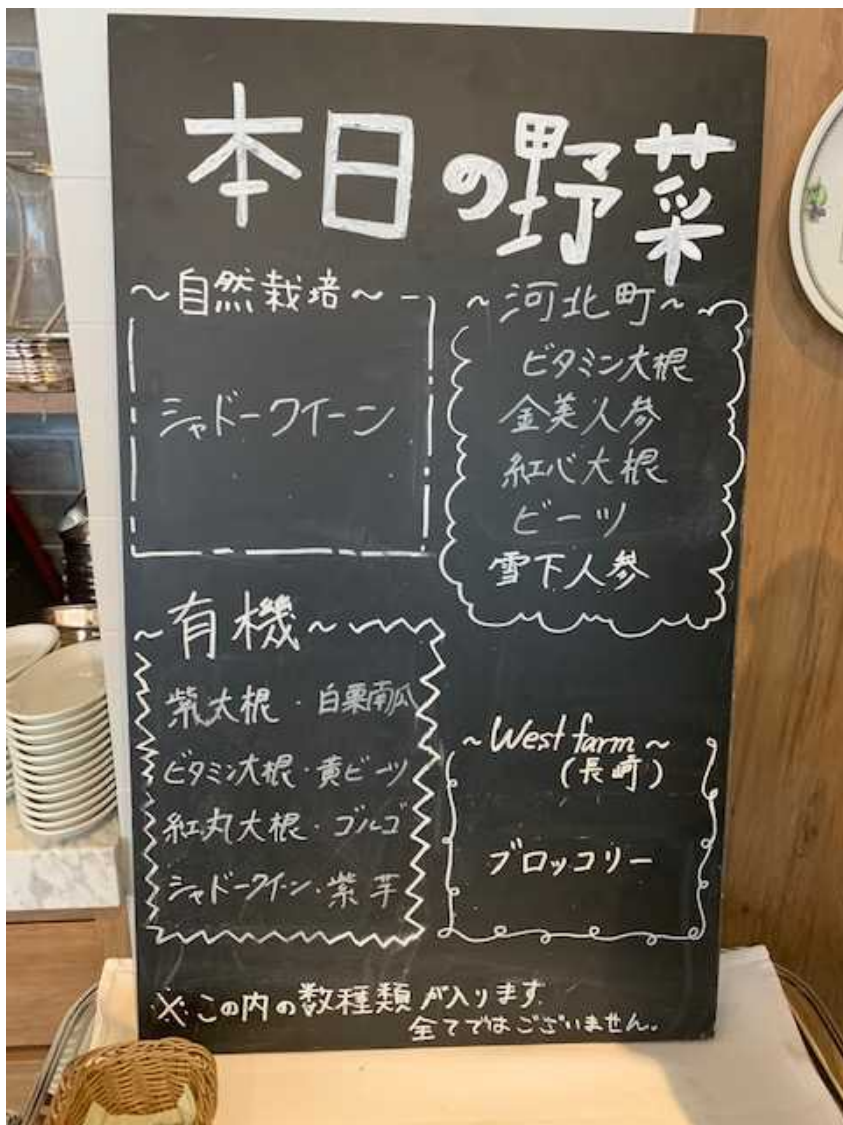
緑色は認証機関のすること

オーガニック食材や料理の伝え方（例）

レストランのメニューに記載

- ・ 提供する**料理に表示**
- ・ 提供する**メニュー**に、使用しているオーガニック食材について明記
- ・ **有機専用メニュー**で提示
- ・ テーブル又は入口に置く「本日のメニュー」「本日の野菜」等の**ボード**でオーガニック食材を掲示する

有機食材表示例（店内）



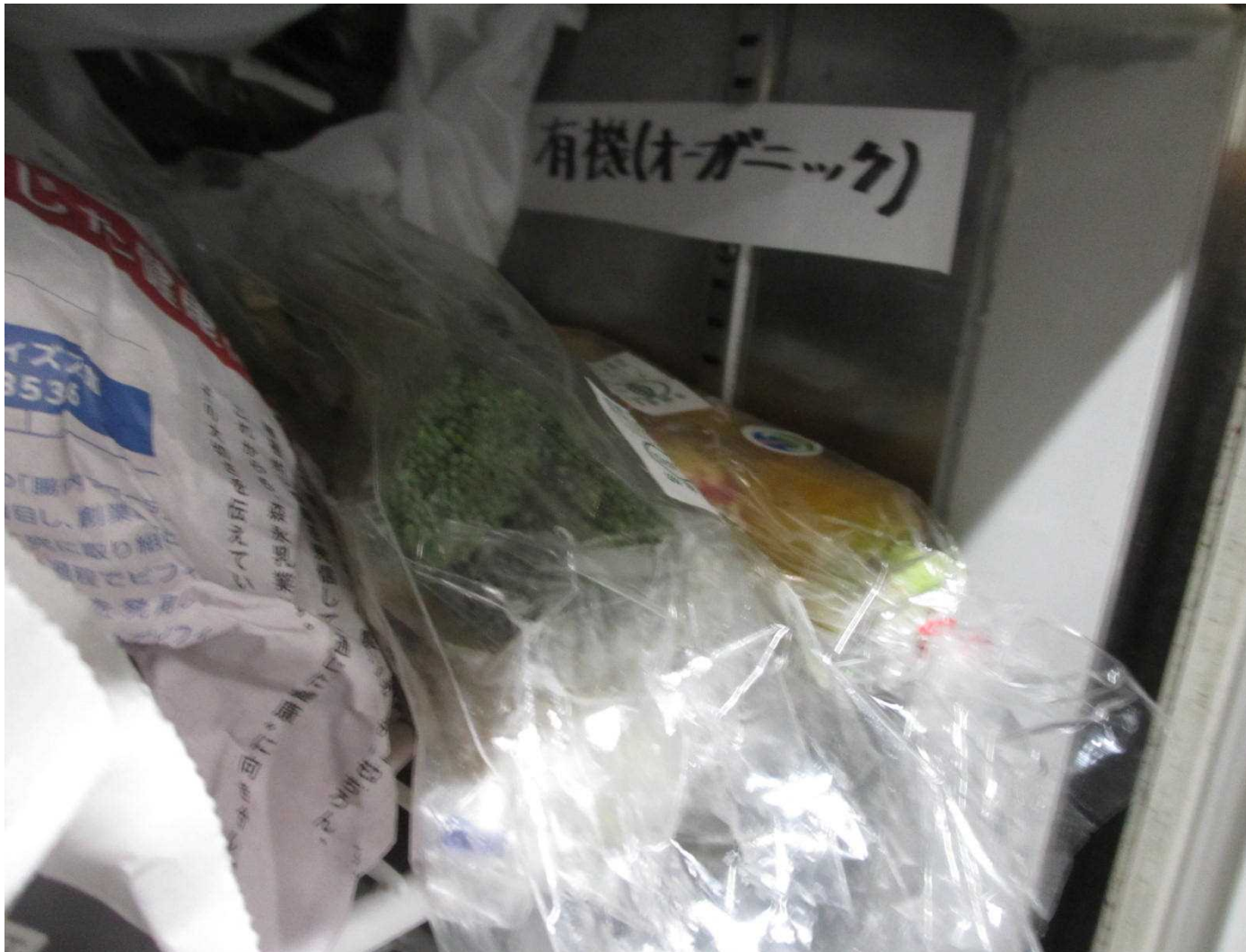
ビュッフェ料理表示例



有機メニュー表示例



有機食材置き場例 – 非有機と分別管理



有機食材置き場例 – 非有機と分別管理



有機食材置き場例 – 非有機と分別管理



有機食材置き場例 – 非有機と分別管理



有機食材置き場例 – 非有機と分別管理



有機食材置き場例 – 非有機と分別管理



有機食材置き場例 – 非有機と分別管理



有機食材置き場例 – 非有機と分別管理



有機食材置き場例 – 非有機と分別管理



有機食材購入履歴

- ・伝票保管
- ・メニューに「有機〇〇」と謳った場合の**メニュー**は最低1年間保管
- ・80%以上有機料理に選んだ料理の**レシピ及び配分表**を最低1年間保管

確認伝票例


 求書 28年 / 月22日 No. _____

_____ 様
 下記のとおり御請求申し上げます

月日	品名	数量	単価	金額 (税抜・税込)	摘要
1	有様 (ink)	50p	108		JAS DEF
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
合計					

税込合計金額 _____ 税率 % 消費税額等 _____

377
 396
 合計

シタール 入口



オーガニックレストラン認証店

2024年11月28日現在

【岩手県】

- ・ 自然食レストランティルズ

【千葉県】

- ・ 印度料理シタール

【東京都】

- ・ オーガニックレストラン「広場」
- ・ レストランテ アクアパッツア
- ・ ボンベイバザー
- ・ Miss Korea
- ・ titi cafe
- ・ ワインバルsacawa

【埼玉県】

- ・ Chavi Pelto
- ・ 野菜とお酒のバル スバル

【神奈川県】

- ・ カフェレストラン旬幸

【滋賀県】

- ・ 近江懐石 清元

【大阪府】

- ・ オルターオーガニックカフェ千早赤阪Hills

【愛媛県】

- ・ O-pizza

【福岡県】

- ・ オーガニックパパキッチン

【鹿児島県】

- ・ 黒酢レストラン 黒酢の郷 桝志田（かくいだ）

現時点で、認証の申請書提出済みー滋賀県 1 件、京都府 1 件、大阪府 1 件

オーガニックレストラン認証によって. . .

消費者は、「本物のオーガニック食材」を
食べられる

飲食店は、「本物のオーガニック食材」を
提供していることを**アピール**できる

生産者は、「オーガニック食品」の販売先が
増える

消費者も**飲食店**も**生産者**も皆**HAPPY**♥になれること
を目指しています😊

有機レストランJASの改正概要



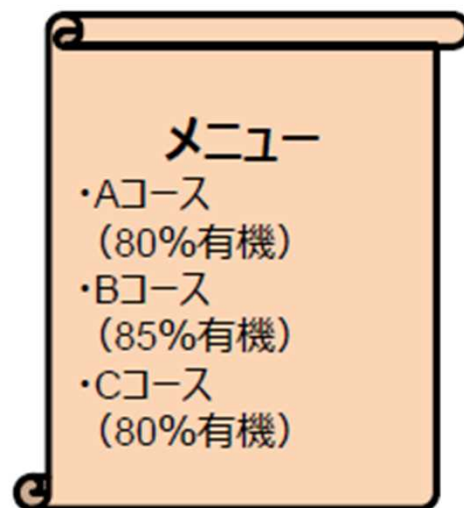
主な改正点①

提供する料理の品目数が常時5品目に満たない飲食店等も、提供する全ての料理において、有機食材の配合割合が80%以上の有機料理であれば、認証の対象となるよう改正

提供する料理の品目数が5品目未満の事業者

提供する料理が3品目しかないから認証をうけられない・・・

少ない品目数でも全て有機食材80%以上の有機料理なので認証された！



主な改正点②

有機食材の調達状況等によって、料理の提供直前にレシピを作成・変更するため、配合割合の計算が間に合わず、有機料理として表示できなかった料理について、消費者の選択の幅を広げるために、配合割合がレシピに記載されていなくても、有機料理として提供できるよう、改正

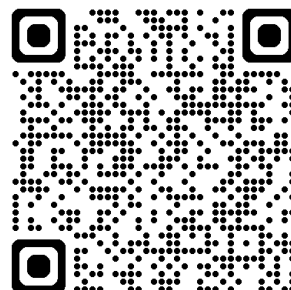
提供できる有機料理の拡大



事例紹介の動画は、YouTubeにも公開しておりますので、音声等途切れる場合は、次のURLからご視聴ください

<第1部>

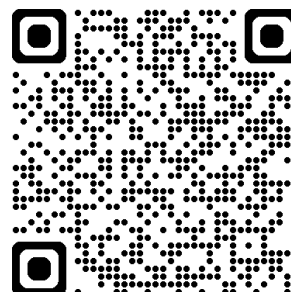
- ・クレヨンハウス 様
- ・アクアパツァ 様
- ・近江懐石 清元 様



URL:
<https://www.youtube.com/watch?v=-Zfu0TY6hAs>

<第2部>

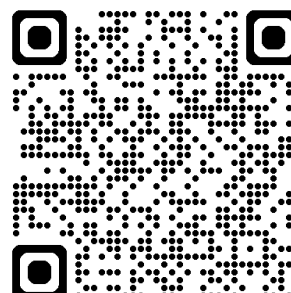
- ・けいなん保育園 様



URL:
https://www.youtube.com/watch?v=VzfXN_hYYHc

<第3部>

- ・Miss Korea 様
- ・titi cafe 様
- ・O-pizza 様



URL:
<https://www.youtube.com/watch?v=LOqdzyYjvtg>

ご協力いただいた認証事業者

- ・クレヨンハウス様
- ・アクアパツア様
- ・近江懐石 清元様
- ・けいなん保育園様
- ・Miss Korea様
- ・titi cafe様
- ・O-pizza様

「有機レストランJAS」の認証を取得したきっかけを教えてください

認証を取得してよかった点、
今回の改正により使いやすくなった点などを教えてください

認証取得後のお客様からの反響等を教えてください

セミナー視聴者の方へメッセージをお願いします

Q1

**「有機レストランJAS」の
認証を取得したきっかけを
教えてください**

Q1

「有機レストランJAS」の認証を取得したきっかけ

もともとリーファースやJONAとオーガニックレストラン協議会を設けており、JASができる前から**日本にオーガニックレストランが必要**だと提唱していたため

「安心」をお客様に対してよりしっかりと打ち出す意味で、(認証取得が)とても大切だと感じたため



より安心して料理を楽しんでほしい



安心な食材、料理で**海外からの観光客**にも安心して日本の料理を楽しんでいただきたい

JAS認証取得以前も、なるだけ良い食材・調味料でのお食事の提供に心掛けていましたが、**お客様への安心の証拠**として、JAS認証を取得しました

Q1

「有機レストランJAS」の認証を取得したきっかけ



他との差別化を図りたい

せっかく良いお料理を提供をしているならきちんと認めて頂き、他との**差別化**を図るため、認証取得を目指しました。

レストラン経営するにあたって、**差別化**を図りたいと考え、認証取得しました。健康志向が今後ますます加速し、オーガニックはもっと見直されると考えています。

有機農業に関心がある



北米やヨーロッパで有機食品を知り、有機食品について勉強しているうちに有機食品を生産し、利用することは**持続可能な農業**につながると知りました。食事でお客様の健康づくりにお役に立ちたいと考えています。

Q2

**認証を取得してよかった点、
今回の改正により
使いやすくなった点など
教えてください**

Q2

認証を取得してよかった点、今回の改正により使いやすくなった点



認証を取得してよかった点

「安心」を求めたお客様の
需要が増えた

有機食材の幅を広げるために、
食材の保存方法を工夫したり、
より一層衛生管理に気をつける
ようになりました

「有機食材」についてスタッフ全員
が興味・理解を深めるきっかけ
となって、お客様に「安心・安全」の食事
提供ができるようになりました

Q2

認証を取得してよかった点、今回の改正により使いやすくなった点

改正により使いやすくなった点



どうしても**有機野菜の入荷が時期によっては不安定**だが、今回の改正によって**安定した提供**に繋がる

今回の改正によって**顧客への情報提供**に取り組みやすくなった

5品目ない場合でも認証取得に挑戦できるようになり幅が広がった

認証に取り組みやすくなることは、**有機レストランが増え、オーガニックの裾野を広げる**

メニュー開発及び**有機料理の幅が広がり、有機レストランとしての運営がより円滑になる**



Q3

**認証取得後の
お客様からの
反響等を教えてください**

Q3

認証取得後のお客様からの反響等

店内の**JAS認証マーク**を見て、お客様が当店に**信頼**を置いてくださってご注文されているのが伝わることが多い

「こういう認証ってあるのですね！」と**興味**を持たれてスタッフに質問をされるお客様もいらっしゃる

「**良い取り組み**をしていますね」や、「オーガニックの食材を85%以上使用しているなんてすごい」など、声をかけていただけるようになりました。



Q4

**セミナー視聴者の方へ
メッセージを
お願いします**

Q4

セミナー視聴者の方へメッセージをお願いします

クレヨンハウス「広場」様



どこの誰が、どうやって生産しているかを知っていることは、安全以上に、レストランとして料理人として、重要なことだと思っています。

生産製造者、消費者両方からの信頼を得ることが大切です。

「ふだん食べない野菜を、どうしてここだと食べてくれるのかしら」といった親の声を聞けるのは自信につながります。

リストランテ アクアパッツァ様

「有機食材」についてスタッフ全員がしっかりと興味・理解を深めるきっかけとなって、お客様に「安心・安全」の食事提供ができるようになったと思っています。

コロナも落ち着き、多くの外国人が日本にいらっしゃってますが、菜食主義のお客様の需要が非常に多くなりました。

飲食業に従事する者として、美味しさはもちろん、「安全」をこれからも追求していければと思っています。



Q4

セミナー視聴者の方へメッセージをお願いします



Miss Korea 様

弊社ではその時期の旬なオーガニック食材を使用するようにしております。

最近はオーガニック、ビーガン、マクロビ等食材にこだわるお客様が増えてきており、その中でも認証店となればお客様からも分かりやすいと思います。

O-pizza 様

金曜と土曜の夕方3時間しか開けていない趣味の店です。現在使用しているオーガニック食材のアイテム数は85。店舗内ではあまりアピールしていません。

アメリカのように、オーガニック食材が幅広く、安価で入手できるようになるためには、生産者、消費者、飲食業者、そして関係各所が、それぞれの立場でオーガニックを育てる必要があります。



Q4

セミナー視聴者の方へメッセージをお願いします

近江懐石 清元 様



ホームページにメニュー表示を行って、
日々の食材の仕入れ状況に合わせて有機料理や有機食
材に関する情報を消費者に提供し、信頼を得ています。

数あるレストランの中から選択してもらうのには差別
化を図るための手段として必要かと思えます。

titi cafe様

(食材はできるだけ) オーガニック食材を使用し、
入手できない食材は栽培期間中農薬不使用の食材を
入手するよう努力しています。

心と身体にやさしいお食事とともに
楽しい時間をお過ごしいただきたいと思ってい
ます。



Q4

セミナー視聴者の方へメッセージをお願いします

けいなん保育園 様



子ども達のために、保育園・幼稚園・小学区・中学校・高校でも添加物を極力使用しない給食が提供できることを願っています。

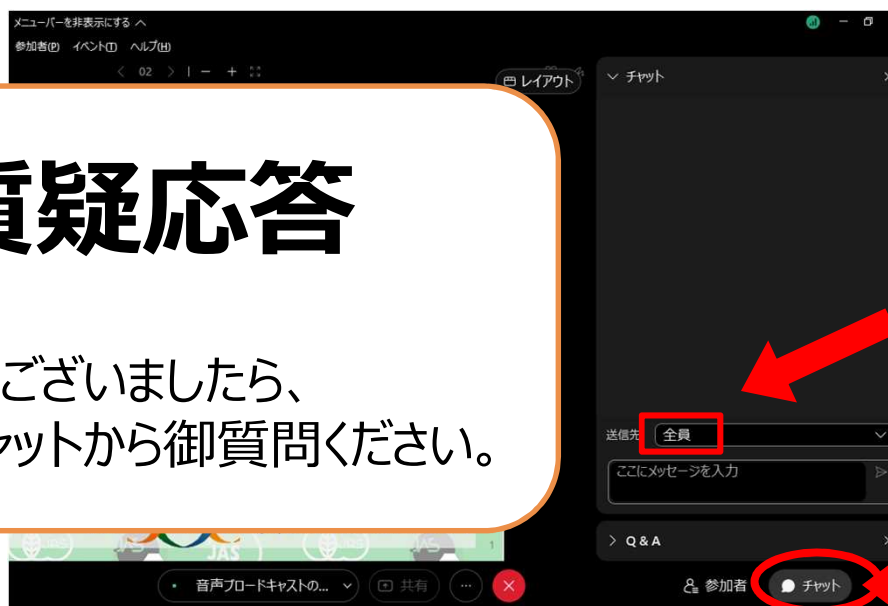
そのためには、認証を取得して頂ける農家や業者が増え、当たり前になりオーガニックが身近に感じられるようになると良いと思っています。

認証取得は、書類の作成など大変と思われるかもしれませんが、やってみたら楽しく出来ました。

～ アンケートやお写真のご提供等にご協力いただいた皆様、
本当にありがとうございました ～

質疑応答

御質問等ございましたら、
右下のチャットから御質問ください。



①「**チャット**」をクリックし、
チャットを追加ください

②「**全員**」を選択し、
御質問ください

※ Webexの「アプリ」から参加した場合、チャット欄が表示されないことがあります。この場合、一度退出いただき、「アプリ」ではなく、「ブラウザ」から参加いただくと、チャット欄が表示されます。



参加画面の
「このブラウザから参加」をクリックし、
参加してください。

FAMICでは、JASの提案を目指す方々に対し、制定の立案のためのご相談に対応します。

(独) 農林水産消費安全技術センター (FAMIC)



本部 規格調査部 規格調査課

TEL : 050-3797-1846

shohin_mailbox@famic.go.jp

札幌センター 規格検査課

TEL : 050-3797-1760

横浜事務所 規格検査課

TEL : 050-3797-1880

神戸センター 規格検査課

TEL : 050-3797-1909

仙台センター 規格検査課

TEL : 050-3797-1890

名古屋センター 規格検査課

TEL : 050-3797-1898

福岡センター 規格検査課

TEL : 050-3797-1925

JAS制定等に関する申出相談窓口

<http://www.famic.go.jp/syokuhin/jas/soudan/>

アンケートへのご協力よろしくお願ひいたします



URL :
https://www.famic.go.jp/famic1412/jasseminar_questionar/1128/form.cgi

チャット欄のURLからアンケートにご回答ください。
左のQRコードからもご回答いただけます。

※一度送信ボタンを押すと変更できませんので、ご注意ください。

所要時間：約 1～2分

回答期限：11月29日（金）12:00×

アンケート終了後、「×」ボタンを押してご退出ください。