

ホテル&ホスピタリティ
ビジネス衛生管理実践研究
会という任意団体がある。
ホテル業界から食品事故を
なくし、食の安心安全に貢
献するため2011年2月
に設立された。私が京王ブ



ラザホテル勤務時代にお世
話になった井部修さんが発
起人で、10月現在で28法人
や個人が参加している。
火災と食中毒。これはホ
テルブランドを大きく毀損
する。最近では感染症も食
中毒同様の指摘を受けるよ

インディゴブルー会長

柴田 励司



1985年上智大文卒。マーサージャパン社長、
カルチュア・コンビニエンス・クラブの最高執行
責任者（COO）などを経て、2010年インデ
ィゴブルー社長、15年から会長。

うになり、食品衛生に携わ
る担当者は食品事故の撲滅
に日夜頭を悩ませていると
聞く。そこで同じ悩みを抱
える担当者が定期的に集
い、知見を高めるようにし
る。これが設立の背景だ。
インバウンド観光客が増
えるに従いアレルギーやピ
ーガン対応など、ホテルが
対応を求められる内容は多
岐にわたるようになった。
顧客対応という観点で、ど
の会社でも必要とされるこ
とを業界全体で研究し、研
さんする。これが業界全体
の質の向上につながる。

ホテルブランド守る存在

この食べ残しが出る。それ
らはそのまま廃棄される。
私がホテルの宴会の現場
で働いていた30年ほど前の
ことだ。毎回のよう冷た
いオードブルが大量に残る
顧客対応という観点で、ど
の会社でも必要とされるこ
とを業界全体で研究し、研
さんする。これが業界全体
の質の向上につながる。

当の食べ残しが出る。それ
らはそのまま廃棄される。
私がホテルの宴会の現場
で働いていた30年ほど前の
ことだ。毎回のよう冷た
いオードブルが大量に残る
顧客対応という観点で、ど
の会社でも必要とされるこ
とを業界全体で研究し、研
さんする。これが業界全体
の質の向上につながる。

このこだわりだけでは顧客不
満だ。最近はいよいよ変わ
ってきたという。料理人たち
もオープンになり、こうし
た意見に対する聞く耳をも
つようになったという。
食品衛生の仕事は縁の下
の存在だが、存在するから
顧客は安心してホテルで食
事ができる。ちなみにこの
団体には「ジャム&バター」
の通称を「ジ
ャムおじさん
うなものだ。
ここから団体
の通称を「ジ
ャムおじさん

されたことを思い出す。 という通称がある。

そういう問題ではない。 食品事故は現場で発生

すべて召し上がっていただ し、調理人、レストランの

くのは無理だとしても、ど 現場のサービスマンたち

の料理が残され、どの料理 は日々、原因菌と戦ってい

が足りなくなるのか。日々 る。彼らをアンパンマンに

研さんすべきではないかと 見立てた。食品衛生担当者

思っていた。それが食品ロ は最新の知見を得て、もし

スを減らす。料理人からす 不適事項があれば修理修繕

るとメニュー全体にこだわ などする。アンパンマンの

りがあるのだろうか、自分 パワーアップをしているよ

うなものだ。

ここから団体

の通称を「ジ

ャムおじさん

とバタ子」としたそうだ。

東京五輪を控え、彼らが

果たす役割は大きい。未加

盟のホテルの食品担当者

も、ぜひ参加してほしい。

そしてホテルの経営者のみ

なさんには活動に関心を寄

せ、称賛してほしい。売り

上げに直接つながる活動で

はないが、ホテルのブラン

ドを守っている存在だ。