



〒111-8765 東京都台東区西浅草 3-17-1 浅草ビューホテル 2階
TEL. 03-3847-1111 FAX. 03-3847-0154 URL : http://www.asachu-rc.jp

2019 - 2020 年度テーマ

R.I. テーマ 「ロータリーは世界をつなぐ」

R.I. 会長 マーク・ダニエル・マローニ

地区ガバナー 新本博司

クラブテーマ 「『温故知新』ロータリーを学びましょう。そして、美しいクラブ'浅草中央'の実現を!」

クラブ会長 潮田幸一



2019年8月21日

第1589回例会

会長 潮田幸一

幹事 矢野幸士

本日の卓話

「75歳まで働くライフデザイン」

千葉商科大学 教授 伊藤宏一様

今後の卓話予定

8/28 クラブフォーラム

前回 (8/7 1588 回例会) の記録

来訪者紹介

◆ゲスト 1名 王様製菓(株) 代表取締役社長 木村 秀雄様

◆ビジター 1名 東京浅草ロータリークラブ 坂 真太郎様

出席報告

総会員数	休会	出席免除	出席	欠席	出席率	修正出席率
51名	0名	9名	43名	5名	89.58%	1586回例会修正 出席率100%

会長挨拶<潮田会長>

・早いもので1ヶ月が過ぎ去りましたが、各委員会に於かれましては、くれぐれも今後、未消化事業にならないようご協力の程よろしくお願い申し上げます。

また、新たに生まれてきた事案についても、時には理事会で協議して、より充実した奉仕活動・親睦活動をしていきましょう。

幹事挨拶<矢野幹事>

①例会後、8月の理事・役員会を開催します。該当の方はご参集ください。

②次週14日の例会は定款休会となり、その翌週21日の例会会場は25階「大輪」となります。

③8月28日の例会はクラブフォーラムとなり

ます。テーマを「国際親善について」とし、当日は皆様より忌憚なきご意見を頂戴したいと思っておりますので、テーマについて事前に考察願います。

④例会変更が届いております。クラブ事務所にてご確認ください。

委員会報告

＜青少年奉仕・ローターアクト委員会 常見委員長＞

- ・先日8月4日に行われた東京浅草中央RAC8月第1例会に出席してきました。ワードウルフというゲーム体験例会で、楽しく交流をしました。8月17日に8月第2例会がありますので、奮ってご参加下さい。

＜ロータリー情報委員会 渡辺委員長＞

- ・例会終了後、オリエンテーションを行います。

＜ゴルフ同好会 吉沼会員＞

- ・8月22日開催のコンペですが、急遽上野クラブさんより6名ご参加となりました。親睦を兼ねてのコンペとなりますので、ご承知の程お願い致します。

ニコニコボックス

＜潮田会長、矢野幹事＞

- ・王様製菓(株) 木村様の御来訪を歓迎します。本日の卓話をよろしくお願い致します。

＜斎藤、浜中、上野、後上、片岡、坂本、伊石、関根、宮村、立野、園部、原田、長島、宮崎、内田、海内、常見、澤野、山尾、藤掛、上原、高木＞

- ・本日の卓話、王様製菓(株)代表取締役社長

木村秀雄様「浅草のインバウンド対応」よろしくお願ひします。

＜斎藤、岩戸、太田、江連、松丸、宮村、長島、伊藤、海内、吉沼、山尾、中村、上原、矢野、小林(雅)＞

- ・渋谷日向子プロ42年ぶりの女子ゴルフ海外メジャー（全英女子オープン）優勝おめでとうございます。

卓話

「浅草のインバウンド対応」



王様製菓(株) 代表取締役社長

木村秀雄様

プロフィール

1955年生まれ、金竜小学校卒

1979年 一橋大学卒業

商社勤務後

1990年 家業である王様製菓株式会社入社

2004年 同社代表取締役就任 現在に至る

大手航空会社との取引をベースにハラル、ベジタリアン、グルテンフリーのおつまみなど開発

私は千二光月町に生まれ育ちましたが、中高は私立に行ったため地元浅草とのつながりは金竜小学校時代の同級生が中心でした。大学卒業後は商社に11年勤務いたしましたが、父親から家業に戻れという指示があり、全く経験のないあられ屋を継ぐことになりました。米菓業界も CVS の隆盛と呼応して新潟の大手の米菓メーカーが大きなシェアを占めるようになりましたが、そこの競合の少ない分野ということでデパートや高級スーパーなどの取引、また輸出や大手食品メーカーの OEM 取引にも力を入れてきました。

また、航空機の機内おつまみで大手航空会社とのお付き合いがあり、その縁でムスリム向けの HALAL おつまみに参入しました。

現在、浅草は来日観光客が急激に増加しておりますが、食を楽しみにしてこられる方たちも多く、その人たちが安心して飲食できる環境が必要と考えております。このためにはいわゆるフードダイバシティという考えをよく理解しておもてなしする必要があります。これはその人一人一人が生まれ育った環境や帰依する宗教などによって食の考え方の多様性があるということです。日本人でも関東と関西の味が違うようにこれが全世界となると本当に多様になります。それをよく理解しておもてなししないと却って悪印象を持たれることになりかねません。私共の商売はあられ、煎餅ですがそれだけでも化学調味料の問題、醤油の塩分の問題、米の産地（国内か海外か）の問題、そしてムスリム向け HALAL 認証の問題、ベジタリアン、またグルテンフリーなどまたアレルギーの問題などもよく理解して商品のことを考える必要があると思います。特に HALAL やコーシャ（ユダヤ教）の認証は宗教上の問題なので注意が必要です。また、今後保健所が導入する HACCP の生産管理方法なども安心安全な商品を提供する前提となってきますのでこのことも重要になってきています。

このように我々も食の多様性をよく理解して、浅草に来られる外国の方々安心して、しかも納得して選択できる日本の素晴らしい食文化を紹介することも必要であると思います。