

## 鮭商組合



道産の日(10/3)・すしの日(11/1)のイベントでは道産食材や鮭の魅力を広くPR！令和7年度の道産の日のポスターは、フランス料理のシェフとコラボし北海道の風土の味を表現。すしの日は、函館の特色を生かしたポスターを作成しました。青年部監修のすしに合う日本酒「つまみつつ」も好評販売中です！

## ホテル旅館組合



令和7年5月、札幌にて和田浩一氏(元 観光庁長官)による「持続可能な観光地域づくりについて」と題して講演会を開催しました。全道各地から組合員55名の参加があり、皆様熱心に耳を傾けていました。講演のお話としては、観光地域づくりとして「観光」は目的ではなく、地域の持続可能性を高めるための「手段」であり、地域自らが「強み」を活かして誘客・消費策を考える必要があると提言がありました。

## 公衆浴場業組合



入浴に関わる業界を盛り上げようと異業態が団結してプロジェクトを立ち上げ2026年を千年に一度の記念年・「お風呂の年」として日本記念日協会より認定・登録されました。業界全体の集客拡大に繋がるよう取り組みます。

## 社交飲食組合



令和7年度全国社交飲食業生活衛生同業組合連合会北海道ブロック空知・岩見沢大会を「組織の拡大と強化」をテーマに開催、全道から190名が集いました。大会終了後、組合員や来賓を合わせて約300名が出席し、懇親会を盛大に開催し、情報交換や意見交換等、組合員の交流を深めました。

## 麺類飲食業組合



組合活動に参加してもっと広げよう仲間の輪！

## 食肉組合



HACCP手法を取り入れた衛生管理の徹底について、普及・啓蒙活動を行なっています。感染拡大予防ハンドブックを活用し、組合員の衛生管理強化に努めています。

## 料理飲食業組合



北海道料理飲食業生活衛生同業組合は、北海道内の料亭、料理店の同業組合で、百有余年の歴史を誇る「全国料理業生活衛生同業組合連合会」の傘下の下、「もてなしの心」と「匠の技」を伝承しています。また、料理業を営む方々の経営の健全化と振興を通じ、衛生水準の維持向上を図るとともに、消費者利益の擁護を目的に活動しています。詳しくはWeb(www.h-ryouin.com)で御確認ください。