外食企業の人事・経営者の皆様へ

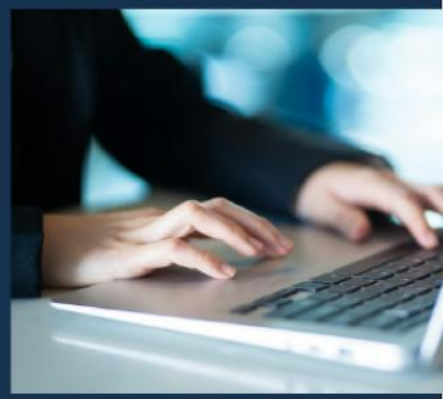
飲食店の外国人雇用ルールが大きく変わります

「店長候補」技人国ビザのNGラインと 2027年対応

2026年1月23日 政府決定
「外国人の受入れ・秩序ある共生のための総合的対応策」により
審査・在留管理の厳格化が本格始動





行政書士法人タッチ（国際業務専門）
2026年8月

EXECUTIVE SUMMARY

外国人雇用を取り巻く「3つの変化」が同時に進行

1 すでに進行中

技人国審査の厳格化

「店長候補」「店舗管理」名目の技術・人文知識・国際業務に不許可が連発。これまで許可が出ていた配置が、次回更新で通らない事例が発生しています。

2 2027年4月施行

不法就労助長罪の厳罰化

5年以下の拘禁刑・500万円以下の罰金へ引き上げ。故意でなく「過失」でも雇用企業が処罰対象。執行猶予も付きにくくなります。

3 2027年4月施行

育成就労制度スタート

技能実習に代わる新制度。外食業は対象分野です。現場人材の採用ルートと社内体制の再設計が必要になります。

本資料では、特に影響の大きい ①② を中心に、貴社が確認すべきポイントを整理します。

BACKGROUND

厳格化は突然ではない ― 入管庁が段階的に埋めてきた「外堀」

STEP 1

課題の浮上

店舗現場で技人国人材が現業（調理・配膳等）に従事する運用が常態化。入管庁は「制度の悪用」として問題視。

STEP 2

受け皿の整備

現場業務のための正規の在留資格「特定技能」を整備・拡充。「現場で働けるビザがない」という言い訳が消滅。

STEP 3

ガイドラインで警告

許可・不許可事例や特定技能との違いを公表し、「現場業務は特定技能で」というメッセージを繰り返し発信。

STEP 4

総合的対応策で決定

2026年1月23日、閣僚会議決定。資格該当性のない業務への従事を調査し、審査を厳格運用する方針を明記。実地調査リスクが本格化。

「今まで許可が出ていたから大丈夫」という前例踏襲は、もはや通用しません。2026年は外食ビザ運用の「厳格化元年」です。

NEW RULES

外食業の役割分担 — 入管庁が示した「すみわけ」

	特定技能1号	特定技能2号	技人国
役割イメージ	一般的な店舗スタッフ（現場の即戦力）	店舗のリーダー（店長・責任者クラス）	**本部の企画・管理職（エリアマネージャー・SV）**
主な活動場所	店舗現場	店舗現場	**本部（本社）※巡回は可・常駐は不可**
調理・接客	○ 可能	○ 可能	**× 不可（研修期間を除く）**
店舗管理	日常業務の一環（発注・シフトの一部担当）	包括的な店舗運営（店舗PL管理・人材育成）	**複数店舗の統括・全社的な経営戦略等のみ**

重要：「1つの店を任せる店長」は特定技能2号の領域であり、技人国の領域ではない — これが入管庁の明確な線引きです。1店舗の店長業務・調理・接客を技人国で行う配置は、更新不許可リスクを抱えています。

CHECK POINT

その業務、技人国では認められません ― 店舗管理のNGライン

× 技人国に該当しない業務（＝特定技能の業務）

- **アルバイト等のシフト管理**

配置パズルの作成は現場運営上の定型業務

- **在庫管理・棚卸し／食材・備品の受発注**

データに基づくルーチンワークは現業の一環

- **現場スタッフへのOJT（接客・調理の指導）**

熟練現場スタッフ（特定技能）が担うべき業務

- **1店舗に留まる店長業務・接客・調理**

「未経験可」と書ける業務に技人国該当性はない

○ 技人国で認められる業務

- **複数店舗の統括管理（エリアマネージャー・SV）**
- **本社での企画・マーケティング・広報戦略**
- **新メニュー開発・経営戦略の立案**
- **通訳翻訳など学術的素養を要する専門業務**

判定の目安：学問的知識がなくても「5年、10年」続ければ誰でも担えるようになる業務は、技人国には該当しません。

※個別の許可判断は在留資格該当性・上陸許可基準への当てはめにより行われます。