

第30回優良外食産業表彰受賞者の概要（部門別・50音順）

【国産食材利用推進部門】

賞	受賞者	企業等の概要	業態等	功績の概要
農林水産大臣賞	株式会社KIDS HOLDINGS	所在地：東京都千代田区 設立年：平成17年 資本金：5百万円 売上高：9,925百万円	<ul style="list-style-type: none"> 「飲食文化の創造」を理念に、居酒屋・焼肉・和食・イタリアンなど多業態を国内外で展開し、96店舗35業態を運営。 生産地からの直接仕入れによる高品質食材の提供体制を構築し、地域と連動した食の価値を高めている。さらに、ハラル和牛、日本酒、米、鮮魚等の輸出を進め、日本産食材と食文化の海外発信にも積極的に取り組んでいる。 	<ul style="list-style-type: none"> 国産牛もつ・和牛・地鶏・国産鮮魚など高品質な国産食材を主力メニューに活用し、年間数十トン規模で継続利用している。 熊本産黒華牛の取扱いや国産原料商品の導入により需要拡大を図るほか、生産者と連携したハラル和牛の中東輸出、うなぎ養殖や自社ぶどう畑によるワイン製造など、生産から提供までの一貫体制で付加価値化とブランド化、生産者収益向上に取り組んでいる。

【食文化普及貢献部門】

賞	受賞者	企業等の概要	業態等	功績の概要
農林水産大臣賞	株式会社聚楽	所在地：東京都千代田区 設立年：昭和9年 資本金：100百万円 売上高：9,909百万円	<ul style="list-style-type: none"> 直営・FC計36店舗を運営し、創業当時を再現したレストランじゅらく等を展開するほか、観光・ホテル事業にも取り組み、歴史と革新を両立した外食サービスを提供している。 洋食を庶民価格で提供する「簡易洋食」から出発し、外食産業とファミリーレストラン形態の先駆けとして発展した。戦後は再建を進め、居酒屋や本格スペイン料理店など多業態展開を推進。 	<ul style="list-style-type: none"> 上越線・上越新幹線の列車内飲食営業を担い、新潟の郷土料理を取り入れた駅弁「おけさごはん」を看板商品として提供し、地域の食・食文化の普及に貢献してきた。 創業100周年を機に同弁当や創業期メニューを復刻・再構築するほか、新潟産の蕎麦、地酒、郷土料理を提供する店舗を展開し、郷土料理と外食文化の発信を強化。 カツレツやライスカレーなど日本で発祥した洋食について、大衆食堂での簡易洋食や和食・ラーメンとともに楽しめる食堂デパートの展開による多様な食体験の提供、給食・官庁食堂運営、集中仕入れによる均質・低価格モデル確立を通じ、日本の洋食文化の大衆化と定着に継続的に貢献している。
農林水産大臣賞	株式会社八幡	所在地：石川県羽咋市 設立年：昭和48年 資本金：30百万円 売上高：2,325百万円	<ul style="list-style-type: none"> 石川県を拠点に㈱八幡・㈱味のやはた・㈱まぐろや本店・㈱八幡炊飯の4社で構成され、「安全安心の食品で地域に貢献」を理念に事業を展開している。 主力の「すしべん」チェーン22店舗では店内飲食と物販を組み合わせ、弁当・寿司・惣菜・麺類等を店内調理で提供し年間約600万食を販売。地域行事向け宅配や病院売店・食堂運営も担い、地域密着型の食サービスを継続している。 	<ul style="list-style-type: none"> 希少な郷土食材「寒ぶな」を用いた郷土料理や改良型押しずし、地元素材の能登おでん等の開発・受賞商品を展開し、だし商品の製造拡大で地域の味を全国へ発信している。 70種の和惣菜の量り売りや冷凍自販機による24時間販売で多様な食生活に対応。 能登半島地震時には被災下でも炊き出しや弁当供給を行い、応援商品登録を通じて地域食材の普及にも貢献している。
農林水産省大臣官房総括審議官 (新事業・食品産業)賞	株式会社やすもり	所在地：山口県下関市 設立年：昭和62年 資本金：20百万円 売上高：753百万円	<ul style="list-style-type: none"> 下関グリーンモールで創業した老舗焼肉店で、在日コミュニティの拠点として発展。 名物「とんちゃん鍋」発祥店として地域グルメを確立し、韓国料理の伝統と日本向けの繊細な味づくりを融合。国産和牛と自家製タレ、品質重視の運営で関門エリアに5店舗を展開し、地域食文化の継承と発展に貢献している。 	<ul style="list-style-type: none"> 下関焼肉を象徴する三種の伝統タレを継承し、地域焼肉文化の基準を築いてきた。 名物「とんちゃん鍋」は素材の旨みでスープが生まれる独自調理法によりご当地料理として定着。近年は九州産黒毛和牛中心の高付加価値路線へ転換し、品質と収益性を両立。 ナッチポックンの導入や鍋商品の土産化などで新需要を創出し、地域食文化の発展に寄与している。

【持続可能な事業活動推進部門】

賞	受賞者	企業等の概要	業態等	功績の概要
農林水産大臣賞	カネハツ食品株式会社	所在地：愛知県名古屋市 設立年：昭和17年 資本金：100百万円 売上高：8,000百万円	<ul style="list-style-type: none"> ・ 1918年創始、佃煮・煮豆・惣菜を中心に100年以上事業を展開する食品メーカー。 ・ 野菜・海産物の佃煮や煮豆の開発、真空包装量産やMAP包装の先行導入などで品質と保存性を高め、全国供給体制を構築してきた。名古屋・熊本を拠点に製造し、伝統的な和惣菜の継承と安定供給を推進。ISO22000取得や子ども食堂支援など、安全安心と社会貢献にも取り組んでいる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ FSC認証紙やバイオマス包材、省エネ設備の導入と委員会によるエネルギー管理で環境負荷を低減し、国産原料や未利用資源を活用した惣菜化と地産地消を推進している。 ・ 食品残さの堆肥化やフードロス削減、子ども食堂への製品提供も継続。 ・ さらに安全衛生・環境対策委員会の定期開催、メンタルヘルスやハラスメント対策の整備により、持続的な職場改善と社会的責任経営を実践している。
農林水産大臣賞	株式会社カルラ	所在地：宮城県富谷市 設立年：昭和47年 資本金：50百万円 売上高：7,260百万円	<ul style="list-style-type: none"> ・ 「安全・安心で健康的な美味しい食事を価値ある価格で提供」を理念に、和風ファミリーレストラン「まるまつ」を中心に多業態を展開。 ・ 自社工場でスープ・野菜・魚介等を加工し品質を標準化、本社一括購買と物流網で安定供給を実現している。さらに子会社の直営農場で野菜を水耕栽培し、生産から販売までの一貫体制による安心・高品質な和食提供を推進している。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 宮城県産大豆ミヤギシロメ100%の豆腐を提供し、おからを無料配布や大学との商品開発に活用するなど地域資源の有効活用と生産者支援を推進している。 ・ 自社農場とセントラルキッチンを連携し、食品残さの堆肥化→野菜生産→店舗提供の循環モデルを構築。 ・ 食品ロス目標0.2%以下、水耕・ハウス栽培による省資源・CO₂削減も進め、持続可能な食材供給体制を確立している。
農林水産大臣賞	株式会社ダスキン	所在地：大阪府吹田市 設立年：昭和38年 資本金：11,300百万円 売上高：188,791百万円	<ul style="list-style-type: none"> ・ ダスキンフードグループは「この世界に新しい食文化を。」を掲げ、外食分野で多様なブランドを展開する。 ・ 主力のミスタードーナツを中心に全国1,000店を超える店舗をフランチャイズ展開し、コラボレーション商品やデジタルオーダー、無人決済店舗など、新しい購買体験を導入。また、とんかつ、イタリアン等の関係会社ブランドや冷凍食品製造拠点も活用し、品質と利便性を両立した食の提供体制を構築している。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 主力のミスタードーナツでは、独自開発のフライオイルでトランス脂肪酸と体への吸収を抑えることで、健康志向品質を実現するとともに、使用油を100%リサイクルし、飼料・工業原料・燃料へ再利用している。 ・ 閉店時に残った商品の飼料化にも取り組んでいる。 ・ 廃棄物由来のバイオマス発電や食品ロス半減目標など環境施策を推進。 ・ カスタマーハラスメント対策、全社研修、DE&I推進や障がい者支援基金など、人材と職場の持続性向上にも取り組んでいる。
農林水産省大臣官房総括審議官 (新事業・食品産業)賞	株式会社サイグループ	所在地：石川県金沢市 設立年：平成4年 資本金：10百万円 売上高：379百万円	<ul style="list-style-type: none"> ・ 焼肉・冷麺しちりん家、1990年創業の石川県を代表する地域密着型焼肉店で、本格焼肉を手頃な価格で提供し、郊外大型店展開により家族利用の外食需要を開拓してきた。 ・ 名物「ネギタン塩」の発祥店として知られ、直前手仕込みによる品質徹底と技術研鑽を継続。さらに全国焼肉協会を通じて調理技術を同業者へ指導・共有するなど、地域焼肉文化の発展と業界全体の技術水準向上に貢献している。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 焼肉・冷麺しちりん家は、ネギが落ちない「包みネギタン」の元祖として知られ、素材状態を見極める職人技で高い評価を得ている。 ・ 仕込みの大半をセントラルキッチンで集約し店舗の省力化と品質安定を実現、熟練女性スタッフ中心の体制で働きやすさと技術力を両立。 ・ 明確な休暇制度と高待遇で定着率を高め、低コスト上引きダクトの開発により小規模焼肉店の無煙化を全国へ波及させるなど、業界改善にも貢献している。

【新規サービス提供部門】

賞	受賞者	企業等の概要	業態等	功績の概要
農林水産大臣賞	株式会社ゴンチャ ジャパン	所在地：東京都港区 設立年：平成27年 資本金：200百万円 売上高：－	<ul style="list-style-type: none"> 台湾発祥のグローバルティーカフェ「ゴンチャ」を日本で展開し、「幸せを淹れよう」を掲げてティーカルチャーの定着を推進する。 上質な茶葉を使ったドリンクに、甘さ・氷・トッピングを自由にカスタマイズすることで多様な嗜好に対応。店舗スタッフのアイデアを活かす現場起点の運営と、品質均一化・教育効率化で出店拡大を実現し、日常に根づく新しい茶飲用文化をを創出している。 	<ul style="list-style-type: none"> キオスク端末やメニュー表の多言語化で訪日客に配慮する店舗運営を実現。 アルバイト経験者採用や茶畑研修でブランド理解を深化するとともに、店舗スタッフのドリンク考案コンテストを商品化に結び付けるなど、創意を促進している。 “誰かと一緒に楽しむティーカフェ”を掲げた1.5人席の導入や、期間限定商品やファンプログラムの拡充など体験価値型の先進的店舗開発を進めている。
農林水産大臣賞	株式会社富士物産	所在地：山梨県南都留郡富士河口湖町 設立年：昭和54年 資本金：30百万円 売上高：1,287百万円	<ul style="list-style-type: none"> 1979年創業、富士山麓に本社・工場を構えるフレンチ系業務用食品メーカーで、スモークトラウトを起点にアミューズ、オードヴル、シャルキュトリ、デザート、などへ領域を拡大してきた。手作り中心の高付加価値製品を強みとし、婚礼・パーティ・機内食向け食品や輸入食材、OEM、D2Cブランドも展開。 HACCPやJmHACCP認証など国際水準の衛生管理とトレーサビリティを徹底し、シェフを支える創造性の高い商品開発を行っている。 	<ul style="list-style-type: none"> 高齢者・障がい者向けの配慮食や地元食材を活かした手作り料理、魚介・プラントベースなど多様な健康志向メニューをホテル・施設向けに展開している。 毎年提案冊子発行や国際イベントでの日本食材×フレンチ提供を通じ食文化交流にも貢献。 HACCP、トレーサビリティ、アレルギー表示を徹底し、フードバンク・子ども食堂支援や食品リサイクルなど環境・社会配慮の取組も継続している。
農林水産大臣賞	株式会社若菜	所在地：埼玉県さいたま市 設立年：昭和55年 資本金：20百万円 売上高：6,214百万円	<ul style="list-style-type: none"> 埼玉県最大規模の配達弁当・委託給食事業者として、創業以来食中毒無事故を継続している。県内給食会社で初のISO9001認証を取得し、農林水産省優良外食産業表彰も受賞。 (一社)日本弁当サービス協会の副会長・認定委員長としてHACCP認定審査や衛生資格制度の普及を主導し、自社も弁当事業所HACCP認定を取得。代表自ら特級資格を保有し、業界全体の衛生水準向上と人材育成に貢献している。 	<ul style="list-style-type: none"> 埼玉県内で1日約3万人へ弁当を配達し、介護施設25か所への給食提供を含む大規模給食・弁当事業を展開している。 生活習慣病予防に配慮した健康弁当や郷土料理メニューを開発し、品質重視の和食提供を推進。高校・大学食堂の受託運営やプロアスリート向け食事開発にも対応し、SNS発信や注文スマホ化・キャッシュレス決済導入など、利用者ニーズに即したサービス高度化を進めている。
農林水産省大臣官房総括審議官（新事業・食品産業）賞	株式会社キリムラホールディングス	所在地：大分県大分市 設立年：平成3年 資本金：3百万円 売上高：3,004百万円	<ul style="list-style-type: none"> 1967年に大分県中津市で創業した郊外型焼肉ファミリーレストランの草分け的存在で、写真メニューやチラシ販促、焼肉業界初とされるサラダバー導入など先進的手法で家族客市場を開拓した。 現在は個室高級焼肉を軸に7業態・約20店舗超を展開し、焼肉懐石や寿司、韓国料理、弁当業態まで拡張。ホテル連携型店舗も推進し、九州有数の焼肉グループとして成長を続けている。 	<ul style="list-style-type: none"> 焼肉業界初とされるサラダバー導入や写真メニュー販促など先進的手法で郊外型焼肉の基盤を築き、個室・和牛主力の高級業態へ転換して客単価と収益を向上させた。 懐石・寿司・韓国料理・和牛弁当などへ多角化し、新業態の多店舗展開とFC化も推進。 社員研修による技術力向上と定着率改善を図り、「個室×高級」戦略で持続的成長を実現している。

【生産性向上部門】

賞	受賞者	企業等の概要	業態等	功績の概要
農林水産大臣賞	株式会社AJドリームクリエイト	所在地：愛知県名古屋市 設立年：平成13年 資本金：20百万円 売上高：3,320百万円	<ul style="list-style-type: none"> ・ 創業者・蓮川昌実氏が現場経験を基に1999年に創業し、名古屋名物「味噌とんちゃん」を主軸に中京圏で成長した外食企業。 ・ 主力の「名古屋名物味噌とんちゃん屋」を中心に、飛騨牛焼肉、肉バル、韓国料理、高級焼肉など5業態・約50店舗を展開。業態開発力を生かした店舗プロデュースや人材育成、独立支援型FCにも注力し、地域発の食ブランド育成と事業者育成を両立している。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ と畜からCK・店舗までを約1.5日につなぐ独自供給網で鮮度と品質を高め、主力の味噌とんちゃんの安定供給と多店舗展開を実現している。 ・ 本部DX「AJクラウド」により事務を大幅効率化し、端材は総菜やペットフードへ再資源化して収益化。 ・ 体系研修「AJ大学」による人材育成、外国人材の採用・独立支援と海外出店も進め、持続的成長モデルを構築している。

※⑥特別功労部門については、本年度申請なし。