

農林水産省

プレスリリース

平成19年3月16日
農林水産省

第15回 優良フードサービス事業者等表彰事業における受賞者の決定及び表彰式の開催について

農林水産省では、多様な消費者ニーズに対応したフードサービスの提供、環境に配慮した取組など創意工夫を活かした事業を展開している外食事業者等に対する表彰事業を実施しており、これにより、フードサービス事業の優良事例を幅広く紹介し、もって我が国の食生活の向上と地域の活性化等を図ることとしております。このたび、審査委員会における審査等を経て、農林水産大臣賞及び農林水産省総合食料局長賞受賞者を決定しましたのでお知らせいたします。なお、表彰式典は、以下のとおり開催しますので併せてお知らせいたします。

記

1. 表彰式典の日時及び場所

日時：平成19年4月9日（月曜日）13時30分～15時00分
※開始時間については、変更する場合があります。
場所：三田共用会議所「講堂」
東京都港区三田2-1-8

2. 取材等の登録

表彰式典の当日に取材を希望される方は、社名、人数及び氏名等を[別添\(PDF:11KB\)](#)の申込用紙に記入の上、3月30日（金曜日）17時までに下記あて登録願います。登録のない場合、会場のセキュリティーの関係上、入所できない場合が[※]ありますので御留意願います。

- ・別紙1：[優良フードサービス事業者等表彰制度の概要\(PDF:10KB\)](#)
- ・別紙2：[受賞者の概況～外装・内装・メニュー・原産地表示等～\(PDF:2,004KB\)](#)

— お問い合わせ先 —

総合食料局食品産業振興課外食産業室
担当：杉山、中世古
代表：03-3502-8111（内線5681,5682）
直通：03-3502-8267

PDF形式のファイルをご覧いただく場合には、Adobe Readerが必要です。Adobe Readerをお持ちでない方は、バナーのリンク先からダウンロードしてください。



電話番号が変わりました。[新しい連絡先](#)はこちらからお調べください。

[ページトップへ](#)

Copyright 2007 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
〒100-8950 東京都千代田区霞が関1-2-1 電話：03-3502-8111（代表）

農林水産省

優良フードサービス事業者等表彰制度の概要

1 趣旨

外食産業は、国民の食生活の約 4 割を担うなど、国民経済上重要な役割を果たしている中で、国内農林畜水産業との連携、多様な消費者ニーズに対応したフードサービスの提供、環境に配慮した取組など創意工夫を活かした事業を展開している外食事業者等を表彰することにより、フードサービス事業の優良事例を幅広く紹介し、もって我が国の食生活の向上と地域の活性化に資する。

2 事業内容

外食事業者団体等からの推薦を受けた候補者について、学識経験者、消費者等から構成される審査委員会の審査を経て、以下の各部門について、農林水産大臣賞、農林水産省総合食料局長賞を選出する。本事業は、平成 4 年度から実施しており、今回で 15 回目となる。

国産食材安定調達部門

地域貢献部門

新規業態開発部門

環境配慮部門

優しい食事空間提供部門

食材・食事情報提供部門

特別功労部門

3 審査委員

【座長】今村 奈良臣 東京大学名誉教授

奥住 正道 (株)奥住マネジメント研究所 取締役会長

藤巻 正生 東京大学名誉教授

藤原 房子 元日本経済新聞社編集委員

村上 紀子 食生活ジャーナリスト

第15回優良フードサービス事業者等表彰事業

受賞者の概況
～ 外装・内装・メニュー・原産地表示等 ～1. 国産食材安定調達部門

【大臣賞】

(株)大庄	 1
(株)三好野本店	 2
(株)マコト	 3

【局長賞】

(株)イワイ	 4
(有)新龍月	 5
(有)中濱商事	 6
北一食品(株)	 7

2. 地域貢献部門

【大臣賞】

(株)ハチバン	 8
(株)南部家敷	 9
(株)オノウエ	 10

【局長賞】

(株)金沢プレミナス	 11
(株)ヨシケイ富山	 12
上杉観光開発(株)	 13
はなやか亭	 14
(株)初駒	 15
(株)城ヶ倉観光	 16

3. 新規業態開発部門

【大臣賞】

(株)家族亭	 17
(株)梨湖観光	 18

【局長賞】

セガフレート・ザ・ネットィー エスプレッソ・ワールドワイド ・ジャパン(株)	 19
(株)東光コーポレーション	 20
(有)成和	 21

4. 優しい食事空間提供部門

【大臣賞】

(株)八仙閣	 22
--------	----------

5. 食材・食事情報提供部門

【大臣賞】

(株)銀たなべ	 23
---------	----------

6. 特別功労部門

【大臣賞】

道場六三郎	 24
-------	----------

【(株)大庄】 国産食材安定調達部門(大臣賞)

【会社概要】 代表取締役社長 平 辰 たいら たつ 所在地 東京都品川区 売上高 726億円(18年8月期) 店舗数 834店 主な店舗 (大衆割烹)「庄や」 「やるき茶屋」 「日本海庄や」 「中の濱」 「榮太郎」等	【事業概要】 同社は、「庄や」、「やるき茶屋」、「日本海庄や」を中心とした大衆割烹(居酒屋)チェーンを全国展開している。その他の業態として、「中の濱」、「榮太郎」、「ちゃぼん」等も展開している。 【功績概要】 「日本の台所」の役割を果たすとの企業理念に基づき、国産食材の積極的な利用に取り組んでおり、店舗で使用する野菜類のうち主要な37品目については、一年を通じて、全国50カ所の契約産地との取引を行っている。 また、鮮魚類についても全国の漁協とのネットワークを形成し、地元の新鮮な旬の素材を日々調達しているほか、米や肉類等その他の食材についても、産地との連携を行う等、国産食材の利用促進に大きく貢献している。
---	--

外装



内装

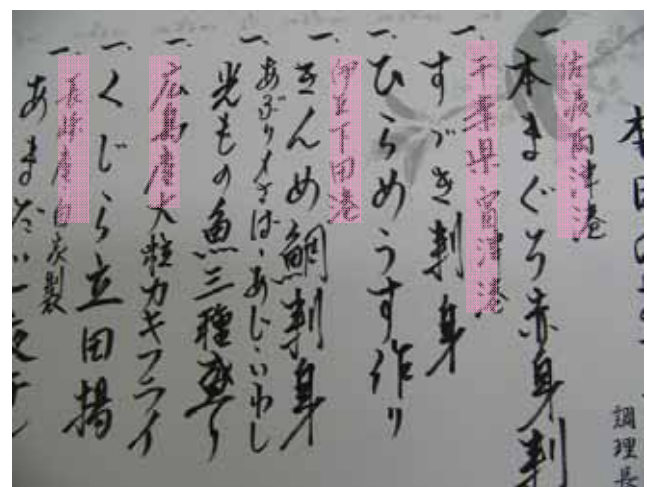


原産地表示

季節のお勧め品 (枝豆フェア)



「本日のお勧めメニュー」(日替り)例



【(株)三好野本店】 国産食材安定調達部門(大臣賞)

【会社概要】 わかばやし しょうご 代表取締役社長 若林 昭吾 所在地 岡山県岡山市 売上高 44億円 店舗数 24店 主な店舗 (レストラン)「クイーンズエールム」 「華」 (弁当製造業)「遊」 駅弁等	【事業概要】 同社は、弁当の製造、販売を行うほか、岡山市内において、「クイーンズエールム」、「華」等の飲食店を出店している。 【功績概要】 岡山県の地元企業として、岡山県産を中心とした国産食材の積極的な活用に取り組んでいる。 野菜は岡山県産の高原野菜を農家との直接取引により調達しており、その他の野菜も、年間を通じて、基本的に国産を使用している。 また、米、そば等は地元産を使用している。さらに、レストラン部門の牛肉は地元岡山牛を中心に主に国産を使用するほか、豚肉も奈義町産の黒豚を使用している等、国産食材の利用推進に大きく貢献している。
---	---

メニュー

↓ 人気の「後樂園のお弁当」



↑ 「祭り寿司」

岡山名物のママカリを使用

原産地表示

○ レストラン部門での表示



肉類例
(←)

旬な野菜を使用する際、
産地を店内表示(→)



○ 弁当の表示



【(株)マコト】 国産食材安定調達部門(大臣賞)

【会社概要】

やまざき みねこ

取締役社長 山崎 峰子
所在地 東京都大田区
売上高 23億円
店舗数 14店(惣菜店)
主な店舗等 「あびす大黒」
「MS」
「和菜あびす」
他、空弁・駅弁・東京ドーム弁当等
(弁当・惣菜製造、卸・小売業)

【事業概要】

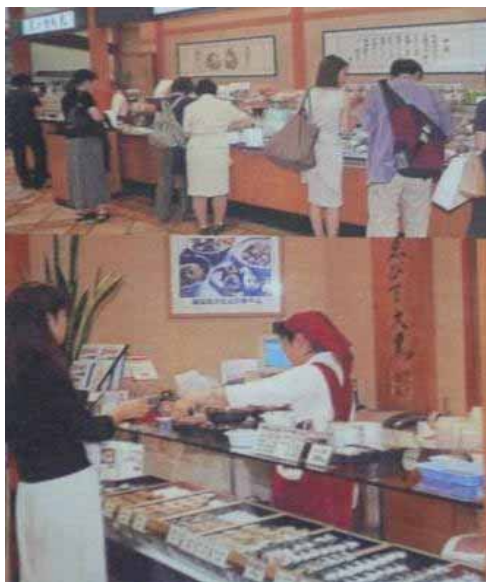
同社は、東京に本社を置き、惣菜・弁当の製造・販売業を行っている。駅等の売店への卸売のほか、直営店「あびす大黒」を都内等に出店し販売している。

【功績概要】

食材の調達は「安全・自然・健康」を意識し、原則として国産食材を使用するとともに、社長が自ら産地へ出向く等により、農家等との連携にも積極的に取り組んでいる。

野菜は、一年を通じ、使用するほぼ全量が国産であり、農家、農協等との直接取引等にも積極的に取り組んでいる。また、魚介類は産地漁協等との直接取引に取り組んでいるほか、肉類、米、加工食品等も産地等との連携等を行う等、国産食材の利用推進に大きく貢献している。

外装・内装



← (左) 恵比寿駅店(あびす大黒)

↓ (右) 東京駅OAZO店(MS)



メニュー



↑ お弁当と
量り売り惣菜



原産地表示

食肉、魚介類、野菜など主要食材について表示



【(株)イワイ】 国産食材安定調達部門(局長賞)

【会社概要】 代表取締役 岩井 健次 所在地 東京都品川区 売上高 14億円 店舗数 26店 主な店舗 「おむすび権米衛」 (おむすび専門店)	【事業概要】 同社は、東京を中心に首都圏でおむすび専門店「おむすび権米衛」を26店舗展開している。 【功績概要】 「お米の消費拡大を通じて日本の農業に貢献する」との経営理念に基づき、お米を中心に国産食材の積極的な利用に努めており、お米は、その全量を全国11の生産者グループとの直接取引により調達している。 また、おむすびの具材についても、その多くが国産となっており、海苔、豚肉、南高梅等について、生産者や加工業者等と連携し、国産食材の安定的な利用を行っている。
---	---

外装



内装



イートインスペース

原産地表示



メニューでの表示

メニュー



おむすび1個140gの大きさ。
人気は、「塩むすび、玄米」(どちらも100円)



米の産地情報も店内表示している

【(有)新龍月】 国産食材安定調達部門(局長賞)

【会社概要】 やまざき よしお 代表取締役 山崎 吉雄 所在地 福岡県久留米市 売上高 3億円 店舗数 4店 主な店舗 「新龍月」 (焼肉店)	【事業概要】 同社は、福岡県久留米市内において、焼肉店「新龍月」を展開している。 【功績概要】 創業以来、九州産の銘柄牛を使用するなど地域に密着した経営を行ってきており、国産食材の積極的な利用を行っている。 白菜、サンチュ、米等については、卸業者や青果市場等を通じ、基本的に地元九州産を調達している。 また、肉類については、佐賀牛を中心に九州産の銘柄牛を使用しており、一部一頭セット買いも行っている。
---	--

外装



内装



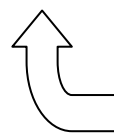
原産地表示

焼肉協会の原産地表示専用のボードを使って表示

▼当店が本日提供する主要食材の原産地表示

主要食材名	原産国種別	産地名	備
牛 肉	国産牛肉	鹿児島・佐賀県産	鹿児島・佐賀県産
	輸入牛肉	豪州産	
お 米	国産米	大分県産	
白 菜	国産野菜	熊本県産	
サンチュ	国産野菜	埼玉県産	北葛飾郡庄

メニュー



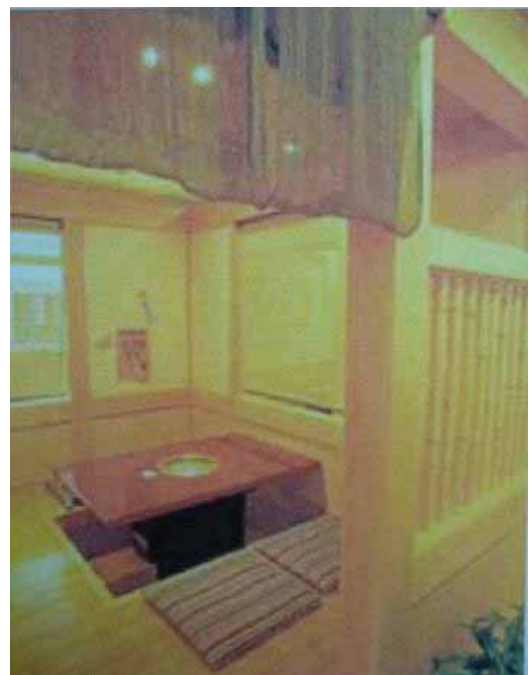
拡大



【(有)中濱商事】 国産食材安定調達部門(局長賞)

【会社概要】 なかはま かずまさ 代表取締役 中濱 一正 所在地 島根県松江市 売上高 3億円 店舗数 3店 主な店舗 「食道楽」 (焼肉店)	【事業概要】 同社は、島根県松江市内において、焼肉店「食道楽」を展開している。 【功績概要】 「国産の牛肉を安い価格で美味しく召し上がっていただきたい」とのコンセプトのもと、国産食材の積極的な利用を行っている。 白菜、サンチュ、ネギ等は端境期等を除き地元の雲南農協を通じて仕入れており、米についても同農協との直接契約により仁多米を通年で仕入れている。 また、肉類については宮崎牛、鹿児島牛を中心に国産牛を使用している。
---	---

内装



メニュー



原産地表示

焼肉協会の原産地表示専用のボードを使って表示

メニュー名	個体識別番号	ロット番号	URL
カルビ	1052270205		ロット
ロース	1201331559		食道楽 電話番号
▼当店が本日提供する主要食材の原産地表示			
主要食材名	原産国種別	産地名	
牛肉	国産牛肉	島根産、鹿児島産	
	輸入牛肉	オーストラリア	
お米	国産米	島根産	雲南農協
白菜	国産野菜	島根産	雲南農協
サンチュ	国産野菜	島根産	雲南農協

【北一食品(株)】 国産食材安定調達部門(局長賞)

【会社概要】 代表取締役社長 まえだ やすひと 前田 康仁 所在地 北海道北見市 売上高 49億円 店舗数 16店舗 主な店舗 (回転寿司)「トリトン」 (とんかつ)「かつ徳」 (その他)「ごはんごはん」 「こがねちゃん弁当」	【事業概要】 同社は、北海道内において、回転寿司「トリトン」、とんかつ「かつ徳」等を展開している。 【功績概要】 野菜については、地元の青果卸を通じ、道内産を中心とした国産品の安定調達に努めている。また、自ら農業生産法人を設立し、ここで生産される野菜や豚肉については店舗でも使用されている。 さらに、魚介類についても、オホーツク産の海産物を地元水産加工業者等との連携により、安定的に利用している。
--	---

外装

回転寿司「トリトン」



とんかつ「かつ徳」



原産地表示

メニューの他に店内で表示あり

メニュー

主に、オホーツク産の海産物を調達している



【(株)ハチバン】 地域貢献部門(大臣賞)

【会社概要】 代表取締役社長 後藤 四郎 所在地 石川県金沢市 売上高 104億円 店舗数 161店 主な店舗 (ラーメン店)「8番ラーメン」 「ラーメン元八」 「ラーメン屋元八」 (和食店)「八兆屋」 (寿司と和食)「長八」	【事業概要】 同社は、北陸、中京地域において、ラーメン店「8番ラーメン」等を展開している。その他、日本海の魚貝を中心とした手作り料理や寿司を提供する和食店(「八兆屋」、「長八」)も展開している。 【功績概要】 人気メニューである野菜ラーメンでは、特にキャベツの使用が多く、このキャベツについては、自ら地元農家に働きかけて石川県河北潟干拓地の産地を形成。現在、石川県内の全店で使用している。また、米、魚介類等についても地元農家との直接取引や地元卸業者を通じて調達を行う等、地産地消の推進に大きく貢献している。 また、地元加賀野菜の積極的な活用や加賀伝統料理の提供を行うほか、これらの情報をホームページ等で提供することで、地域食文化の維持・普及に貢献している。また、養護施設のレクリエーションへの協力や8番少年野球教室を主催するなど地域活動にも積極的に取り組んでいるほか、地域の雇用創出の面でも大きな貢献をしている。
--	---

外装



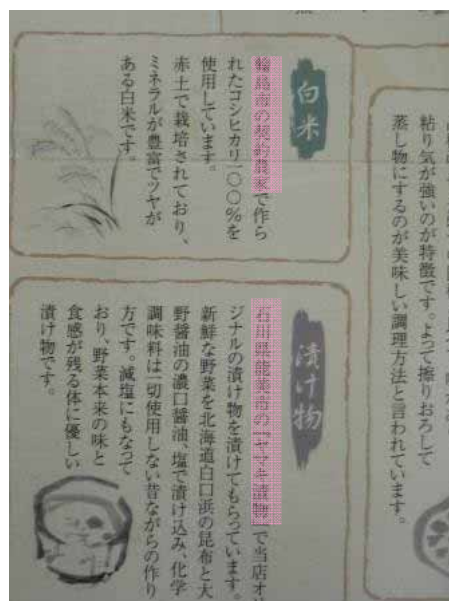
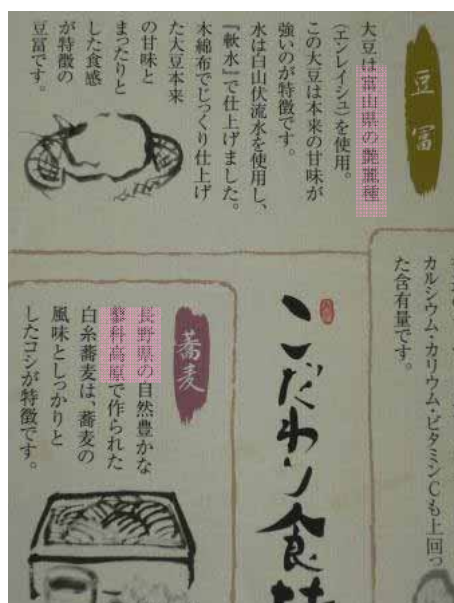
メニュー

てんこ盛りのキャベツが入るのが特徴



原産地表示

和食店「八兆屋」のメニューにて、材料の紹介をしている



【(株)南部家敷】 地域貢献部門(大臣賞)

【会社概要】 代表取締役社長 葛巻 治 所在地 岩手県北上市 売上高 32億円 店舗数 39店 主な店舗 (和食レストラン)「南部家敷」 (どじょう料理)「八福どぜう庵」	【事業概要】 同社は、岩手県を中心とした東北地域で和風ファミレス「南部家敷」等を展開している。 【功績概要】 地域密着型の店舗を目指すとの方針のもと、チェーン店でありながら、大部分の食材等について一括仕入れを行わず、各店舗単位で地元業者を積極的に活用することで、地域経済への貢献を図っている。 また、地域との結びつきを更に強めること等を目的とした「南部家敷農園どぜう村」の開業や、「地産地消サポーター」への登録など地域活動にも取り組んでいるほか、高齢者雇用に取り組む等地域の雇用にも大きく貢献している。 なお、一部の野菜及び米については、県内の「良い農産物をつくる協議会」のネットワークを通じ、地元産のものを使用、また、鶏肉、鶏卵についても地元農家との直接取引を行う等地産地消の推進にも大きく貢献している。
---	---

外装

東北の豪農風の造りになっている



内装



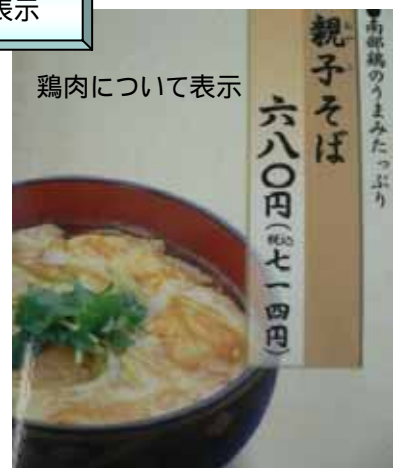
メニュー

そばとのセットメニューが豊富



原産地表示

鶏肉について表示



↓ 八福どぜう庵で提供



【(株)オノウエ】 地域貢献部門(大臣賞)

【会社概要】 おのうえ さちお 代表取締役社長 尾上 幸雄 所在地 京都府京都市 売上高 4億円 店舗数 2店 主な店舗 「元気彩菜」 (惣菜製造、小売業)	【事業概要】 京都府に本社を置き、京都府を中心とした近畿地域で惣菜の製造・卸売業を行っている。大阪府に自社の直営店「元気彩菜」を展開している。
	【功績概要】 古都京都の惣菜業者として、京の伝統野菜を活用した京の伝統料理の提供、伝統野菜の発掘や需要拡大などに積極的に取り組んでおり、その結果、「京ブランド食品」認証事業で1企業では最も多い7品目が認定を受けるなど、京ブランド食品の信頼性の向上、地域食文化の普及に大きく貢献しているほか、高齢者雇用に取り組む等地域の雇用にも貢献している。 また、中高生の就業体験への協力や養護学校の職場体験実習への協力等地域の福祉活動にも積極的に取り組んでいる。 更に、「鴨川まつり」、「京都てんとう虫マラソン」等への協力・参加など地域活動にも積極的に協力している。

商品

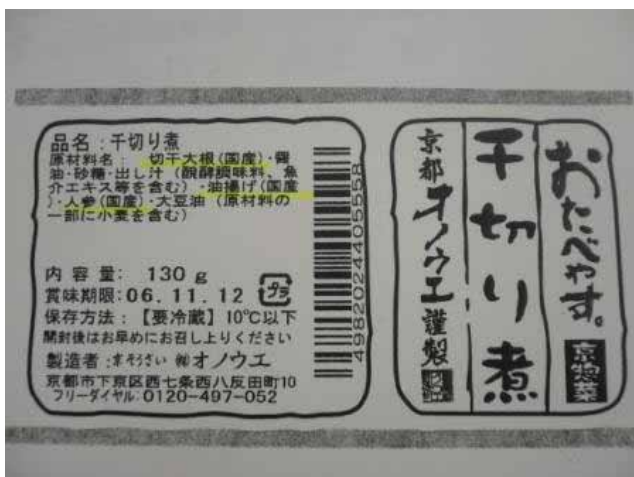
使用野菜は、基本的に国産

京の伝統野菜(九条葱、かぶら、切水菜等)や京都産調味料も積極的に使用している



原產地表示

惣菜に添付されたラベルに原産地を表示している



【(株)金沢プレミナンス】 地域貢献部門(局長賞)

【会社概要】 かわもと のりお 代表取締役社長 川本 紀男 所在地 石川県金沢市 売上高 6億円 店舗数 10店 主な店舗 (西洋料理店)「プレミナンス」 「紀男カフェ」 「キッチンnorio」	【事業概要】 同社は、金沢を中心とした北陸地域に、フレンチレストラン、イタリアンレストラン等を展開している。 【功績概要】 店舗で使用する代表的な野菜40品目を地元の亀田農園との直接取引により調達している。また、伝統野菜である加賀野菜や地元畜水産物を生産農家等との直接取引等により調達し、メニューに積極的に活用する等産地地消等への積極的な取り組みを行っている。 また、「中学生の職場体験事業」や「職探しシェルパ事業」への協力等各種の地域活動に取り組んでいる。
---	--

外 装

社長の名前(紀男)が店のネーミングとなったダイニングカフェを展開

内 装



原産地表示

メニュー上で一部表示している

メニュー

地元食材を豊富に使用した洋食中心のメニュー(サラダ、丼、オムライス等)↓



とやま
【(株)ヨシケイ富山】 地域貢献部門(局長賞)

【会社概要】

代表取締役社長 ^{おだけ} 小竹 ^{しんご} 晋吾
所在地 富山県砺波市
売上高 32億円
店舗数 7店
主な店舗 -
(総菜宅配業)

【事業概要】

富山県に本社を置き、富山県及び岐阜県で総菜宅配業を展開している。

【功績概要】

使用する野菜は国産を原則としており、地元産の野菜を積極的な利用にも努めている。
中学生や養護施設の生徒を受け入れた就業体験への協力や社員研修施設である「憩いの館 藤花荘」の地域住民への開放等の各種の地域貢献活動を行っている。
また、雇用面においても、正社員雇用を促進するほか、障害者雇用にも積極的に取り組む等地域に対し重要な雇用の場を提供している。

メニュー

一般的な献立「おかず倶楽部」の他に、国産素材に拘った献立の「食卓日和」(↓)
ヘルシーさも受けて、高齢者や若い女性に人気



社員研修所



外装

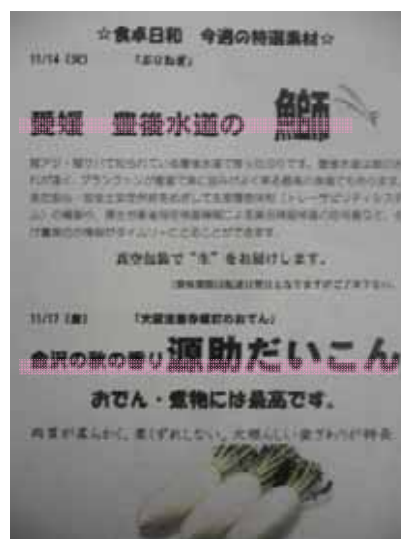


内装

原産地表示

毎週、顧客に配布される
原産地リスト(↓)と特選素材の紹介(→)

青果産地予定(12/4週)			
品名	産地	品名	産地
①野菜類		②肉の類	
青じそ	愛知	豚肉	エリンギ
青豆(小粒)	岐阜・石川	なめこ	なめこ
長芋	北海道	なめこ	なめこ
いんげん	タイ	なめこ	なめこ
オクラ	タイ	なめこ	なめこ
貝割大根	富山	なめこ	なめこ
かぼちゃ	北海道	なめこ	なめこ
キャベツ	愛知	なめこ	なめこ
胡瓜	高知	なめこ	なめこ
春菊	群馬・愛知	なめこ	なめこ
セロリ		なめこ	なめこ
ごぼう	青森	なめこ	なめこ
さつまいも	石川	なめこ	なめこ
		③フルーツ類	
		みかん	みかん
		キウイ	キウイ



【上杉観光開発(株)】 地域貢献部門(局長賞)

【会社概要】

代表取締役社長 たかはし かずお 高橋 一雄
 所在地 山形県米沢市
 売上高 1億円
 店舗数 1店
 主な店舗 「上杉伯爵亭」
 (食堂)

【事業概要】

同社は、山形県米沢市で米沢の伝統料理等を提供する上杉伯爵邸を経営している。

【功績概要】

登録有形文化財である上杉家の屋敷を店舗として使用し、上杉公の「伝統婚礼祝膳」や米沢の伝統料理の提供を行う等地域の食文化の維持・普及に取り組んでいる。
 また、使用する野菜については、地元市場等を通じ、山形県産のものを積極的に利用するほか、雪菜、里芋等の一部野菜については、地元の農家や生産者等との直接取引により調達する等地産地消にも積極的に取り組んでいる。

外装

登録有形文化財 上杉家の屋敷



原産地表示

山形県産の牛肉について表示している

しゃぶしゃぶ(菜)	4,200円(税込み)
ヒレステーキ(毘)	4,200円(税込み)
山形県産和牛	
すき焼き(藍)	6,300円(税込み)
しゃぶしゃぶ(藍)	6,300円(税込み)
ヒレステーキ(龍)	6,300円(税込み)
サーロインステーキ(龍)	6,300円(税込み)
米沢牛	
すき焼き(紅)	8,400円(税込み)
しゃぶしゃぶ(紅)	8,400円(税込み)
ヒレステーキ(紺)	9,450円(税込み)
サーロインステーキ(紺)	9,450円(税込み)
宴席料理	6,300円～
祝膳	6,300円～

メニュー

上杉公の伝統料理や郷土料理を提供



【たまゆら(創作郷土料理)】

米沢の郷土料理を現代風にアレンジした玉手箱お膳



【献膳料理】

お殿様に献上するに相応しいお膳と気持ちで作られた

【はなやか亭】 地域貢献部門(局長賞)

【会社概要】 代表者 いとう けいこ 伊藤 恵子 所在地 宮城県遠田郡 売上高 0.1億円 店舗数 1店 主な店舗 「はなやか亭」	【事業概要】 同社は、宮城県遠田郡において農家レストラン「はなやか亭」を農産物直売所に併設して出店している。 【功績概要】 自家栽培した米や町内生産者から直接調達した野菜等町内産の食材をふんだんに使用した料理や惣菜を提供する等地産地消に積極的に取り組んでいる。 また、伝統料理である「はっと」のほか「くず煮」、「うなぎもどき」等を提供するほか、「全国はっとフェスティバル」等にも積極的に参画し、地域食文化の維持・普及にも積極的に取り組んでいる。
--	---

外装



内装



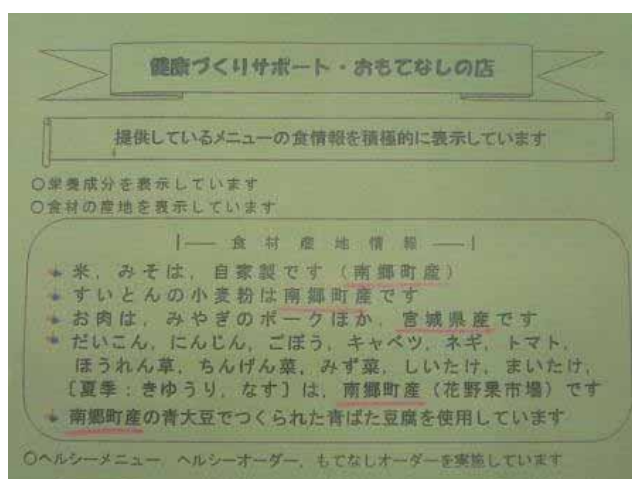
メニュー



農家のお母さん達が自分たちの家で作った野菜などを
持ち寄り、昔懐かしの「すいとん定食(上記写真)」や
「味噌焼きおにぎり」等、定食・軽食を提供している

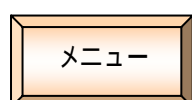
原産地表示

店内にて表示



はつこま
【(株)初駒】 地域貢献部門(局長賞)

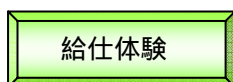
【会社概要】 代表取締役 あけと ひとし 明戸 均 所在地 岩手県盛岡市 売上高 2億円 店舗数 3店 主な店舗 (わんこそば店)「初駒本店」 「初駒盛岡インター店」	【事業概要】 同社は、岩手県内に名物であるわんこそばを提供する「初駒」を展開している。 【功績概要】 盛岡の伝統料理「わんこそば」の普及のため、全国各地での宣伝・普及活動、修学旅行生の給仕体験の実施、わんこそば大会への協力等地域の伝統食文化の維持・普及に積極的に取り組んでいる。 また、食材については、米、豚肉、鶏肉については全量岩手県産を使用するほか、野菜類についても地元産を中心として国産を使用する等地産地消にも取り組んでいる。
--	---



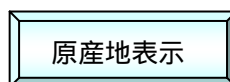
盛岡の伝統料理「わんこそば」



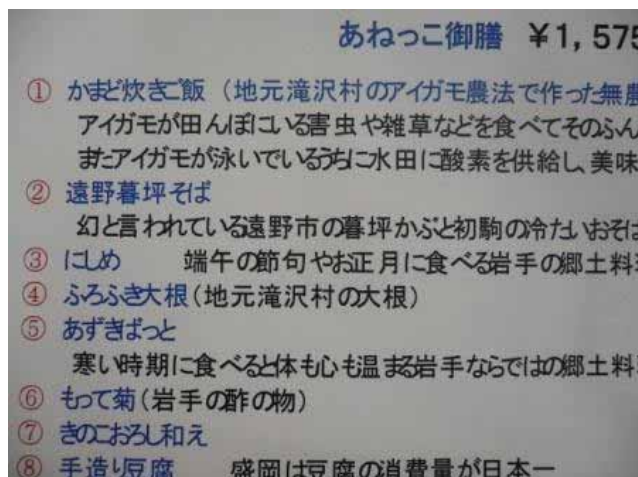
【あねっこ御膳】 地域食材を積極的に活用



修学旅行生が体験(年間20校ほど実施)



あねっこ御膳について主要食材を表示している



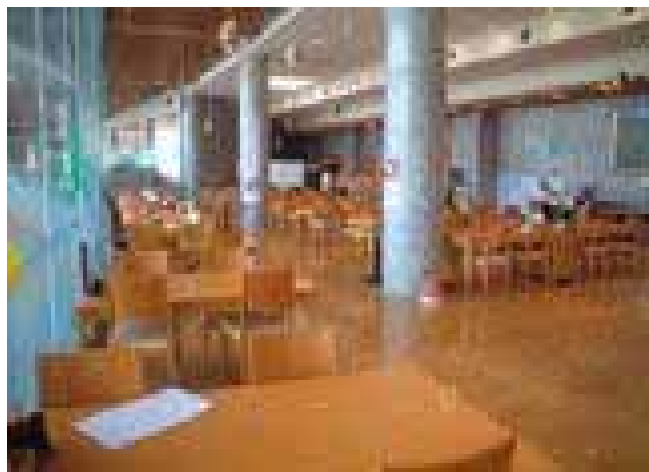
【(株)城ヶ倉観光】 地域貢献部門(局長賞)

【会社概要】 代表取締役社長 みやもと けんしろう 宮本 健四郎 所在地 青森県青森市 売上高 13億円 店舗数 23店 主な店舗 (レストラン) 「れすとらん五千年の星」 「ホテル城ヶ倉」 「そば・和食処 橙」 「ピアパラダイス カイ」	【事業概要】 同社は、三内丸山遺跡内の「れすとらん五千年の星」等、青森県内においてレストラン等を出店している。 【功績概要】 地域の観光名所である三内丸山遺跡から発掘された出土品などをもとに縄文人が食していたものをイメージして創作された「五千年の星御膳」など地域の食文化の維持・普及や食材は青森県産を中心に使用する等地産地消に積極的に取り組んでいる。 青い海公園や国立公園である八甲田山城ヶ倉大橋周辺の清掃等地域活動にも積極的に取り組んでいる。
--	---

外装



内装



メニュー

縄文時代の食材を用いて、独自開発の健康食を提供している



【五千年の星御膳】

【(株)家族亭】 新規業態開発部門(大臣賞)

【会社概要】 ながはた やすひこ 代表取締役会長 永幡 泰彦 所在地 大阪府大阪市 売上高 59億円 店舗数 188店 主な店舗 (そば店)「家族亭」、「三宝庵」、 「蕎菜」、「花匂庵」、 「のきば」 (うどん店)「得得」、 「うどんのう」	【事業概要】 同社は、全国において、そば店「家族亭」をチェーン展開するほか、「三宝庵」、「旬菜のきば」等顧客ニーズに応じた多種の蕎麦店を展開している。 【功績概要】 技術の習得等の関係から多店舗展開が困難だったそば業界において、チェーン化の草分けであり、その後のそば業界の発展に大きく貢献した。 現在も、多様な顧客ニーズに対応するため、コンセプトの異なる多様なそば店の展開や洋風な味付け等を取り入れた新たな蕎麦メニューの開発・提供等各種の先駆的な取り組みを行っている。 また、自社の製粉工場を設置するなど食材供給等についての高度な取り組みがなされている。
--	---

外装



内装



メニュー

セットメニューが豊富



サラダ感覚で食べられるメニューが女性に人気



原産地表示

イベリコ豚を使った
創作そば(↓)

2006年販促メニューの例



りこかんこう
【(株)梨湖観光】 新規業態開発部門(大臣賞)

【会社概要】 代表取締役 高木 勉 たかぎ つとむ 所在地 北海道札幌市 売上高 12億円 店舗数 12店 主な店舗 (焼肉店)「焼肉徳寿」 「徳寿」 「牛楽三昧」 「魚楽三昧」 (軽食店)「キッチンDON」	【事業概要】 同社は、北海道札幌市内において焼肉店「焼肉徳寿」等を展開している。また、居酒屋「牛楽三昧なんやかんや」、軽食店「キッチンDON」も展開している。 【功績概要】 専門のパティシエを置いた焼肉店の展開や店内に本格的なワインセラーを設置するなど従来の焼肉店の枠を超えた新しく独創的なサービスの開発・提供に意欲的に取り組み、焼肉業界の新たな需要創出に大きく貢献している。 また、食材の調達・管理については、セントラルキッチンを設置し、効率的な食材調達、高度な品質管理を実現するとともに、定食店などの他業態を合わせて展開する独自の経営方式により、食材の効率的な使用、コストダウンを実現している。
--	--

外装



内装



メニュー

本格的なケーキを提供。食後のデザートとして女性に人気



原産地表示

焼肉協会の原産地表示専用のボードを使って表示

国産牛肉のトレーサビリティ			
メニュー名	個体識別番号	ロット番号	個体識別番号へのアクセスURL http
カルビ ロース	1201341565	サーロイン、肩三角	ロット番号 焼肉徳 電話番号
	1207110943	ロース	
	1180359360	ばらカルビ	
	1188642204	赤身ロース	
▼当店が本日提供する主要食材の原産地表示			
主要食材名	原産国種別	産地名	
牛 肉	国産牛肉	岩手、福島、栃木、宮城	119831495
	輸入牛肉	豪州産	
お 米	国 産 米	山形県産	
白 菜	国産野菜	北海道産	長沼産
サンチュ	国産野菜	北海道産	ひがしか

【セガフレード・ザネッティ・エスプレッソ・ワールド ワイド・ジャパン(株)】 新規業態開発部門(局長賞)

【会社概要】 代表取締役社長 さくらば みつる 櫻庭 充 所在地 東京都渋谷区 売上高 19億円 店舗数 20店 主な店舗 「セガフレード・ザネッティ・エスプレッソ」 (喫茶店)	【事業概要】 同社は、エスプレッソを中心的なメニューとする「セガフレード・ザネッティ・エスプレッソ」を首都圏に展開している。 【功績概要】 本場イタリアのエスプレッソを提供するコーヒー店を首都圏に展開している。店舗はイタリアにおけるパールをイメージし、内装、食器等は「赤・黒・白」のコーポレートカラーで統一されている。また、看板商品であるエスプレッソは濃さも顧客からのカスタマイズオーダーに応じる等独自のサービスを提供等に積極的に取り組んでいる。 コーヒー豆については、グループ企業でコーヒー農園や焙煎基地を有しており、一貫した品質管理等を実現している。
--	--

外装

ビビットなイタリアンレッドを含む
「赤・黒・白」が基本カラー



内装



(←)バリスタによる本格的な
エスプレッソを提供

メニュー

イタリアの代表的なフード、「パニーニ(イタリアのホットサンドイッチ)はオーダーを受けてから店内で焼き上げている



原産地表示

家庭用のコーヒーのコーヒー豆の原産地を表示

品名	エスプレッソコーヒー
原産国	イタリア
原材料	コーヒー豆
生豆生産国	ブラジル
内容量	250g
品質保持期限	商品底面に月、年の順で記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください
使用上の注意	開封後は密閉容器に保存し、できるだけ早めにご賞味ください。
輸入者	セガフレード・ザネッティ・エスプレッソ・ワールドワイド・ジャパン株式会社 東京都渋谷区道玄坂2-25-12

エスプレッソの量は30cc

(1回目はそのまま、2回目は砂糖を混ぜて、最後に底に溜まった砂糖をデザート感覚で食べるのがイタリア通の飲み方)



【(株)東光コーポレーション】 新規業態開発部門(局長賞)

【会社概要】 代表取締役 ^{そう かずお} 曹 一男 所在地 東京都日野市 売上高 3億円 店舗数 3店 主な店舗 (焼肉店)「焼肉菜苑モランボン」 「彩伽亭」 (韓国料理店)「韓菜酒房古里家」	【事業概要】 同社は、東京都内において焼肉店「焼肉彩苑モランボン」、韓国料理店「韓菜酒房古里家」等を展開している。 【功績概要】 韓国伝統料理をもとにしたサイドメニューの充実や「お花畑の石焼きピピンパ」など独創的なメニューの開発・提供に積極的に取り組んでいる。 また、店舗空間についても、韓国の民芸品や韓国の書の展示するなど独創的な演出を行っている。 顧客サービスの一環として、店舗における韓国料理教室の開催などの新たなサービスの提供にも取り組んでいる。
---	---

内装

韓国の民芸品(お面等)を活用し、韓国をイメージした食空間を演出



メニュー

韓国料理「古里家」では、女将さんによる手書きのイラストでメニューを紹介



原産地表示

焼肉協会の原産地表示専用のボードを使って表示

お客様に安心して召し上がっていただけるよう当店では、国産牛肉のトレーサビリティ及び主要食材の原産地表示に取り組んでいます。

国産牛肉のトレーサビリティ			側面電話番号の全国へのアクセス方法 URL http://www.kyushu-kobe.or.jp
メニュー名	個体識別番号	ロット番号	
カルビ	1188049980		ロット番号 問
ロース	1197510594		焼肉彩苑 モ
	1011881640		電話番号 042-

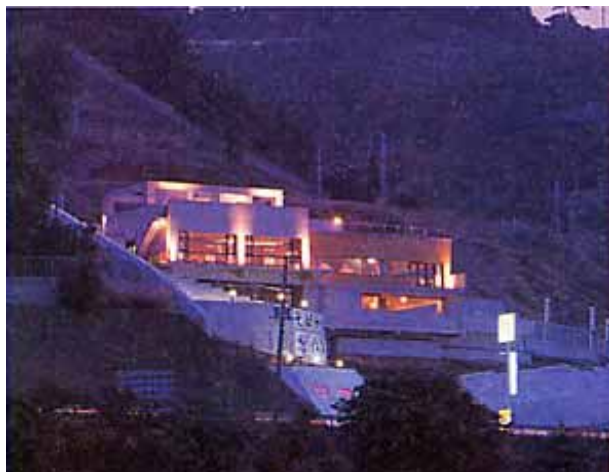
▼当店が本日提供する主要食材の原産地表示

主要食材名	原産国種別	産地名	備
牛 肉	国産牛肉	佐賀県、岩手県、栃木県	カルビ=佐賀、ロース=岩手
	輸入牛肉	ニュージーランド産	
お 米	国 産 米	秋田県産	あきたこまち
白 菜	国産野菜		八百屋仕入
サンチュ	国産野菜	埼玉産	北葛飾郡庄和

【(有)成和】 新規業態開発部門(局長賞)

【会社概要】 代表取締役 かわぐち ひでお 川口 英雄 所在地 神奈川県小田原市 売上高 1億円 店舗数 2店 主な店舗 「そば季寄 季作久」 (そば店)	【事業概要】 同社は、神奈川県小田原市において、リゾート型そばダイニング「そば季寄 季作久」を出店している。 【功績概要】 そば店の新しい業態開発の試みであるリゾート型そばダイニング「そば季寄 季作久」を展開している。 メニューは、バルサミコ、うなぎを使ったイタリア風のそばや、各種こだわりワインの提供など従来のそば店の枠を超えた独創的なメニューを提案している。 また、内装についても、コンクリート打ちっ放しの壁や海に面した一枚ガラスの窓、英国製アンティーク椅子等、従来のそば店にはない新機軸な空間演出を行っている。
--	--

外装



「リゾート型そばダイニング」

内装



メニュー

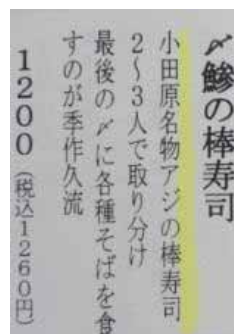
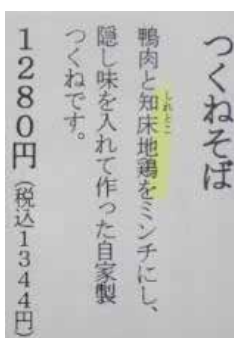
本物のそばを提供する基本姿勢を保ちつつ、イタリア風そば(バルサミコ酢使用)等、独創的なメニューも提供



鰻の冷静そばバルサミコソース

原産地表示

そば、米、鶏肉等をメニューで表示



【(株)八仙閣】 優しい食事空間提供部門(大臣賞)

【会社概要】

代表取締役社長 菊池 信夫
 所在地 福岡県福岡市
 売上高 33億円
 店舗数 10店
 主な店舗
 (中華料理店)「八仙閣」
 (中華ファミリーレストラン)「彩虹」
 (和食)「八仙」
 (中華惣菜店)「玲玲」

【事業概要】

同社は、福岡県内において、宴会場を併設する本格的中華料理店「八仙閣(本店)」を主体に、中華ファミリーレストラン「彩虹」等を展開している。

【功績概要】

客に料理を押しつけるのではなく、客に全てを決めて貰うとのモットーのもと、歯が弱い人には柔らかいもの、血圧が高い人には塩分を押さえる等、顧客のニーズに的確に対応したメニュー提供を行っている。
 また、車椅子利用に配慮したテーブル配置や障害者トイレ、スロープの設置等バリアフリー化にも積極的に取り組むほか、膝の悪い方のための高めの座椅子の備え付け等、障害者や高齢者等に配慮した優しい食事空間の提供に大きく貢献している。

内 装

落ち着いた雰囲気の内装



ダイナミックなオープンキッチン



前菜(上)と料理(下)



日本人向けの味付けで、野菜を豊富に使用

顧客要望に応じて調理方法や料理の内容、ボリュームを変えている

伝統的なかめ仕込みの紹興貴酒を提供し、雰囲気作り(↓)

メニュー



(↑)通常メニュー

ランチメニュー(→)



写真を使って、
大きく見やすく表示



【(株)銀たなべ】 食材・食事情報提供部門(大臣賞)

【会社概要】 代表取締役社長 田邊 清八郎 所在地 宮城県仙台市 売上高 14億円 店舗数 6店 主な店舗 (懐石料理)「銀たなべ」 「銀粋」、「銀禅」 「アジュール銀粋」 「銀兵衛」 (活魚料理)「銀たなべ別館」	【事業概要】 同社は、仙台市内において、日本料理・懐石料理等を提供する「銀たなべ本店」、「銀粋」、活魚料理の「銀たなべ別館」、郷土料理の「銀兵衛」等を展開している。 【功績概要】 店内のメニュー、ホームページ等において、使用する食材の原産地表示に積極的に取り組んでいる。 また、産地との交流により、産地情報の収集にも積極的に取り組んでおり、これらの情報をホームページ等で提供している。さらに、ホームページによる食材の歴史や栄養成分情報など提供や食育イベントへの参画など、日本の食文化、食育などの情報提供にも積極的に取り組んでいる。
---	--

内装



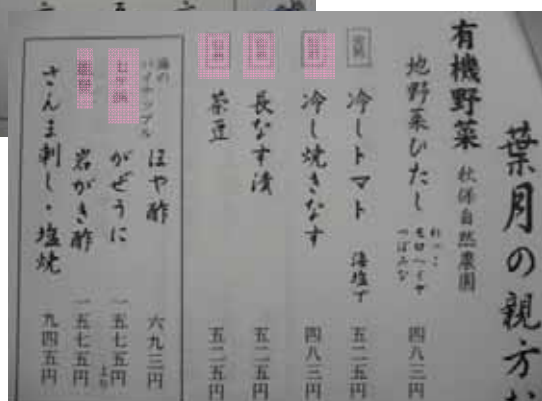
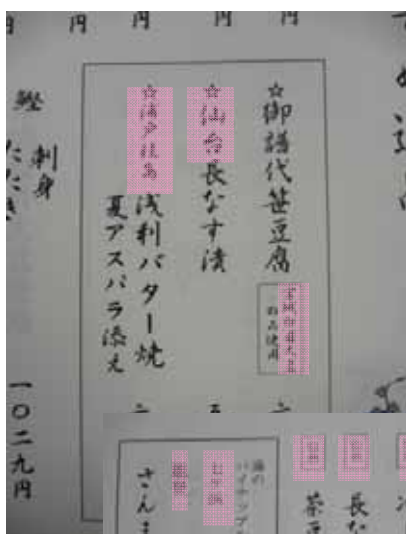
メニュー

主に懐石料理を提供



原産地表示

月替わりでお勧めを提供



料理長自らが現地に足を運び、食材情報をホームページで紹介



【道場六三郎】 特別功労部門(大臣賞)

【概要(道場六三郎事務所)】 所在地 東京都中央区 売上高 6億円 店舗数 2店 主な店舗 「ろくさん亭」 「懐食みちば」	【略歴等】 昭和6年石川県生まれ、19歳で料理人を志して上京したのち、各地で修業を重ね、現在では日本料理界を代表する料理人の一人である。 和食料理人として料理の鉄人等に出演する等、日本食の普及に大きく貢献。都内には「ろくさん亭」等を出店している。
---	---

【道場六三郎 氏】

外装

内装



道場氏の主な功績

- 昭和6年石川県山中町に生誕し、19歳で料理人を志して上京した後、各地で修業を重ね、現在では日本料理界を代表する料理人の1人であり、「和の鉄人」として広く国民の支持を得ている。
- 特に、平成5年からフジテレビが放映した「料理の鉄人」にレギュラー出演し、従来の枠にとらわれない斬新な和食料理を提供することで、消費者の和食料理に対するイメージは大きく変革。新たな和食需要の創出はファミリーレストランやダイニングレストラン等でも和食メニューが提供されるなど、外食産業の振興に大きく貢献。
- また、平成6年～13年の8年間、富山県氷見市が主催する「氷見キトキト魚大学」の名誉教授を勤め、地域食文化の普及や地域外食産業の振興にも貢献。
- さらに、家庭で手軽に本格的な和食が楽しめるよう加工食品や弁当等の商品開発に積極的に参画。外食産業を含む食品産業の振興に貢献。