

第25回 優良外食産業表彰における受賞者の決定及び表彰式典の開催について

農林水産省は、今般、「優良外食産業表彰」の農林水産大臣賞及び食料産業局長賞の受賞者を決定しました。

また、平成29年3月14日（火曜日）、第一ホテル東京において受賞者の表彰式典を開催します。本式典は公開で、式典中のカメラ撮影も可能です。

1. 優良外食産業表彰の概要

農林水産省は、農林水産業との連携、消費者ニーズに対応したサービスの提供、環境への配慮など創意工夫を活かした事業に取り組んでいる外食産業事業者等を表彰しています。

これにより、広くフードサービス事業の優良事例を紹介し、食生活を通じた国民生活における健康で豊かな社会の一層の推進と地域の活性化を図っています。（別添1参照）

2. 受賞者

(1) 国産食材利用推進部門

【大臣賞】

株式会社 牛心

【局長賞】

株式会社 キングベーク

(2) 農林漁業成長産業化貢献部門

【大臣賞】

株式会社 柿安本店

(3) 新規業態・人材開発部門

【大臣賞】

株式会社 大津屋

(4) 地域社会貢献・環境配慮部門

【大臣賞】

イケウチ 株式会社、株式会社 クリタエイムデリカ

【局長賞】

株式会社 赤門、株式会社 アベックスインターナショナル、株式会社 清交倶楽部

(5) 快適給食サービス部門

該当なし

(6) 海外進出・食文化普及部門

【大臣賞】

株式会社 アブ・アウト

(7)生産性向上部門
該当なし

(8)特別功労部門
【大臣賞】
大庭 巖

受賞者の取組事例の概要は、別添2を御覧ください。

3. 優良外食産業表彰式典の開催日時及び場所

日時：平成29年3月14日(火曜日) 18時00分～19時00分
会場：第一ホテル東京 5階 「ラ・ローズ2」
所在地：東京都港区新橋1-2-6

4. 報道関係者の皆様へ

表彰式典の取材を希望される方は、事前に社名、人数及び氏名等を別添3の申込用紙に記入の上、3月10日(金曜日)17時00分までにFAXで下記申込先まで登録願います。

当日は受付で記者証等の身分証を提示していただきますので、あらかじめ御承知願います。

(申込先)

- ・FAX送付先：食料産業局 食文化・市場開拓課 外食産業室 宛て
- ・FAX番号：03-6744-2013

<添付資料>

別添1 優良外食産業表彰制度の概要(PDF：66KB)

別添2 第25回優良外食産業表彰受賞者の概要(PDF：1,098KB)

別添3 第25回優良外食産業表彰式典取材等申込用紙(PDF：38KB)

【お問合せ先】

食料産業局食文化・市場開拓課外食産業室
担当者：企画調整班 松尾、加藤
代表：03-3502-8111（内線4352）
ダイヤルイン：03-6744-7177
FAX：03-6744-2013

優良外食産業表彰制度の概要

平成29年 3 月
食 料 産 業 局

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。

このため、農林水産業との連携、消費者ニーズに対応したサービスの提供、環境への配慮など創意工夫を凝らした取組を行っている外食事業者等を表彰し、もって外食産業の振興を図ることとする。

2 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、有識者で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（18本以内）、食料産業局長賞（38本以内）を選出する。本事業は、平成4年度から実施しており今年で25回目となる。

- | | |
|-----------------|----------------|
| ① 国産食材利用推進部門 | ⑤ 快適給食サービス部門 |
| ② 農林漁業成長産業化貢献部門 | ⑥ 海外進出・食文化普及部門 |
| ③ 新規業態・人材開発部門 | ⑦ 生産性向上部門 |
| ④ 地域社会貢献・環境配慮部門 | ⑧ 特別功労部門 |

3 第25回優良外食産業表彰審査委員

あなん	ひさ
阿南	久
いしい	はやと
石井	勇人
かたおか	ひろし
片岡	寛
たかぎ	こうすけ
高城	孝助
によむら	けん
饒村	健
のむら	かずまさ
野村	一正

一般社団法人消費者市民社会をつくる会理事長
農政ジャーナリストの会 会長
一橋大学 名誉教授
女子栄養大学 教授
元一般社団法人日本食農連携機構 参与
千葉科学大学大学院 教授 （審査委員長）

第25回優良外食産業表彰 受賞者の概要

1 国産食材利用推進部門

1P

【大臣賞】 (株)牛心

【局長賞】 (株)キングベーク

2 農林漁業成長産業化貢献部門

2P

【大臣賞】 (株)柿安本店

3 新規業態・人材開発部門

3P

【大臣賞】 (株)大津屋

4 地域社会貢献・環境配慮部門

4～6P

【大臣賞】 イケウチ(株)、(株)クリタエイムデリカ

【局長賞】 (株)赤門、(株)アペックスインターナショナル、
(株)清交倶楽部

5 快適給食サービス部門

該当なし

6 海外進出・食文化普及部門

7P

【大臣賞】 (株)アブ・アウト

7 生産性向上部門

該当なし

8 特別功労部門

8P

【大臣賞】 大庭 巖

【大臣賞】

株式会社 牛心

【概要】

代表取締役 伊藤 勝也
所在地 大阪府大阪市
設立 平成10年5月
資本金 10,000千円
売上高 1,743百万円
従業員 258名
店舗数 10店舗(全店直営)
主な店舗 「但馬屋」

【功績の概要】

- ◆ 他の焼肉店との差別化を図るため、黒毛和牛の赤身の良さを引き出す方法として熟成肉に取り組む。国内の熟成肉加工業者と試行錯誤の上、平成24年4月、枝肉ベースでの本格的ドライエイジング手法の熟成肉を開発。
- ◆ ドライエイジングは、ウェットエイジングに比べて香りや旨みが強いという特徴がある。
- ◆ 「温度」「湿度」「風」の3つの要素を徹底管理しながら、肉に締まりがあり、ほどよい脂肪交雑の上質の和牛を熟成。



委託先の熟成庫



ルクア店・店内熟成庫



熟成肉などのメニュー

【局長賞】

株式会社 キングベーク

【概要】

代表取締役社長 坂本 欣也
所在地 北海道函館市
設立 昭和4年11月
資本金 47,000千円
売上高 634百万円
従業員 158名
店舗数 6店舗(全店直営)
主な店舗 「キングベーク」

【功績の概要】

- ◆ 創業当初から北海道産食材にこだわり、平成19年からは、キングベークで使用する小麦粉、バターを全て北海道産に切り替えている。また、ジャガイモ、かぼちゃ、小豆も全て北海道産を使用するとともに、その他の原材料にも積極的に北海道産、国内産を使用。
- ◆ 看板商品「函館ラスク」は、自社製造食パンのパン耳を切り落として使用。一般的なフランスパン使用の商品よりやわらかく、味が染み込みやすい特徴をもつ。この特徴を活かし、明太子等、道南地域の食材を取り入れた商品も話題となっている。



道産食材100%の商品



函館市亀田本町キングベーク本店



自慢の食パンで作った人気商品「函館ラスク」

【大臣賞】

株式会社 柿安本店

【概要】

代表取締役社長 赤塚 保正
所在地 三重県 桑名市
設立 昭和43年11月
資本金 1,269,000千円
売上高 44,000百万円
従業員 3,436名
店舗数 352店舗(全店直営)
主な店舗 「柿安 料亭本店」、
「柿安 牛めし」ほか

【功績の概要】

- ◆ 生産者や農協等と連携し、松阪牛、鹿児島
の黒豚、沖縄在来の豚、熊本の地鶏等、各
地の優れた食肉の普及に努める。特に指定
農場等においては、肉質向上のため、こだわ
りの肥育方法を実践。供給される食材は高
い評価を得ており、食肉の社会的評価を高
めることに貢献。
- ◆ 国産食材を活用したメニューを積極的に開
発。野菜や芋類等について、全国各地の生
産者と契約栽培を実施するとともに、水産物
についても産地から安定的に調達できるよう
取り組んでいる。



三尺三寸箸「ビュッフェ
スタイル」の料理



沖縄「プレミアムあぐ〜」
契約牧場



肉の芸術品「松阪牛」

【大臣賞】

株式会社 大津屋

【概要】

代表取締役社長 小川 明彦
所在地 福井県福井市
設立 昭和38年9月
資本金 50,000千円
売上高 1,767百万円
従業員 330名
店舗数 10店舗(全店直営)
主な店舗 「オレンジBOX」、
「オレボキッチン」、
「オレボステーション」

【功績の概要】

- ◆ 福井県初のコンビニエンスストア「オレンジBOX」は、その後進出してきた大手コンビニチェーンとの違いを出すため、弁当、惣菜を店内調理。
- ◆ 「オレボステーション」では、バイキング形式での量り売りや調理パフォーマンスも行い、自ら「ダイニングコンビニ」と称して他店との差別化を図っている。
- ◆ 福井県内で独自の戦略により、大手コンビニチェーンの主要な経営指標を上回り、地元に着した異色のコンビニとして、近年、各種メディアで取り上げられる機会も多い。
- ◆ 福井市観光物産館 福福館も独自提案で立ち上げ、人気施設に成長させた。



人気のランチバイキング
1g=1円



様々なアイデアが飛びかう
社内でのケースメソッド型
ディスカッション



福井市観光物産館も独自提案

【大臣賞】

イケウチ株式会社

【概要】

代表取締役社長 池内 孝輔
所在地 石川県金沢市
設立 昭和26年1月
資本金 56,000千円
売上高 4,718百万円
従業員 105名
店舗数 1店舗(工場)

【功績の概要】

- ◆ 魚の栄養や美味しさ等の魅力を消費者に理解してもらうため、社長や社員が地元テレビ番組に出演し、旬の水産物の紹介や水産物の食べ方を提案。また、市場で開催されるイベント等にも積極的に参画。
- ◆ 昭和50年代から、調理済みの真空パックの焼魚、煮魚の商品を開発し、販売。業務用、市販用ともに複数のラインナップを揃えており、その多くに北陸の食材を用いている。



調理済製品
さば味噌煮、ぶり大根



地魚干物
いしる干し、昆布醤油干し



ローカルTVで海産物紹介

【大臣賞】

株式会社 クリタエイムデリカ

【概要】

代表取締役 栗田 美和子
所在地 埼玉県越谷市
設立 昭和42年7月
資本金 90,000千円
売上高 4,881百万円
従業員 270名
店舗数 1店舗(工場)

【功績の概要】

- ◆ 関連団体や大学と連携し、地域の食材を活用した郷土料理と季節の調理麺食品を多数開発、販売することで、地域食文化の普及に貢献。
- ◆ 平成21年、出産・育児を経た女性社員が雇用継続に資するとともに、働きたくても働けない女性に働く場を提供するため、企業内保育所「クリタのんな」を開設。保育所設置により女性従業員や短時間従業員が増加。更に多様な働き方への対応として高齢者の働く「シェアダイニングサルーテ」を開設し、地域のコミュニケーションの場としても大きな効果をあげている。



左から、さんまのグラタン、さんまのトマト生パスタ、七草がゆ、他



企業内認可保育所クリタのんな



高齢者の働くシェアダイニングサルーテ
上田埼玉県知事も視察

【局長賞】

株式会社 赤門

【概要】

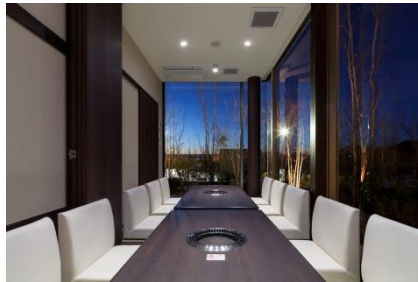
代表取締役社長 片岡 輝晃
所在地 千葉県八千代市
設立 昭和47年7月
資本金 24,000千円
売上高 2,508百万円
従業員 436名
店舗数 14店舗(全店直営)
主な店舗「赤門」、「凱旋門」

【功績の概要】

- ◆ 店舗近隣の顧客が「赤門に行けば安心して美味しい焼肉を気持ちよく食べられる」ことを目指し、ファミリー向け店舗では看板メニューを中心に安価で高品質のメニューを提供し、高級店では高単価で和牛を中心としたメニューを提供。
- ◆ 社員が毎月第1土曜日に各店舗近隣の氏神をまつる神社の清掃を実施しているほか、地元の主婦やシルバー層を柔軟な勤務体系で雇用するなど、地域活動・地域貢献にも取り組む。



赤門 情熱ランチ



凱旋門 武石IC店 個室



神社清掃の様子

【局長賞】 株式会社 アペックスインターナショナル

【概要】

代表取締役 林原 博之
所在地 広島県福山市
設立 平成4年12月
資本金 26,000千円
売上高 1,100百万円
従業員 132名
店舗数 6店舗(全店直営)
主な店舗「廻鮮寿司しまなみ」、
「HIRO88」

【功績の概要】

- ◆ 食材とその産地情報を消費者と共有するため、従業員が訪問した漁場や市場について、画像を交えたレポートをHPに掲載。また、地元情報誌にもその内容が取り上げられている。
- ◆ ただ食材を紹介するのではなく、従業員が船釣りや養殖場の作業を実際に体験する様子等を交えて掲載することにより、体験談としての面白さも加わり、食材や産地の情報を効果的に発信している。



食材レポート



平日限定ランチ



廻鮮寿司しまなみ 神辺店

【局長賞】

株式会社 清交倶楽部

【概要】

代表取締役社長 西脇 康雄
所在地 兵庫県姫路市
設立 昭和45年11月
資本金 80,000千円
売上高 1,593百万円
従業員 160名
店舗数 6店舗(全店直営)
主な店舗 「姫路商工会議所店」、
「総社会館店」

【功績の概要】

- ◆ 播磨国総社内にある「総社会館店」では、伝統的な本殿挙式とともに、婚礼料理を提供。また、併設する「和ダイニング三日潮」では七五三宮参り客に慶事料理を提供するなど、日本古来の伝統行事と和食文化の魅力を提供する場として地元で認知されている。
- ◆ 「前獲れ」といわれる瀬戸内で獲れる新鮮な鮮魚と、地元生鮮野菜を使用した料理を提供するレストランを、姫路市内を中心に6店舗展開。地場産食材を活用した地域経済の発展に貢献。



食を通して人生の門出に慶びを提供



和食伝統に則った婚礼料理



地元野菜を使用した「地産地消」のサラダバー

【大臣賞】

株式会社 アブ・アウト

【概要】

代表取締役社長 菊田 伸一
所在地 北海道札幌市
設立 平成11年1月
資本金 45,000千円
売上高 6,731百万円
従業員 98名
店舗数 58店舗(直営9)
主な店舗 「らーめん山頭火」、
「めん家竹治郎」ほか

【功績の概要】

- ◆ 香港、アメリカ、カナダ、シンガポール、マレーシアについては、海外に店舗展開している日本のラーメンチェーン店の先駆けとして出店。現在、海外出店数は8カ国35店舗。
- ◆ 平成27年、世界最大級の口コミ情報サイト「yelp」の「国別ベストラーメンランキング」において、カナダで山頭火バンクーバー店が1位、アメリカでトランス店が5位に選ばれる。
- ◆ 北海道庁と連携し、「クールHOKKAIDOネットワーク」に参加。海外店舗を「HOKKAIDO Smile Station」として、北海道の企業が製造した食品の情報発信等の場として協力。



「カナダ／バンクーバー・ウエストブロードウェイ店」



代表商品の「しおらーめん」



「東日本大震災 被災地での炊き出し(2011年3月26日／宮城県仙台市)」

【大臣賞】

大庭 巖

【氏の経歴】

- 昭和17年東京都生まれ。
- 昭和39年渡仏、レストランやホテルで研鑽を積む。
- 帰国後の昭和43年「ホテルオークラ」調理部に入社。
- 昭和63年「ラ・ベル・エポック」シェフに就任。
- 平成15年、「京都ホテルオークラ」取締役総料理長就任
- 平成22年、「ホテルオークラ東京」常任顧問・洋食調理名誉総料理長に就任。現在に至る。
- 平成25年5月から一般社団法人エスコフィエ協会日本支部会長
- 平成17年1月から19年1月まで食料・農業・農村政策審議会企画部会委員。

【功績の概要】

- ◆ 様々な調理現場で本格的なフランス料理の味を手軽に楽しめるようにするため、勉強会等を通じてフランス料理の真髄でもあるソースやスープの調理技術を広く普及。
- ◆ 平成12年、エスコフィエ協会本部（フランス）から名誉賞受賞。
- ◆ 平成22年11月に開催された「APEC JAPAN 2010」において、料理スタッフ総括として陣頭指揮を執るなど、我が国を代表するホテル調理人として活躍。
- ◆ 東日本大震災復興支援のため、エスコフィエ協会は協会事業として震災被災地支援活動事業を実施。氏は当初から協会筆頭副会長として、また平成25年5月からは協会の会長として支援活動を実施。



大庭 巖 氏



東日本大震災被災地復興支援
地元の食材を使った南三陸ブイ
ヤベース



フランス料理業界の若手人材育成