

農林水産省

プレスリリース

平成25年3月12日
農林水産省

第21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、受賞者の表彰式典を、3月21日（木曜日）ANAインターコンチネンタルホテル東京において開催いたします。
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)地産地消推進部門

【大臣賞】

コックドール株式会社、株式会社 サガミチェーン、株式会社 本家さめきや

(2)農林漁業成長産業化貢献部門

【大臣賞】

株式会社 エー・ピーカンパニー

(3)商品開発部門

【大臣賞】

株式会社 片山商店、株式会社 きらく

(4)新規業態・人材開発部門

【大臣賞】

株式会社 ねぎしフードサービス、株式会社 ハブ、株式会社 まつおか

(5)地域社会貢献・環境配慮部門

【大臣賞】

株式会社 桐山レストラン、サトレレストランシステムズ株式会社、株式会社 ジョイフル

【局長賞】

ヨシケイ栃木フーズ株式会社

(6)快適給食サービス部門

【大臣賞】

フジ産業株式会社

【局長賞】

株式会社 糧配

(7)海外進出・食文化普及部門

【大臣賞】

MARUYAMA FOOD SYSTEMS INC.

(8)特別功労部門

該当なし

※受賞者の取組事例の概要は、別添2をご覧ください。

3 優良外食産業表彰式典の開催日時及び場所

日時：平成25年3月21日（木曜日）18時00分～19時00分

※開催時間については、変更場合があります。

会場：ANAインターコンチネンタルホテル東京 地下1階「ギャラクシー」

所在地：東京都 港区 赤坂1-12-33

4 取材等の登録

表彰式典の当日に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18日（月曜日）17時までにFAXで下記あて登録願います。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。

＜添付資料＞（添付ファイルは別ウィンドウで開きます。）

- ・ [別添1 優良外食産業表彰の概要\(PDF:97KB\)](#)
- ・ [別添2 第21回優良外食産業表彰受賞者の概要\(PDF:1.466KB\)](#)
- ・ [別添3 第21回優良外食産業表彰式典取材等申込用紙\(PDF:73KB\)](#)

— お問い合わせ先 —

食料産業局食品小売サービス課外食産業室
担当者:企画調整班 俵積田、藤田
代表:03-3502-8111(内線4150)
ダイヤルイン:03-3502-8267
FAX:03-3502-0614

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。



[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

優良外食産業表彰の概要

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。

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活かした取り組み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 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、有識者で構成される審査委員会による審査を経て、以下の各部門について、農林水産大臣賞、農林水産省食料産業局長賞を選出する。本表彰制度は、平成4年度から実施しており今年で21回目（新名称では第4回目）となる。

- ① 地 産 地 消 推 進 部 門
- ② 農林漁業成長産業化貢献部門
- ③ 商 品 開 発 部 門
- ④ 新規業態・人材開発部門
- ⑤ 地域社会貢献・環境配慮部門
- ⑥ 快適給食サービス部門
- ⑦ 海外進出・食文化普及部門
- ⑧ 特 別 功 労 部 門

3 審査委員

- 【委員長】青井 倫一 明治大学専門職大学院グローバル・ビジネス研究科教授
阿部 亮 元日本大学教授
種田 由紀子 元(有)宮川フードサービス研究所所長
上安平 冽子 放送プロデューサー、食品安全委員会委員
酒井 久徳 酒井産業(株)専務取締役
茂木 信太郎 亜細亜大学経営学部教授

第21回優良外食産業表彰 受賞者の概要

1 地産地消推進部門

【大臣賞】 コックドール(株)、(株)サガミチェーン、(株)本家さぬきや

2 農林漁業成長産業化貢献部門

【大臣賞】 (株)エー・ピーカンパニー

3 商品開発部門

【大臣賞】 (有)片山商店、(株)きらく

4 新規業態・人材開発部門

【大臣賞】 (株)ねぎしフードサービス、(株)ハブ、(株)まつおか

5 地域社会貢献・環境配慮部門

【大臣賞】 (株)桐山レストラン、サトレSTRANシステムズ(株)、(株)ジョイフル
【局長賞】 ヨシケイ栃木フーズ(株)

6 快適給食サービス部門

【大臣賞】 フジ産業(株)

【局長賞】 (株)糧配

7 海外進出・食文化普及部門

【大臣賞】 MARUYAMA FOOD SYSTEMS INC.

8 特別功労部門

該当なし

地産地消推進部門

【大臣賞】

コックドール株式会社

【会社概要】

代表取締役社長 伊藤 彰敏

所在地 東京都港区

設立 平成6年2月

資本金 5,000万円

売上高 3億9千万円

従業員 46名

店舗数 5店舗(全店直営)

主な店舗

イタリア料理店「ファームハウス」、「ラ・ヴィレッタ」、カレーショップ「からなべ屋」

【功績の概要】

- イタリアンレストランでは、茨城県常陽牧場からSPF豚の「美味豚」、山梨県からはワインの搾りかすなどで飼育された「甲州健味鶏」を仕入れ、これら国産の良品質食材を用いたメニューをメインディッシュとして提供。
- また、ピザ生地には、北海道産を中心とした国産小麦粉をブレンドしているほか、前菜に用いる野菜にも国産の旬な野菜を積極的に使用。



常陽牧場(茨城)健康ポークのあぶり焼き



健味鶏(山梨)のカリカリ焼き



農園野菜のアンティパスト・ミスト

地産地消推進部門

【大臣賞】

株式会社 サガミチェーン

【会社概要】

代表取締役社長 鎌田 敏行

所在地 愛知県名古屋市

設立 昭和45年3月

資本金 63億円

売上高 171億円

従業員 2119名

店舗数 132店舗(全店直営)

主な店舗

和食めん処「サガミ」、「さがみ庭」

【功績の概要】

- ネギは、国内産地との契約取引を行うほか、岐阜県産米、愛知県内の指定農家の野菜など国産食材の活用。
- また、西尾産抹茶を使用したメニュー、駿河湾産桜エビを使用したメニューなど、各地域の店舗がそれぞれの出店地域に密着した独自のメニューを提供。



店頭でそばを挽いている和食めん処「サガミ」



抹茶プリン



桜エビかき揚げ丼

地産地消推進部門

【大臣賞】 株式会社 本家さぬきや

【会社概要】

代表取締役社長 平野 譲
所在地 大阪府泉大津市
設立 昭和59年10月
資本金 3,375万円
売上高 80億円
従業員 2,201名
店舗数 100店舗(直営86、FC他14)
主な店舗
「本家さぬきや」、「京都高台寺よ志のや」、
イタリアンレストラン「Club Contrada」

【功績の概要】

- 泉州地域で発生した食物残渣を主体とした飼料で育てられた同地域のブランドである「川上さん家の犬鳴豚」を提供。また、泉州のタマネギ、水ナス、シラス、タコを活用したメニューを提供するほか、泉州野菜の直販も実施し、地元ブランドの推進に貢献。
- 横須賀の店舗では、三浦野菜を取り入れた日替わりのメニュー、神奈川県内では三崎マグロ、三重県内では伊賀米を使用するなど、各店舗における地域食材活用の取組。



各店舗で使用している地野菜



犬鳴豚を使用したメニュー



泉州野菜を使用したメニュー

農林漁業成長産業化貢献部門

【大臣賞】 株式会社 エー・ピーカンパニー

【会社概要】

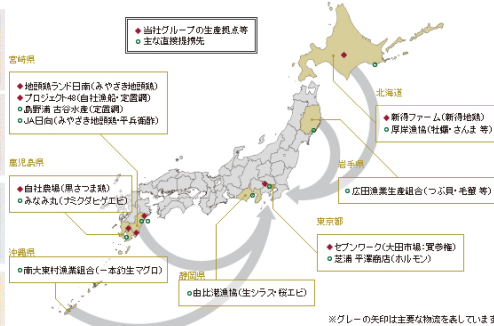
代表取締役社長 米山 久
所在地 東京都港区
設立 平成13年10月
資本金 4億96百万円
売上高 113億円
従業員 1,292名
店舗数 135店舗
(直営90、FC45)
主な店舗
「塚田農場」、「四十八漁場」、「じとっこ」

【功績の概要】

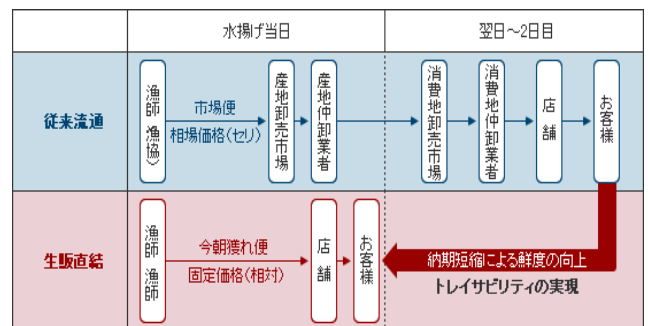
- 生産者や地域と直接提携関係を構築すると共に、現地に設立する子会社等において地鶏や鮮魚を自社生産等しながら、食品の生産から販売までを統合的に手掛ける事業を展開。
- 同社が「みやざき地頭鶏」の供給の一拠点とした日南市では、契約農家の増加、養鶏場、処理・加工センター等の設立により、第一次産業の活性化、雇用の増加に貢献。こうした取組を北海道新得町の「新得地鶏」でも応用するほか、延岡市では定置網漁業にも参入。



店舗ブランド



農漁業生産者との直結ネットワーク



鮮魚における従来流通と生販直結の違い

商品開発部門

【大臣賞】

有限会社 片山商店

【会社概要】

取締役会長 片山 幸弘
所在地 東京都墨田区
設立 昭和20年5月
資本金 300万円
売上高 177百万円
従業員 15名
店舗数 1店舗(直営)
店舗名 レストランカタヤマ

【功績の概要】

○ 筋が多くビーフステーキとして通常利用されない部位「らんいち」(モモ肉の一部)を、特許を取得したオリジナルの加工法によりステーキ肉「駄敏丁カット」に成形し、値頃感のあるビーフステーキを提供。こうした技術により高い売上高を確保。



レストランカタヤマ



特許:「駄敏丁カット」のステーキ



オムライスステーキ(商標登録メニュー)

商品開発部門

【大臣賞】

株式会社 きらく

【会社概要】

代表取締役会長 辻野 倫男
所在地 大阪府富田林市
設立 昭和62年7月
資本金 1,000万円
売上高 36億3千万円
従業員 425名
店舗数 54店舗(全店直営)
主な店舗 「とんかつ かつ喜」、「大阪うどん きらく」、「大阪の味らーめん 喜らく」、「お好み焼き・鉄板焼き 源氏」

【功績の概要】

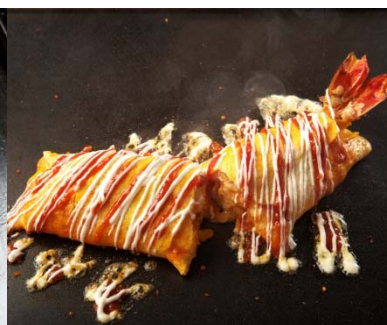
○ 焼きそばの自家製麺を生かした「竹炭ブラック麺」、お好み焼きではミントの香りを楽しむ「ミント焼き」、約30cmの天然エビを使用した「天然ジャンボ海老チリ玉子ロール」、焼き鳥では手羽先を凍結させた「氷結新食感キンキンドリ」といったオリジナリティの高いメニューを各業態で次々と開発し提供。



自家製麺の焼きそば麺



竹炭ブラック麺を使用したメニュー



ジャンボ海老チリ玉子ロール



氷結新食感キンキンドリ

新規業態・人材開発部門

【大臣賞】 株式会社 ねぎしフードサービス

【会社概要】

代表取締役 根岸 榮治
所在地 東京都新宿区
設立 昭和43年4月
資本金 5,000万円
売上高 39億6千万円
従業員 877名
店舗数 30店舗(全店直営)
主な店舗
「牛たん とろろ 麦めし ねぎし」

【功績の概要】

- 都内の特定地域内(新宿から30分前後の距離)に集中して出店するドミナント出店により、いつでも直ぐに各店舗から社員が駆けつけ、集合教育ができる体制を構築。
- 顧客のコメントに基づき従業員を毎月表彰し、意識向上を図る取組や、店舗間でクレンリネスを競うことで店長のリーダーシップ力を養う取組なども実施。



社員が一堂に会す「改革改善全体会議」



クレンリネスコンテスト



親切賞の授賞式

新規業態・人材開発部門

【大臣賞】 株式会社 ハブ

【会社概要】

代表取締役社長 太田 剛
所在地 東京都千代田区
設立 平成10年5月
資本金 6億28百万円
売上高 68億1千万円
従業員 598名
店舗数 71店舗(全店直営)
主な店舗
英国風パブ「HUB(ハブ)」、
「82(エイティウ)」

【功績の概要】

- 「キャッシュ・オン・デリバリー」に代表される英国風パブという業態、パブ文化とその楽しみ方を提供し、日本に定着。
- 各店舗でJリーグチームとタイアップしたり、浅草の店舗ではジャズイベント、渋谷の店舗ではDJイベントを実施するなど、各店舗が立地する地域の風土に即した店舗経営。



英国風パブの演出



キャッシュ・オン・デリバリーシステム



ジャズイベント

新規業態・人材開発部門

【大臣賞】

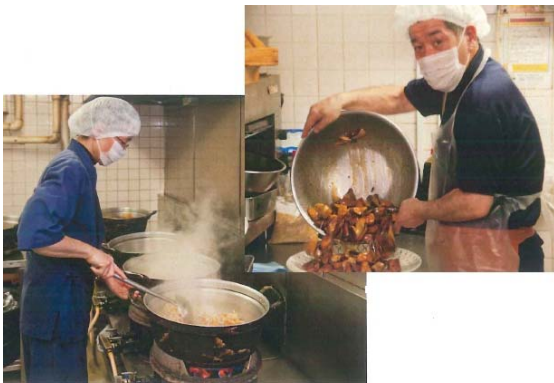
株式会社 まつおか

【会社概要】

代表取締役社長 松岡 まち子
所在地 愛知県名古屋市
設立 昭和62年2月
資本金 3,000万円
売上高 56億円
従業員 930名
店舗数 45店舗(全店直営)
主な店舗 「お惣菜のまつおか」、「花まつおか」、「天地人恵」、「ママ・ぴこりーね」

【功績の概要】

- 設立当時、百貨店の惣菜は冷蔵ケースでパック詰めが一般的であったが、その日に販売するものはすべて店内調理し、作り立てを対面販売で提供するという新しい販売形態を構築し、定着。
- また、店内に昔の家の台所を彷彿とさせる囲炉裏、鉄鍋、自在鉤を配置し、さらに囲炉裏に火があるように工夫したり、鉄鍋に惣菜を盛りつけたりとこだわりの演出を提供。



店内調理



家庭の「あったか感」を表現した店作り



地域社会貢献・環境配慮部門

【大臣賞】

株式会社 桐山レストラン

【会社概要】

代表取締役社長 桐山 義弘
所在地 東京都世田谷区
設立 平成11年2月
資本金 1000万円
売上高 215百万円
従業員 44名
店舗数 2店舗(全店直営)
店舗名
ベーカリー&カフェ「キリーズフレッシュ」

【功績の概要】

- 製パンを学ぶ専門学校の実習生を受け入れており、小規模店舗ならではのきめ細な対応を実施。製パン技術のみならず学校では経験できない、実務に必須なスピード感、チームワークを学ぶ機会を提供。
- 自社のパンと地元商店会の食材等との相互取引や商店会イベントに積極的に取り組み、また、各地域でのボランティア活動にも積極的に参加するなど、地域に密着した経営を実施。



キリーズフレッシュ成城店



広尾店の店内風景



世田谷パン祭りでの出店

地域社会貢献・環境配慮部門

【大臣賞】 サトレストランシステムズ株式会社

【会社概要】

代表取締役兼執行役員社長
重里 欣孝

所在地 大阪府大阪市
設立 昭和26年4月
資本金 55億9千万円
売上高 251億円
従業員 3,238名
店舗数 210店舗(全店直営)
主な店舗 「和食さと」、「さとすし半」、
「すし半」、「さん天」

【功績の概要】

- 食材の小ロット化を進めるとともに、使用食材量の理論値と実績値を「見える化」し、週毎に店舗にフィードバックする「ウィークリーマネジメント」により食材ロスの発生を抑制。また、こうした取組を講演等で業界全体に紹介。
- 中学生を対象とした店舗体験学習を実施。年間100校、300人近い生徒を受入れ。



食材の小ロット化

③ ウィークリー食材管理表

【表見数】 2023/03/27 - 2023/03/28

店舗別食材管理表(単位:kg)

店舗名	品名	理論値	実績値	ロス率	備考
和食さと 大阪駅前第一ビル店	豚肉(バラ)	10.0	9.8	2%	
	鶏肉(胸肉)	5.0	4.9	2%	
	牛肉(ステーキ用)	8.0	7.9	1%	
	魚肉(鯛)	3.0	2.9	3%	
さとすし半 大阪駅前第一ビル店	寿司ネタ(マグロ)	15.0	14.8	1%	
	寿司ネタ(サバ)	10.0	9.9	1%	
	寿司ネタ(カツオ)	12.0	11.8	2%	
	寿司ネタ(鰻)	8.0	7.9	1%	

週毎の食材管理表



地元中学生の店舗体験学習

地域社会貢献・環境配慮部門

【大臣賞】 株式会社 ジョイフル

【会社概要】

取締役社長 穴見 くるみ

所在地 大分県大分市
設立 昭和51年5月
資本金 15億97百万円
売上高 587億円
従業員 8,243名
店舗数 710店舗
(直営 656、FC 54)

主な店舗
ファミリーレストラン「ジョイフル」

【功績の概要】

- 地元大分で開催される別府大分毎日マラソン、大分国際車いすマラソンでの給水活動等の大会運営のサポート、地域の清掃活動をはじめとするボランティア活動や協賛活動への積極的な取組。
- 年間60校程度に及ぶ中学生の職場体験学習の積極的な受入れ。



地域清掃活動



車いすマラソンでのサポート



消費期限チェック(体験学習の1メニュー)

地域社会貢献・環境配慮部門

【局長賞】 ヨシケイ栃木フーズ株式会社

【会社概要】

代表取締役社長 小田 芳郎
所在地 栃木県宇都宮市
設立 昭和53年12月
資本金 1,000万円
売上高 9億円
従業員 105名
店舗数 4営業所
主な店舗 —
(家庭用総菜宅配業)

【功績の概要】

- 地域住民の雇用を積極的に行い、女性の社会参画に貢献。特に母子家庭の女性を積極的に採用し、現在、女性従業員が92%、女性管理職の割合も92%。
- 排出される野菜くずの食品リサイクルに取り組むほか、資源ゴミ(段ボール等)を地域団体に提供し資源ゴミ等で購入する介護用品(車イス)を宇都宮市に寄付する活動に協力。



朝礼中、積み込み中の女性従業員



資源ゴミによる介護用品の寄付

快適給食サービス部門

【大臣賞】 フジ産業株式会社

【会社概要】

代表取締役社長 室伏 雅永
所在地 東京都港区
設立 昭和43年1月
資本金 4,700万円
売上高 120億円
従業員 3,680名
受託施設数 486施設
(事業所 119、病院 11、学校 134
保育園 41、福祉施設 62
寮・保養所 104、その他 15)

【功績の概要】

- 学校・保育園の給食サービスの標準化を図るため、学校・保育園部門としてISO9001を取得するなど、業界でも先進的な取組を実施。
- 各事業所に対し、抜き打ちで衛生検査を実施し、優良な事業所を表彰するなど、衛生管理に注力。
- 事業所等の給食事業では、毎月、各事業所の様々な改善事例を提示させ、優れた取組を社内会報誌で紹介するほか、優秀事例を表彰する改善運動を実施。



優良給食サービス事業所表彰



学校・保育園部門 ISO9001:2008認証取得

本部長推薦改善運動 (2012年8月実施、8月配布)				
本部名	事業所	改善した事	何故?改善しようとしたのか	どのように改善したのか
名古屋本部	〇〇事業所	給食の衛生管理を徹底し、アレルギー対応を強化した。	アレルギー対応を徹底し、アレルギー対応を強化した。	アレルギー対応を徹底し、アレルギー対応を強化した。
	〇〇事業所	給食の衛生管理を徹底し、アレルギー対応を強化した。	アレルギー対応を徹底し、アレルギー対応を強化した。	アレルギー対応を徹底し、アレルギー対応を強化した。
大阪本部	〇〇事業所	給食の衛生管理を徹底し、アレルギー対応を強化した。	アレルギー対応を徹底し、アレルギー対応を強化した。	アレルギー対応を徹底し、アレルギー対応を強化した。
	〇〇事業所	給食の衛生管理を徹底し、アレルギー対応を強化した。	アレルギー対応を徹底し、アレルギー対応を強化した。	アレルギー対応を徹底し、アレルギー対応を強化した。
本部長推薦理由				

改善報告フォーム

快適給食サービス部門

【局長賞】

株式会社 糧配

【会社概要】

代表取締役 坂田 健治
所在地 広島県呉市
設立 昭和25年8月
資本金 3,000万円
売上高 26億8千万円
従業員 357名
受託施設数 28施設
(事業所 18、学校 8、その他 2)

【功績の概要】

- 保育園給食では、アレルギーを有する園児については、主治医の診断書及び除去食材の指示書を提出して頂くことにより、単にアレルゲンを除去するだけでなく、栄養が損なわれない代替食を柔軟に提供。
- 日本高血圧学会等の推奨を受けた塩分3g以下、カロリー600kcal以下の日替わりメニューを事業所給食、宅配弁当において提供。

日本高血圧学会と栄養循環器病研究会が推奨する



「こだわりのヘルシーグルメランチ」のメニュー例



「ポテトオムレツ」



代替食「じゃが芋のおやき」

アレルギー対応メニューの事例

海外進出・食文化普及部門

【大臣賞】

MARUYAMA FOOD SYSTEMS INC.

【会社概要】

代表取締役社長 丸山 賀庸
所在地 カリフォルニア州
ロサンゼルス郡
設立 平成2年6月
資本金 5万ドル
売上高 180万ドル
従業員 20名
店舗数 1店舗(直営)
店舗名 「SHABU SHABU HOUSE」

【功績の概要】

- 米国の風土に合わせしゃぶしゃぶをカウンターで一人用の鍋で提供するスタイルを考案し、シンプルなメニュー提供により、米国の中間層を顧客として取り込み、業態として定着させることに成功。「しゃぶしゃぶ」という日本食文化の米国内での普及に貢献。
- また、日本食レストランの普及活動にも積極的に協力。



個別の鍋で提供されるカウンター



肉の量に応じた2種類のみのメニュー



SHABU-SHABU HOUSE