

【大臣賞】

有限会社 リボン

【会社概要】

代表取締役社長

篠田 直

所在地 愛知県名古屋市

設立 昭和45年7月

資本金 500万円

売上高 3億円

従業員 8名

店舗数 1店

主な店舗

ステーキハウス キッチンリボン

【功績の概要】

「松阪肉牛協会」の会員となり、三重ブランドである「松阪牛」をはじめとした国産黒毛和牛を長年にわたって食材として使用、消費者に提供し、地域国産牛の振興と品質向上等に大きく貢献している。

仕出し部門は、「365日顧客への対応」との理念の下、衛生面や処理能力の向上を図るため、店舗の並びにあるテナントを借り、1000食以上の調理が可能なセントラルキッチンを設置することで、地域イベントに広く利用され、食の提供を通じ地域に貢献している。

良質の「松阪牛」を食材として使用し提供



1000食以上の調理が可能なセントラルキッチン

【大臣賞】

株式会社 KYコーポレーション

【会社概要】

代表取締役会長

朴 徳根

所在地 岩手県北上市

設立 平成元年6月

資本金 4,000万円

売上高 46億400万円

従業員 550名

店舗数 37店舗

主な店舗

やまなか家

スナモホルモン食堂

【功績の概要】

店舗展開する東北6県において、出来る限り東北地方の食材を使ったメニューを消費者に提供。特に、使用量の多い白菜・キャベツは、契約栽培により調達している。

地元に根ざした店舗展開のもと、地域行事・活動への参加、養護施設に対するボランティア、中学・高校からの職場体験学習生徒受け入れなどの活動を実施。

平成20年6月に発生した「岩手・宮城内陸地震」の際には、避難所で焼肉を振る舞った。

お店の様子



国産白菜を使用したキムチ

【大臣賞】

株式会社 ラケル

【会社概要】

代表取締役社長
山中 辰郎
所在地 東京都渋谷区
設立 昭和38年4月
資本金 1億円
売上高 38億円
従業員 700名
店舗数 57店舗
主な店舗
ラケルダイニング
ラケルファスト 等



お店の様子

【功績の概要】

アンチエイジングをテーマに「ヨード卵・光」をはじめとする栄養価の高い食材を使用した商品開発に取り組んでいる。

新鮮で安心・安全な野菜・果物、十穀米を提供するとともに、胚芽発芽米を用いた米粉パンを商品開発するなど、食材にこだわっている。

農村での稲刈り体験等の現地研修を実施することにより、積極的に社員、パート・アルバイトの人材育成を図っている。



ヨード卵光を使ったボリューム満点のこだわりのオムライス



農園研修の様子

か ず お

【大臣賞】

株式会社 加寿翁コーポレーション

【会社概要】

代表取締役社長
竹内 太一
所在地 東京都渋谷区
設立 昭和38年11月
資本金 3,000万円
売上高 32億円
従業員 387名
店舗数 14店舗
主な店舗
土佐料理 司
土佐料理 祢保希



高知のこだわり食材をふんだんに盛り込んだ龍馬鍋

【功績の概要】

高知県畜産試験場が開発した地鶏「土佐はちきん地鶏」や県内産豚といった地元食材を活用した鍋メニュー「龍馬鍋」を開発してきた。

また、高知県産柚子を活用した「ゆずポン酢」、鰹を使用した惣菜を開発するなど、創業地である高知の産品、郷土料理の魅力を発信している。

刺身用鮮魚は、鮮度にこだわり、高知・長崎から14店舗・1事業所（高知、大阪、東京）に、毎日締めたその日のうちに使用できるよう、航空便等専用の物流ルートを開発している。



土佐料理「司」高知本店



土佐を代表する皿鉢料理

【局長賞】

ティー・ワイ・エクスプレス 株式会社

【会社概要】

代表取締役

寺田 心平

所在地 東京都品川区

設立 平成10年10月

資本金 2,100万円

売上高 15.2億円

従業員 197名

店舗数 5店舗

主な店舗

T. Y. HARBOR BREWERY
WATERLINE
breadworks



【功績の概要】

古い倉庫を改装したレストランで東京では他に1か所のみである地ビールの醸造施設を併設し、新鮮で味わい豊かな地ビールを顧客に提供している。東京都による規制緩和構想「運河ルネッサンス」による水域専用許可を都から初めて受けて水上レストランを開設し、地域の活性化に貢献している。また、隣接してベーカリー・カフェを開設し、朝食、昼食、カフェ、夕食、バーと早朝から深夜まで過ごすことのできるエリアが完成。新しい水辺のライフスタイルを提案している。



運河沿いの倉庫を改築したブルワリーレストラン

環境配慮部門

【大臣賞】

B-R サーティワン アイスクリーム 株式会社

【会社概要】

代表取締役社長 尾崎 仙次

所在地 東京都品川区

設立 昭和48年12月

資本金 7億3,500万円

売上高 187億78百万円

従業員 361名

店舗数 1,037店舗

主な店舗

サーティワンアイスクリーム

【功績の概要】

同社は、美味しく、安全かつ安心な商品・サービスの提供と共に環境への影響の低減、循環型社会の実現を基本理念に据えている。

アレルギーを持っているお客への対応をマニュアル化することで、より安全なサービスの提供に努めている。

工場では発生する食品残さのリサイクル等廃棄物の減量に取り組むとともに、店舗の照明のLED化を推進している。

また、事業所周辺の清掃活動や富士山麓への富士アザミ植栽活動に参加。



アレルギーにも配慮し、店頭での情報提供にも対応



LED照明を導入した店舗



富士山麓での清掃活動と富士アザミの植栽

【大臣賞】 株式会社 ニッコトラスト

【会社概要】

代表取締役社長

飯田 五郎

所在地 東京都千代田区

設立 昭和16年6月

資本金 99,998,800円

売上高 289億円

従業員 8,443名

受託施設数 962施設

(事業所 232、学校・保育園 223、
病院 33、その他474)

【功績の概要】

最先端の喫食者ニーズを反映することを考え、コミュニケーションボードを常設し、定期的にアンケートも実施、喫食者ニーズの把握と分析を行っている。各種アンケートで集約されたニーズはデータ化され、受託先へ改善提案書という形でアウトプットされることにより、顧客満足度向上に活かしている。

分かりやすく要点を解説したHACCP概念に基づいた衛生マニュアル「見ればナットク衛生博士の大事典」を作成し、全営業店にて朝礼、ミーティング、新人教育等で活用し、衛生管理の向上を図っている。



コミュニケーションボードを活用し
喫食者ニーズを把握



把握した喫食者ニーズを考慮し
提案書という形で受託先に提案



解りやすい衛生マニュアル
(見ればナットク衛生博士
の大事典)を作成し活用

【大臣賞】 静岡給食協同組合

【会社概要】

代表理事

山崎 純男

所在地 静岡県静岡市

設立 昭和38年9月

資本金 1億円

売上高 12億円

従業員 199名

主な取引先 事業所 2,000カ所
幼稚園 23カ所
学校 3カ所

【功績の概要】

毎日の喫食動向や顧客訪問時における喫食者の声、試食後のアンケートの意見を参考に、メニューへ反映させている。また、受託先で働く方々の年齢や作業内容、嗜好など多くの条件がある中で、喫食者に選択してもらえるメニューを数種類提供し、喫食者サービスに努めている。

また、献立表への栄養メモや昼食時の幼稚園児との交流により、食や健康に関する情報提供を行っている。平成18年にHACCP対応の新工場を設置し、HACCP手法を忠実に実行、安全で安心な弁当給食の提供を行っている。



ボリュームや栄養、カロリーを考慮した4種類の日替わりお弁当の他パスタ、麺など豊富なメニュー構成



ボリューム満点弁当



低塩分・低カロリー弁当



幼稚園における園児との交流

栄養に関する紙芝居



【局長賞】 日本誠食株式会社

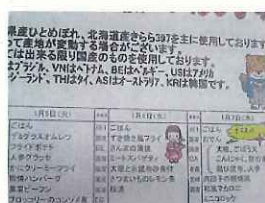
【会社概要】

代表取締役社長 山田 雅浩
所在地 大阪府八尾市
設立 昭和38年12月
資本金 3,000万円
売上高 8億円
従業員 202名
受託施設数 43施設
(事業所 27、学校 10、病院 6)

【功績の概要】

喫食者ニーズを把握するため、定期的にアンケートを実施するとともに、喫食者ニーズや社員のアイデアは、日々の業務報告書に記入し、新メニューやサービスに活かす仕組みを作っている。献立表に原産地の情報や旬の食材を使用したメニューの情報を記載し、安全な食材を安心して喫食できるよう心掛けている。

平成22年より腎臓病や糖尿病により食事制限が必要な方へ、美味しさと健康管理の両立を追究した冷凍弁当である「特選健康管理弁当」の販売を開始し、幅広く利用されている。



食と健康に関する情報提供



糖尿病食: あじのごまみりん焼セット



透析食: エビフライセット

「特選健康管理弁当」

【局長賞】 株式会社 若菜

【会社概要】

代表取締役 須賀 朗
所在地 埼玉県さいたま市
設立 昭和55年10月
資本金 2,000万円
売上高 32億円
従業員 850名
主な取引先 事業所 2,000カ所
(受託施設数-病院・学校・企業等 73カ所)

【功績の概要】

栄養士による残食調査や嗜好に関するアンケートを実施し、情報を毎月のメニュー会議で討議、喫食者ニーズに反映させている。「若菜健康瓦版」を配布掲示し、旬の食べ物情報、健康情報など利用者に食と健康に関する情報提供を行っている。「食快膳」という健康に配慮した「減塩・低カロリー弁当」があり、生活習慣病を気にする世代や介護施設のデイサービスで好評を得ている。また、健康増進を配慮したカルシウム・鉄分・ビタミンなどを豊富に含む「オリジナルふりかけ」を無償で提供し、喫食者サービスの向上を図っている。



健康増進を配慮した3種類(きな粉、ごま、いわし)のオリジナルふりかけを無償で提供



減塩・低カロリーの「食快膳」という名の健康面を意識したお弁当

