

【大臣賞】

アサヒビール園(株)

【会社概要】

代表取締役社長 武田 充広

所在地	北海道札幌市
設立	平成13年9月
資本金	90百万円
売上高	34億円
従業員	287人
店舗数	13店
主な店舗	「アサヒビール園」

【功績の概要】

同社は、地域に親しまれる店作りを目指したメニューを展開するため、地元産の米や肉等の地元国産ブランドをおすすめとして提供している。

米については各地で地産地消を推進、北海道地区では北海道産米「ななつぼし」、福島地区では福島県産米「ひとめぼれ」、博多店では福岡県産米「ヒノヒカリ」等を使用している。肉については、北海道ではジンギスカンを北海道の食文化と考え、道産の「テクセル種」「サフォーク種」の羊肉、福島地区では「エゴマ豚」、足柄店では「足柄牛」等を地元産おすすすめブランドとして提供している。



【局長賞】

(株)関東ダイエットクック

【会社概要】

代表取締役社長 三好 裕二

所在地	埼玉県三芳町
設立	平成18年5月
資本金	50百万円
売上高	—
従業員	220名
店舗数	
主な店舗	

【功績の概要】

惣菜製造会社(業務用・加工用分野)の契約取引の取組は困難な側面がある中で、同社は、将来的な新しい市場創造と更なる顧客満足度の向上(新たな価値提供)を目指す地産地消の取組として、地元入間郡の農事組合法人「三芳すこやか会」と地産地消の取組(取引契約)を実施

取組の効果として、収穫後、翌々日には地元の量販店の店頭に並びお客様の手元に届けることができ、安全・安心、美味しさ、新鮮さで支持を得ている。

また、ガソリン等のエネルギーや段ボール等の削減もでき、環境面での対策にも繋がっている。



入庫風景

三芳すこやか野菜の惣菜
(ほうれん草、小松菜、かぶ)

【局長賞】 (株)和かな

【会社概要】

代表取締役 坂下 陽市

所在地 岩手県盛岡市

設立 昭和35年6月

資本金 40百万円

従業員 45名

売上高 3億円

店舗数 4店舗

主な店舗

ステーキ・鉄板料理専門店「和かな本店」「和かな北上店」、
しゃぶしゃぶ料理専門店「しゃぶしゃぶ和かな」、もりおか冷麺・焼肉専門店「盛岡さくら亭」

【功績の概要】

店舗近郊で採れた野菜や有機栽培の岩手県産米「ひとめぼれ」、県内和牛肥育農家が育てた前沢牛、飼料に県内産デントコーンを与えて育てた、岩手県岩泉産短角牛の食材を使ったメニューに取り組んでいる。

平成18年度から地元の食材に精通している方に料理を評価していただく「地産地消を味わう会」を開催し、地域食材の再発見やメニュー化に努めている。

また、地元野菜生産者・シェフと野菜ソムリエを交えて新メニュー開発に向けた学習会にも取り組んでいる



和かな「本店」



早坂高原のデントコーン



岩手短角牛



短角牛すき焼き



地元生産者との
意見交換

商 品 開 発 部 門

【大臣賞】 (株)木曽路

【会社概要】

代表取締役会長 吉江 源之

所在地 愛知県名古屋市

設立 昭和27年9月

資本金 7,618百万円

売上高 467億円

従業員 5,221名

店舗数 183店舗

主な店舗

「木曽路」(しゃぶしゃぶ)

「素材屋」(居酒屋・和食レストラン)

【功績の概要】

「木曽路」では、①食材への飽くなきこだわり(すっぽんコラーゲン鍋、河豚料理等)、②産地(荒尾梨等)、③季節感、④安全・安心・健康をコンセプトに、調理人の専門技術が商品を開発、メニュー化を実現し、これら商品を通じて、料理だけでなく、食に関する知識や効能等の商品説明ができる体制を整えている。

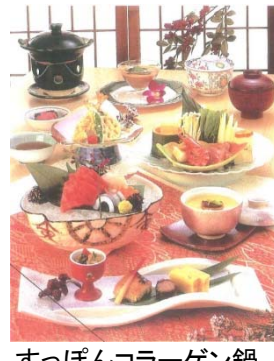


荒尾梨
(新高)

豊水



とらふぐフルコース



すっぽんコラーゲン鍋
の付いた昼御膳

【局長賞】 (有)アユム

【会社概要】

代表取締役 苗村 章
所在地 京都府京都市
設立 平成12年5月
資本金 3百万円
従業員 127名
売上高 3億円
店舗数 8店舗
主な店舗 お好み焼き店

【功績の概要】

にんじん、キャベツをベースにした生地の上に角切りトマトを加えたソース(トマトソース)をかけたサラダ感覚のトマトお好み焼きの商品を考案、ヘルシーで斬新な商品として看板商品となる。トマトは糖度7度以上の国産、野菜は概ね国産(一部京野菜)、食肉も国産を使用するなど国産食材の使用に努めている。



トマトお好み焼き



トマト焼きそば

原産地情報を記載したメニュー

新 規 業 態 ・ 人 材 開 発 部 門

【大臣賞】 (株)とり鉄

【会社概要】

代表取締役 小林 剛

所在地 東京都港区
設立 平成19年7月
資本金 1,000百万円
売上高 51億円
従業員 122名
店舗数 68店舗
主な店舗 「とり鉄」(鶏料理居酒屋)

【功績の概要】

同社は全体の9割が加盟店(フランチャイジー)である。活力ある店を維持するため、オーナー、店長、スーパーバイザーによる毎月の定例会議を実施、またアルバイトを対象としたスーパーバイザーによる、3ヶ月に1回程の全体会議を開催し、「とり鉄」で働く意義などを啓発。接客力向上の動機付けとして社内発表会の実施と共に社外コンテストへの自主的参加もサポートし優秀者を輩出している。



「アルバイトを集めての全体会議」(左)と
集合写真(下)(本社にて)



【大臣賞】 (株)平井料理システム

【会社概要】

代表取締役社長 平井 利彦

所在地 香川県高松市

設立 昭和62年3月

資本金 39百万円

売上高 11億円

従業員 97名

店舗数 16店舗

主な店舗

「吾割安」(居酒屋)

「吾割食堂」(プレハブラーメン)

【功績の概要】

同社では、店舗から出る食べ残しや各種廃棄物を分別し、食べ残しについては、地元の牧場等に持ち込み堆肥化し、その堆肥を契約農家に供給して米と野菜を生産している。できた野菜は同社が直接購入している。また、稲わらを飼料として飼育された牛も同社が直接購入している。

食べ残し以外の廃棄物についても、分別して業者を通じたリサイクルを行っている。これらの取り組みにより、同社では廃棄物を約72%リサイクルし、年間約400万円程度のコストダウンを見込んでいる。



お客様にさまざまなお料理をご提供。「食べ残し」を、分別し、冷凍庫で保存します。



「食べ残し」を、2週間に1回、トラックにて回収。阿波池田の谷藤ファームへ。



「食べ残し」を牛ふんと混ぜて堆肥化し、契約農家へ供給しています。



契約農家にて、野菜や米を栽培。とれたての野菜を同社で直接購入、お客様へ提供。

快 適 給 食 サ ー ビ ス 部 門

【大臣賞】 ハーベスト(株)

【会社概要】

代表取締役社長 脇本 実

所在地 神奈川県横浜市

設立 昭和35年10月

資本金 210百万円

従業員 3,241名

売上高 143億円

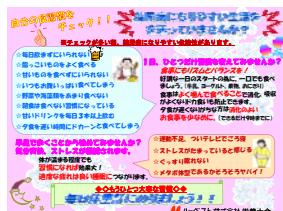
受託施設数 257施設

(事業所 136、福祉 83、学校20、病院 18)

【功績の概要】

アンケート調査、ご意見箱の設置、受託先との給食会議、お客様巡回訪問等ニーズの反映に努めるとともに栄養成分表示、同社の栄養士会が作成したポスターの掲示、卓上栄養メモや原産地表示の設置など喫食者の健康・安心に資する情報提供に努めている。また、ISO9001の認証を取得、運用を行い、給食サービスの品質対策に取り組むとともに、食品リサイクルなどの環境対策や障害者雇用などの雇用対策にも積極的に取り組んでいる。

あなたのコップは、ちゃんと回ってますか？



喫食者の健康・安心に資するポスターや卓上栄養メモ

原産地情報を食堂の入り口に掲示

【大臣賞】 (株)レバスト

【会社概要】

代表取締役社長 西 剛平
所在地 東京都中央区
設立 昭和35年6月
資本金 2億円
従業員 4,828名
売上高 184億円
受託施設数 653施設(国内 650
(事業所234、病院130、学校123、
その他163)、海外3事業所)

【功績の概要】

給食業界ではトップクラスの売り上げを誇り、品質、環境面でもISO9001、ISO14001の認証を取得して安心・安全で環境にもやさしい給食の提供に努めている。アンケート調査、食堂委員会等で喫食者ニーズの把握に努め、栄養メモ、ヘルシーポスターを掲示して喫食者の安心、健康に資する情報の提供に努めるとともに、TABLE FOR TWO(二人の食卓)の社会貢献運動に取り組んでいる。



ISO9001やHACCPに準拠したマニュアルで管理



TABLE FOR TWOのメニュー

【局長賞】 ナフス(株)

【会社概要】

代表取締役社長 濱田 昭
所在地 大阪府大阪市
設立 昭和51年2月
資本金 70百万円
従業員 369名
売上高 12億円
受託施設数 85施設
(事業所 47、学校等 21、
福祉・病院 17)

【功績の概要】

食生活や健康に関する情報について、栄養成分表示、「ナフス通信」、「給食通信」を掲示配布等して喫食者に情報提供に努めている。ISO14001を取得し、環境対策に取り組むとともに、各施設に応じた衛生管理マニュアルを作成して衛生管理に努めている。また社会貢献や人材育成・登用に積極的に取り組んでいる。

衛生管理マニュアル類



保育園での食育



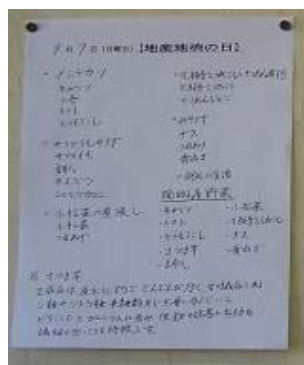
【局長賞】 ふくし事業協同組合

【会社概要】

理事長 奥田 省三
 所在地 京都府福知山市
 設立 昭和37年5月
 資本金 18百万円
 従業員 118人
 売上高 5.4億円
 主な取引先 事業所 490力所
 幼稚園 2力所
 (企業給食等 13力所)

【功績の概要】

アンケート調査や市場調査の実施、受託先との給食委員会を設けるなどニーズの把握に努め、5種類の日替わりメニューや麺類、どんぶり弁当など選択を広げる工夫をしている。
 野菜類は約6割の国産を使用し、地産地消の日を設けるなど国産食材の調達に努めるとともに御飯の量(大盛り、並、少)を選べるなど残渣を減らすよう努めている。また、食と健康に関する情報提供にも努めている。



地産地消の日のメニュー



御飯の量(大盛り、並、小)が選べる



食と健康に関する講演