

農林水産省

プレスリリース

平成23年6月24日
農林水産省

「第19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、「優良外食産業表彰」の農林水産大臣賞及び総合食料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、7月15日(金曜日)帝国ホテル東京において開催いたします。
なお、本式典は公開で行い、報道関係者によるカメラ撮影も可能です。

1 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。

2 受賞者

(1)国産食材安定調達部門

【大臣賞】 テンアライド 株式会社
【局長賞】 フードゲート 株式会社
株式会社 ニュートーキョー

(2)地産地消推進部門

【大臣賞】 株式会社 三栄 本社
【局長賞】 株式会社 升本 フーズ

(3)地域社会貢献部門

【大臣賞】 株式会社 デリカサイト

【大臣賞】	株式会社 デリカサイト
	有限会社 リボン
	株式会社 KYコーポレーション

(4)商品開発部門

【大臣賞】	株式会社 ラケル
	株式会社 加寿翁コーポレーション

(5)新規業態・人材開発部門

【局長賞】 ティー・ワイ・エクスプレス 株式会社

(6)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

(7)快適給食サービス部門

【大臣賞】 株式会社 ニッコクトラスト	【局長賞】 日本誠食 株式会社
静岡給食協同組合	株式会社 若葉

※受賞者の取り組み事例の概要は、別添2を御覧下さい。

3 表彰式典の日時・場所

日時:平成23年7月15日(金曜日)17時～18時

※開催時間については、変更する場合があります。

場所:帝国ホテル東京 本館2階「孔雀西の間」

東京都 千代田区 内幸町1-1-1 電話 03-3504-1111(代表)

4 報道機関の取材

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の申込用紙に記入の上、7月11日(月曜日)までに下記あて登録願います。登録いただけない場合、会場のセキュリティの関係上、入場できない場合があります。

＜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:51KB)
- 別添2 第19回優良外食産業表彰受賞者の概要(PDF:3.217KB)
- 別添3 取材等申込用紙(PDF:39KB)

— お問い合わせ先 —

総合食料局食品産業振興課外食産業室
担当者:業務振興班 加藤、渡邊
代表:03-3502-8111(内線4150)
ダイヤルイン:03-3502-5744
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](#)

Copyright2007 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、農林水産省総合食料局長賞を選出する。本表彰制度は、平成4年度から実施しており今年で19回目（新名称では第3回目）となる。

- ① 国産食材安定調達部門
- ② 地産地消推進部門
- ③ 地域社会貢献部門
- ④ 商品開発部門
- ⑤ 新規業態・人材開発部門
- ⑥ 環境配慮部門
- ⑦ 快適給食サービス部門
- ⑧ 特別功労部門

3 審査委員

【座長】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	(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 (元(株)NHK情報ネットワーク)
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19回優良外食産業表彰 受賞者の概要

1 国産食材安定調達部門

【大臣賞】

テンアライド(株)……………1
(株) ニュートーキョー ……1

【局長賞】

フードゲート(株)……………2

2 地産地消推進部門

【大臣賞】

(株) 三栄本社……………2

【局長賞】

(株) 升本フーズ ……3

3 地域社会貢献部門

【大臣賞】

(株) デリカサイト……………3
(有) リボン……………4
(株) KYコーポレーション…4

4 商品開発部門

【大臣賞】

(株) ラケル ……5
(株) 加寿翁コーポレーション…5

5 新規業態・人材開発部門

【局長賞】

ティー・ワイ・エクスプレス(株)・6

6 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)……………6

7 快適給食サービス部門

【大臣賞】

(株) ニッコトラスト……………7
静岡給食協同組合……………7

【局長賞】

日本誠食(株) ……8
(株) 若菜……………8

【大臣賞】 テンアライド 株式会社

【会社概要】

代表取締役社長 飯田 永太
 所在地 東京都中央区
 設立 昭和44年12月
 資本金 52億5,720万円
 売上高 172億円
 従業員 4,219名
 店舗数 139店舗
 主な店舗
 天狗
 テング酒場 等

【功績の概要】

同社は提供する食材にこだわり、特に野菜は可能な限り、生産者との直接取引を行い新鮮なものを提供。さらに、メニューにおいても食材の特徴を生かし、既成概念にとらわれない調理を行っている。山形県庄内地域のみで消費されていた「だだ茶豆」を店舗を通じて消費者に紹介した結果、作付面積も拡大し全国流通に成長。この結果、生産者が安定した収入を得られている。

同社セントラルキッチンでは、国産大豆を使用して豆乳を製造。その豆乳を使用して、各店舗で豆腐を製造している。また、原価が高く低価格では提供しにくい魚介類についても生産地との直接取引を行いながら、メニューを提供している。



和食れすとらん／旬鮮だいにんぐ 天狗



毎日店仕込み寄せ豆腐

【大臣賞】 株式会社 ニュートーキョー

【会社概要】

代表取締役社長 櫻井 耕造
 所在地 東京都千代田区
 設立 昭和20年8月
 資本金 4.2億円
 売上高 182億円
 従業員 1,814名
 店舗数 119店舗
 主な店舗
 ビアレストラン ニュートーキョー
 ミュンヘン 等

【功績の概要】

生鮮食材や米等の主要食材を中心に、国内各地域の厳選食材を団体・業者との直接契約により取引を行っている。同社で使用している生鮮野菜の国産割合は、9割に至っている。

また、同社の取り扱う米や鶏肉は、提供するメニューにあった食材となるよう、生産者と直接栽培・飼育方法等を協議している。

平成22年度は、相次ぐ鳥インフルエンザや口蹄疫等の発生に対し宮崎県への応援の一環として、宮崎フェアを開催。この取組に対して、宮崎県知事から感謝状が授与された。



ビアレストラン ニュートーキョー



豊富な厳選食材

国産食材安定調達部門

【局長賞】

フードゲート株式会社

【会社概要】

代表取締役

村上 宜史

所在地 東京都渋谷区

設立 平成13年9月

資本金 2,470万円

売上高 7.5億円

従業員 172名

店舗数 8店舗

主な店舗

豆腐料理空ノ庭

うどん山長

ごはんや一芯 等

【功績の概要】

豆乳は、北海道内農協の協力のもと、国内産丸大豆の最高峰と言われる「トヨマサリ」を使用しており、十勝クリーン大豆生産組合が生産した大豆の素晴らしさをメニュー及びホームページでもアピールしている。国産節（鯉節等）にこだわった出汁の普及活動に取り組んでおり、提携する昆布・鯉節を取扱う「山長商店」が手がける本格出汁がうどん等の料理に使用されている。生産者、加工業者に対して産直流通支援等の事業を行うNPO法人淡路島活性化委員会に参画し、淡路島で獲れる瀬戸内の鮮魚等を積極的に調達し、店舗で提供することで淡路島ブランドの認知向上に努めている。



こだわり本格出汁のうどん



「トヨマサリ」を使用した豆腐

地産地消推進部門

【大臣賞】

株式会社 三栄本社

【会社概要】

代表取締役

瀬戸口 三郎

所在地 山形県山形市

設立 昭和47年12月

資本金 3,820万円

売上高 18.7億円

従業員 441名

店舗数 28店舗

主な店舗

とんかつとん八

どんQ製麺 等

【功績の概要】

地元山形県内の生産農家と交流を持ち、豚肉（平田牧場の三元豚）、野菜（西藏王高原地区のキャベツ）、山形産の米（「はえぬき」有機米）を積極的にメニューに使用している。

「山形生まれの山形育ち。『山形大好き！』」等の言葉をメニューに記載するなど、消費者に地元食材の素晴らしさを伝え、地産地消の推進に貢献している。

野菜・フルーツ等においても地元産の活用に取り組むほか、ふるさと料理の山形芋煮、郷土料理へぎそばも提供している。



とんかつとん八本店



オリジナル五穀米と県内産はえぬき
こだわりの素材



平田牧場産三元豚

地産地消推進部門

【局長賞】

株式会社 升本フーズ

【会社概要】

代表取締役

塚本 光伸

所在地 東京都江東区

設立 平成元年1月

資本金 1,000万円

売上高 17.2億円

従業員 187名

店舗数 12店舗

主な店舗

亀戸升本

【功績の概要】

地元江東区亀戸周辺で栽培されていた伝統野菜「亀戸大根」を積極的に活用し、伝統料理を提供している。さらに近郊の農家と連携・協力することにより、亀戸大根の持続的な生産を実現している。

同社の亀戸大根に対する取組みがきっかけとなり、地元小学校等で亀戸大根の栽培が行われて給食に利用されており、また、地元神社で収穫祭が開催されるなど、食育や街おこしにも一役買っている。

東京都の「とうきょう特産食材使用店」へ登録を行い、都内産農産物の生産と消費の拡大のPRに協力するなど、地産地消に貢献している。



幻の大根 —亀戸大根—



亀戸升本 本店

地域社会貢献部門

【大臣賞】

株式会社 デリカスイト

【会社概要】

代表取締役社長

堀 富則

所在地 岐阜県大垣市

設立 昭和47年2月

資本金 3,800万円

売上高 79億円

従業員 1,050名

店舗数 81店舗

主な店舗

美濃味匠(外食)

OSOZAI-YA 美濃味匠(惣菜)

きらり(宅配) 等

【功績の概要】

地元生産者団体の協力の下、平成12年9月に岐阜県下呂市で見つかった新種米である「龍の瞳」を耕作放棄された棚田で栽培するなど、農業参入を行い農村の活性化を図っている。

また、岐阜県や大垣市と連携し、地元食材使った郷土食の普及として「おいしい大垣事業」、高齢者の安否確認を踏まえた宅配サービス及び自社敷地脇を通っている国道258号線清掃活動等の地域振興活動にも積極的に取り組んでいる。

「龍の瞳」棚田の様子



店舗の様子



芭蕉水御膳



大垣いちおし製品認定書

【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

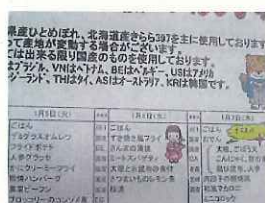
【会社概要】

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

