# 農林水産省

 プレスリリース

 農林水産省

### 「第18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

農林水産省では、優良外食産業表彰における農林水産大臣賞及び農林水産省総合食料局長賞の受賞者を決定しましたのでお知らせいたします。

また、表彰式典を、3月29日(月曜日)ANAインターコンチネンタルホテル東京「ギャラクシー」において開催しますので併せてお知らせいたします。

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。取材等を希望される方は、事前に御連絡をお願いいたします。

### 1. 表彰の概要

農林水産省では、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に対する表彰事業を実施しており、これにより、フードサービス事業の優良事例を幅広く紹介し、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ることとしております。

### 2. 表彰式典の日時

日時: 平成22年3月29日(月曜日)17時00分~18時30分

開始時間については、変更する場合があります。

### 3. 表彰式典の会場

ANAインターコンチネンタルホテル東京「ギャラクシー」

東京都 港区 赤坂1-12-33

### 4. 取材の登録

表彰式典の当日に取材を希望される方は、社名、人数及び氏名等を別添の申込用紙に記入の上、3月25日(木曜日)までに登録をお願いします。希望者が多数となり取材等をお断りする場合は、事 務局より御連絡いたします。

登録のない場合、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ので御留意願います。

<添付資料>(添付ファイルは別ウィンドウで開きます。)

- 優良外食産業表彰事業の概要(PDF:95KB)
- 第18回優良外食産業表彰事業受賞者の概要(PDF:1,905KB)
- <u>別添(申込用紙)(PDF:70KB)</u>

— 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 荒牧、池畑 代表:03-3502-8111(内線4150) ダイヤルイン:03-3502-8267

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

### 優良外食産業表彰事業の概要

### 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、多様な食事ニーズに応えたフードサービスの提供や環境問題への 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、優良 事例を幅広く紹介し、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18回目(新名称では第2回目)となる。

- ① 国産食材安定調達部門
- ② 地產地消推進部門
- 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 慶應義塾大学大学院経営管理研究科教授

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 洌子 (株)NHKグローバルメディアサービス企画事業部長

酒井 久德 酒井産業(株)専務取締役

茂木 信太郎 西細亜大学経営学部教授

# 第18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	4 新規業態・人材開発部門
【大臣賞】         (株)トリドール       ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	【大臣賞】 (株)とり鉄6
2 地産地消推進部門	5 環境配慮部門
【大臣賞】     アサヒビール園(株) ···· 4 【局長賞】     (株)関東ダイエットクック ·· 4     (株)和かな ···· 5	【大臣賞】 (株)平井料理システム · · 7
3 商品開発部門	6 快適給食サービス部門
【大臣賞】 (株)木曽路 ・・・・・・・5 【局長賞】 (有)アユム ・・・・・・・6	【大臣賞】     ハーベスト(株) ・・・・・・ 7     (株)レパスト ・・・・・・8 【局長賞】     ナフス(株)・・・・・8

ふくし事業協同組合・・・・・9

# 国産食材安定調達部門

# 【大臣賞】 (株)トリドール

### 【会社概要】

代表取締役社長 粟田 貴也

所 在 地 兵庫県神戸市

設 立 平成2年6月

資本金 1,318百万円

売上高 245億円

従業員 3.066名

店舗数 285店舗

主な店舗

「丸亀製麺」(セルフ讃岐うどん)

「とりどーる」(焼鳥ファミリーダイニング)

「丸醤屋」(ラーメン専門店)

# 【功績の概要】

同社の麺に使用する主原料の小麦粉については、売上げの7割以上を占める主力業態の「丸亀製麺」において、北海道産のホクシンをはじめとした厳選された国内産小麦を使用している。

また、トッピングのネギやかき揚げのタマネギについても、国産に限定して使用している。



↑ 釜揚げうどん ↓ ぶっかけうどん







製麺

かき揚げ

# 【大臣賞】 オリジン東秀(株)

# 【会社概要】

代表取締役社長 加栗 章男

所 在 地 東京都調布市

設 立 昭和41年9月

資本金 3,268百万円

売上高 476億円

従業員 4,875人

店舗数 592店 (H21年1月現在)

# 【主な店舗業態】

「オリジン弁当」(持帰り弁当・惣菜店) 「中華東秀」(中華料理飲食店)

# 【功績の概要】

オリジン弁当では、弁当約25種類・惣菜約30種類の定番商品に加え、旬の国産食材を使った季節メニューを毎月発売し、2ヶ月毎に入れ替え提供している。このため、年間商品計画をもとに、旬の食材を産地ごとに数量計画を立てた上で生産契約し、年間を通じて安定調達を行っている。また、最も取引量の多い「コメ」は、東北5県(宮城、秋田、福島、岩手、山形)の指定生産地の「ひとめぼれ」に品種限定し、通年において当該年新米の数量確保を行っている。











関東1都3県と近畿地区に520店舗を展開するオリジン弁当

南房総産菜の花の辛子和え 三陸産真いかと大根の煮物

# 国産食材安定調達部門

# 【大臣賞】 (株)宮田商事

## 【会社概要】

代表取締役 宮田 佳明

所 在 地 東京都渋谷区

設 立 昭和49年11月

資本金 10百万円

売上高 44億円

従業員 368名

店舗数 19店舗

主な店舗

「南国酒家」(中国料理レストラン)



「日本人の嗜好にあった中国料理」をテーマとして、日本食材と中国料理の融合を目指し、中国料理と相性の良い国産食材の掘り起こしを、経営トップ自ら産地を訪れ、積極的に行っている。

平成21年からは、季節毎にひとつの都道府県に焦点を合わせ、1~2ヶ月間、できるだけ当該都道府県産食材を使用した中国料理を提供する「おいしいものにっぽん」を実践している。





### 「おいしいものにっぽん」開催実績

H21.1 第1回「おいしいもの ふくい」 H21.7 第2回「おいしいもの <mark>おおいた</mark>」 H22.1 第3回「おいしいもの みやぎ」



大好評の仙台牛ソテー

# 【局長賞】 (株)牛心

# 【会社概要】

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 10百万円

売上高 11億円

従業員 196人

店舗数 5店

主な店舗

「但馬屋」(焼肉)

「藤屋」(焼肉)

# 【功績の概要】

焼き肉店の評価は、提供する肉の美味しさに よって決まることから、同社では、但馬牛、仙台牛 及び山形牛の黒毛和牛について、繁殖農家や肥 育農家に足を運び、種付けから育成、肥育期間 を通して観察し、ストレス無く育っている牛を選定 し、「一頭買い」をしている。従業員の調理技術の 裏付けの下、自信を持ってお客様にその全てを 提供することが可能となっている。

この他、店で提供するお米や野菜についても、 契約農家より仕入れたものを提供している。











# 国産食材安定調達部門

# 【局長賞】 (株)ヨシケイ滋賀

### 【会社概要】

代表取締役 井門茂壽

所 在 地 滋賀県大津市 設 立 昭和53年8月

資本金 20百万円

従業員 380人 売上高 38億円

営業所 11拠点 工場 3ヵ所

(家庭用総菜宅配業)

# 



滋賀県認証「環境こだわり農産物」 (はくさい)

# 【功績の概要】

日替わりで使用食材の種類も多いことから、原料の安定調達を図るため、地元生産者と契約し、滋賀県認証「環境こだわり農産物」を調達するとともに、流通業者等とは緊密な連携を図り鮮度維持に努め、地域に密着した総菜宅配業に取り組んでいる。10年前から食材の産地を毎週事前に顧客へ配布している。野菜(じゃがいも、玉ねぎ)の芯腐り問題を解決するため平成19年から自社内に「光センサー」を導入して品質向上に努めている。





国産さばの塩焼き 筑前煮/味噌汁

光センサーによるたまねぎ

調達する食材の産地を毎週事前に顧客へ配布

# 【局長賞】 (株)平田牧場

# 【会社概要】

代表取締役社長 新田 嘉七

所 在 地 山形県酒田市

設 立 昭和42年2月 資 本 金 2億円

従 業 員 358人(外食のみ)

売 上 高 11億円 店 舗 数 14店舗

主な店舗

「とんかつと豚肉料理 平田牧場」、とんや、炭火焼肉 「三元豚」等

# 【功績の概要】

豚肉の生産から加工、流通、販売まで一貫して行い、「平牧三元豚」や「平牧金華豚」をはじめとするオリジナル豚肉を生産し、とんかつ、しゃぶしゃぶ、ステーキ、ソーセージ等へ加工し、地元山形庄内地方産の米や他の食材とともに店舗で提供している。

消費者が安心して食べられる食材にこだわったメニュー化に努めている。



とんや 酒田店



平牧三元豚厚切り ロースかつ膳



平牧金華豚 生ハムサラダ



| ISO9001、ISO22000 | (生産・加工・加工肉 | (生産・加工・加工肉 | 製造)取得

# 地產地消推進部門

### アサヒビール園(株) 【大臣賞】

# 【会社概要】

代表取締役社長 武田 充広

所在地 北海道札幌市 平成13年9月 設 立 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 おすすめブランドとして提供している。







エゴマ豚しゃぶしゃる

### (株)関東ダイエットクック 【局長賞】

# 【会社概要】

代表取締役社長 三好 裕二

所 在 地 埼玉県三芳町 平成18年5月 設 立 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)

# 地 消 推 進 部

### 【局長賞】 ㈱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 昭和35年6月 設 立 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

### 開発 部 商

### 【大臣賞】 (株)木曽路

# 【会社概要】

代表取締役会長 吉江 源之

愛知県名古屋市 所 在 地 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 豐水 (新高)

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

# 商品開発部門

# 【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 まな店舗 お好み焼き店





トマトお好み焼き

# 【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、スーバ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、分類 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】

# 【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。







原産地情報を食堂の入り口に掲示

### (株)レパスト 【大臣賞】

### 【会社概要】

代表取締役社長 西 剛平 所在地 東京都中央区

設 昭和35年6月 立

2億円 資本金 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 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。







TABLE FOR TWOのメニュー

ISO9001やHACCPに準拠したマニュアルで管理

### ナフス(株) 【局長賞】

# 【会社概要】

代表取締役社長 濱田 昭 大阪府大阪市 所在地 設 昭和51年2月 寸 資本金 70百万円 369名 従業員 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)

衛生管理マニュアル類



# 【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。

保育園での食育



# 快適給食サービス部門

### ふくし事業協同組合 【局長賞】

# 【会社概要】

理事長 奥田 省三

京都府福知山市 所在地 昭和37年5月 設 立 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カ所)

# 【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、どんぷ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