

農林水産省

プレスリリース

平成20年3月21日
農林水産省

第16回優良フードサービス事業者等表彰事業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、多様な消費者ニーズに対応したフードサービスの提供、環境に配慮した取組など創意工夫を活かした事業を展開して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、もって我が国の食生活の向上と地域の活性化等を図ることとしております。このたび、審査委員会における審査を経て、農林水産大臣賞及び農林水産省総合食料局長賞受賞者を決定しましたのでお知らせいたします。また、表彰式典は、以下のとおり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、事前に御連絡願います。

1 表彰式典の日時

日時：平成20年4月21日（月曜日）13時30分～15時00分
※開始時間については、変更する場合があります。

2 表彰式典の場所

虎ノ門バストラルホテル本館（1F）「葵の間」東京都港区虎ノ門4-1-1

3 取材等の登録

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、4月10日（木曜日）17時までに下記あて登録願います。登録のない場合、会場のセキュリティーの関係上、入所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。）

- ・ [優良フードサービス事業者等表彰制度の概要（PDF：99KB）](#)
- ・ [第16回優良フードサービス事業者等表彰事業受賞者の概要（PDF：1.705KB）](#)
- ・ [別添（申込用紙）（PDF：50KB）](#)

— お問い合わせ先 —

食料産業局食品産業振興課外食産業室
担当者：和合、平山
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

優良フードサービス事業者等表彰制度の概要

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中で、国内農林畜水産業との連携、多様な消費者ニーズに対応したフードサービスの提供、環境に配慮した取組など創意工夫を活かした事業を展開している外食事業者等を表彰することにより、フードサービス事業の優良事例を幅広く紹介し、もって我が国の食生活の向上と地域の活性化に資する。

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、学識経験者、消費者等から構成される審査委員会の審査を経て、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。本事業は、平成4年度から実施しており、今回で16回目となる。

- ① 国産食材安定調達部門
- ② 地域貢献部門
- ③ 新規業態開発部門
- ④ 環境配慮部門
- ⑤ 優しい食事空間提供部門
- ⑥ 食材・食事情報提供部門
- ⑦ 特別功労部門

3 審査委員

【座長】	青井 倫一	慶應義塾大学ビジネススクール教授
	阿部 亮	元日本大学教授
	おおや かずこ	フードコーディネーター
	上安平 冽子	(株)NHK情報ネットワーク企画事業部長
	納口 るり子	筑波大学准教授

第16回優良フードサービス事業者等表彰事業

受賞者の概要
～外装・内装・メニュー・取組・原産地表示等～1. 国産食材安定調達部門

【大臣賞候補】

(株)小嶋屋	1
(株)ジーシーコムサ	2
(株)ビーエム	3

【局長賞候補】

(株)ほうせん	4
(株)ヨシケイ	5
(株)インテグレーション	6

2. 地域貢献部門

【大臣賞候補】

康正産業(株)	7
(株)芝寿し	8

【局長賞候補】

(株)レストラン・ピガール	9
(株)東山	10
(株)みやぎ東和開発公社	..11
(有)揚妻	12

3. 新規業態開発部門

【大臣賞候補】

(株)八百八長	13
(株)クワイ・レストランツ	14
(株)三晃	15

【局長賞候補】

(株)吉光	16
いわて門崎丑 格之進	...17
(株)くらコーポレーション	18

4. 優しい食事空間提供部門

【大臣賞候補】

(株)ヒッコリー	19
----------	---------

5. 食材・食事情報提供部門

【大臣賞候補】

(株)カルラ	20
--------	---------

6. 特別功労部門

【大臣賞候補】

奥住 正道	21
-------	---------

こじまや
【(株)小嶋屋】 国産食材安定調達部門(大臣賞)

【会社概要】 代表取締役社長 小嶋 均 こばやし ひとし 所在地 新潟県十日町市 設立 昭和38年9月 資本金 10百万円 従業員 182人 売上高 10.6億円 店舗数 11店 主な店舗 「小嶋屋」 (日本蕎麦専門店)	【事業概要】 同社は、新潟県十日町市内において、日本そば専門店「小嶋屋」を出店している。 【功績概要】 同社は、国産そば粉を100%使用しており、小麦粉は使用していない。その他つゆの原材料等も全て国産品にこだわりを持っている。 通信販売により販路を拡大する中、地元魚沼産コシヒカリについてもこだわりを見せ、地域貢献にも努めている。 このほか、割り箸の再利用、使用済みの経節の肥料としての再利用等環境に対する配慮も行っている。
--	--

外装・内装

全店において、床下に備長炭を埋設し、また、マイナスイオンやミネラル水装置を完備している。



メニュー そば粉や天ぷら用食材、出汁の原材料等はすべて国産を使用している。



そばのつなぎに青森県産の布海苔を使用した「へきそば」



天ぷら用の舞茸は、地元の生産農家と契約栽培している。



200tの雪を投入した「雪室」にてそば材料を氷温貯蔵し、省エネに取り組んでいる。

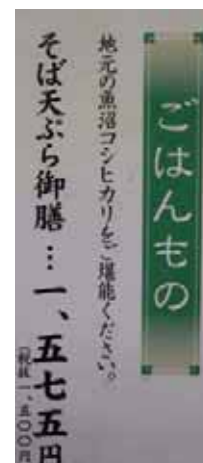
百有余年の風雪に耐え抜いた古民家の柱や梁を再利用した和風の店内(和亭)。

原産地表示

メニュー上で、米と海苔の原産地を表示している。

【米について】

【きざみ海苔について】



【(株)ジェーシー・コムサ】 国産食材安定調達部門(大臣賞)

【会社概要】 代表取締役会長 おおかわら あいこ 大河原 愛子 代表取締役CEO おおかわら たけし 大河原 毅 所在地 東京都渋谷区 創業 昭和39年11月 資本金 824百万円 従業員 1777人 売上高 198億円 店舗数 144店 主な店舗等 「一番どり」、「京鳥」他 (居酒屋)	【事業概要】 同社は、関東地方、関西地方において、「一番どり」、「京鳥」等の居酒屋を展開している他、東京23区内を中心に宅配弁当サービス「菱膳」も展開している。 【功績概要】 北海道の契約農場で生産するハーブ鶏や、徳島県産の阿波尾鶏などの国産食材を活用したメニューの積極的な提供に心がけている。 女性起業家支援と女性の社会参画の実現に向けた活動やシニアの方々及び障害者の雇用の創出に努めているほか、「もったいない運動」に協賛し、環境問題にも取り組んでいる。
---	--

外装

居酒屋を中心とした店舗展開。
 下図は、自社農場の「ハーベスター・八雲」
 (北海道)



メニュー

契約農場が生産する国産ハーブ鶏や
 阿波尾鶏(徳島県産)、産地直送の野菜
 等を提供している。



(←)産直の野菜を使ったピザ

取組

「たいやき事業」を通して、女性やシニアの
 社会参画実現に向けた活動を行っている。



原産地表示

メニューや店舗内、HP上にて情報提供
 している。



厳選焼肉

- 山形牛の上カルビ 2520
- 山形牛のカルビ 1470
- 山形牛のロース 1470
- 山形牛の赤身 1260
- 山形牛の板盛りリブロース 1890

天然塩焼き

- 山形牛のカルビ塩焼き 2520
- 山形牛のカルビ塩焼き 1470
- 山形牛のロース塩焼き 1470
- 山形牛の赤身塩焼き 1470
- 山形牛の板盛りリブロース塩焼き 1890

※当社でいう山形牛は、米沢牛のことを指す。

【(株)ビーエム】 国産食材安定調達部門(大臣賞)

【会社概要】 代表取締役 あおぬま ひろし 青沼 弘 所在地 東京都品川区 設立 平成2年11月 資本金 20百万円 従業員 55人 売上高 8億円 店舗数 6店 主な店舗 「ステーキハウスB&M」(ステーキ専門店)、 「B&M151A」(西洋風しゃぶしゃぶ)	【事業概要】 同社は、東京を中心に、ステーキ専門店「ステーキハウスB&M」、西洋風しゃぶしゃぶ「B&M151A」を展開している。 【功績概要】 全国の産地を食材探しのため訪問し、北海道産ばれいしょ(きたあかり)、宮崎県産牛肉、熊本県産阿蘇産豚肉など、都会であまり流通しないような珍しいもの、良いものを産地から輸送し、メニューに取り入れ顧客に提供。HPを使い、店舗メニューに関して国内の食材を調達している旨を積極的にPR。食材については、生産者とその特徴を詳細に情報提供している。
--	--

外装

ウェスタンスタイルが特徴のカジュアルレストランであり、内装やインテリア、バックミュージック等、西部劇を想定した造りとなっている。

内装

【ステーキハウスB&M】



【B&M151A】



メニュー

「B&M151A」では、主メニューであるステーキ肉は、全て宮崎県産(A4～A5等級)を使用している。また、豚肉は阿蘇産(契約産地)、野菜は全て国産である。

原産地表示

店舗で使用されている食材について、生産者や食材の特徴等を、HP上で情報提供している。

「ステーキ」



「SPF豚」を使用したしゃぶしゃぶ



【上記メニューの説明】

1.自家製の小麦の炭火焼 自家製の小麦を炭火で焼きました。	2.鹿児島県産の豚のステーキ 鹿児島県産の豚を使用したステーキ。つもつとした食感をお楽しみ下さい。	3.高知県産のなまこ酢の物 高知県産のなまこを酢の物にしました。素材の通いをぜひ、ご賞味下さい。
4.広島県産の牡蠣のエスカパッシュ 揚げた牡蠣を自家製たれに漬け込みました。	5.生野菜のわさび醤油かけ お口の中であらゆるような食感をたまりません！	6.スルメイカの醤油漬け 高知県産の環境で取れたスルメイカを醤油で漬けました。

「温野菜」



【サーバーサービス】 調理法を変えることにより、食材のもつ風味や味わいを楽しんでもらうサービス。

<例> 北海道産ばれいしょ(きたあかり)
3種類の調理法(マッシュポテト、フライ、スライス(炒め))で提供している。



「B&M151A」で使用している牛肉(宮崎県産)の表示

【(株)ほうせん】 国産食材安定調達部門(局長賞)

【会社概要】 代表取締役 かねみつ さぶろう 金光 三郎 所在地 長野県伊那市 設立 平成9年5月 資本金 1百万円 従業員 16人 売上高 9千3百万円 店舗数 2店 主な店舗 「焼肉 ほうせん」 (焼肉店)	【事業概要】 長野県伊那市内において、焼肉店「ほうせん」を展開している。 【功績概要】 昭和49年創業の焼肉店であり、主要食材の牛肉(正肉)は全て国産を使用。米については地元農家から、サンチュについては愛知県の農家から直接仕入れている。他の野菜については、地元の食材業者から、地元産野菜を中心に仕入れ、利用している。 また、店舗の衛生管理は徹底しており、10数年にわたり地元の食品衛生協会から優良衛生施設として表彰を受けている。
--	---

外装



内装



メニュー

信州牛や地元野菜を積極的にメニューに取り入れ、国産食材の利用増進が図られている。

地元の野菜を使ったサラダやキムチ



取組

地元の農家の貯蔵庫に保管されている玄米を仕入れ、使用している。



農家の米貯蔵庫

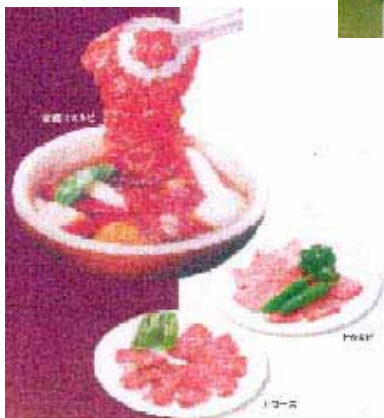


精米器



精米したてのお米を使用

信州牛を使った焼肉メニュー



原産地表示

店内ボードにて産地表示している。

「焼肉を通じて社会貢献を実施する」趣旨に賛同し、ボランティア活動を実施している。



【(株)ヨシケイ】 国産食材安定調達部門(局長賞)

【会社概要】

代表取締役社長 みかみ よしひこ
三上 嘉彦

所在地 静岡県静岡市
設立 昭和50年11月
資本金 20百万円
従業員 120人
売上高 10.3億円
店舗数 2拠点
主な店舗 ー
(家庭用総菜宅配業)

【事業概要】

静岡県静岡市清水区に本社を置き、家庭用総菜宅配業のフランチャイジーとして運営している。

【功績概要】

同社の行う家庭用総菜宅配事業は、夕食材料を中心に利用人数に応じた分量でカット、パックされておりゴミの排出を可能な限り抑制して提供している。同社で使用する食材は、駿河湾産の水産物など県内産(又は国産)を多くするよう心がけており、地元の郷土料理と食文化を伝えている。効率的な配達を工夫しており、それにより交通事故防止に貢献している。また、うこん茶やサトウキビから作ったコーヒーなど沖縄の食材も静岡県内に紹介するほか、障害者施設へ車いすやテントを毎年寄贈し、地域住民への貢献度は大きい。

メニュー

独自に作成している「夏冬カタログ」



地元産品を積極的に販売し、地元食文化の普及に力を入れている。

駿河湾・由比漁港で捕れた鰯などの干物



駿河湾特産の桜えび・しらす



取組

配達効率の改善や事故防止を目的に開発された「ナビゲーションシステム」と「アレンジボックス」

【ナビゲーションシステム】



顧客毎に留守番ボックス等
のお届け場所が表示される。

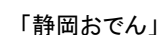
【アレンジボックス】



メニューカタログや配送時の伝票類のサイズに合わせた形状となっており、車内での整理整頓に便利で、運転中に書類が崩れるのを防いでいる。

原产地表示

メニューカタログ毎に使用している食材の産地等について、毎週顧客向けに配布している。



静岡おでん

おでんの原産地である静岡県に、おでんは欠かせない食べ物です。おでんには、大根、こんにゃく、とうもろこしなどが入ります。また、おでんには、醤油や味噌などの調味料が使われます。



【(株)インテグレーション】 国産食材安定調達部門(局長賞)

【会社概要】

あきやま こうぞう
代表取締役 秋山 耕造

所在地 東京都港区
創業 平成14年11月
資本金 70百万円
従業員 200人
売上高 12億円
店舗数 11店
主な店舗 「キムカツ」、「ゲンカツ」
(豚肉創作料理店)

【事業概要】

同社は、首都圏や関西地域において、新食感の豚肉創作料理を提供する「キムカツ」、「ゲンカツ」を展開している。

【功績概要】

同社が使用する豚肉、米、キャベツ等の食材は、全て国産原料というこだわりを持っている。

同社は、「国産原料の使用」をキーワードに「キムカツ」で外食産業に参入。男性中心のメニューというトンかつの潜在イメージを払拭すべく、薄切り肉を25層に積み上げた独特の食感でポン酢であっさり食べる「キムカツ」を開発。若い女性客層を獲得し、毎年、業績を伸ばしている。

外装

恵比寿に本店を構え、平日でも行20人ほどの行列ができ、その内の約7割が女性である(待ち時間は30~40分程度)。

内装

女性でも気軽に入れるようにと、内装は京都の町屋をイメージした、洒落たデザインである。



メニュー

主原料である豚肉は、全て国産肉を使用し、米、キャベツについても100%国産原料となっている。

原産地表示

自社ホームページに生産者名と写真を掲載したり、店内ボード上で原産地を表示している。



(←)主力商品「キムカツ」
国産豚肉100%使用で、豚のロース肉を0.3mmにスライスし、25層に重ねたミルフィーユ状のカツ。



ご飯(↑)は、おひつに入れて炊きたてを提供。キャベツ(↓)はお替わり自由である。



肉の中に薬味等を挟み、「ちーず」、「黒胡椒」、「がーりつく」、「ねぎ」、「梅・しそ」とバラエティーに富んだ新食感のカツが楽しめる。層になった豚肉は、従来のトンかつに比べると柔らかく、油っぽさが少ないため女性受けしている。



【康正産業(株)】 地域貢献部門(大臣賞)

【会社概要】

代表取締役 ^{ひだき やすまさ}
肥田木 康正

所在地 鹿児島県鹿児島市

設立 昭和43年6月

資本金 12百万円

従業員 1780人

売上高 94億円

店舗数 50店

主な店舗 「ふぁみり庵はいから亭」、
「寿司まどか」他
(ファミリーレストラン)

【事業概要】

同社は、南九州を中心に、3世代の顧客を対象としたファミリーレストラン「ふぁみり庵はいから亭」、回転寿司「寿司まどか」を展開している。小中学生の活動支援等、地域に根ざした経営を行っている。

【功績概要】

地元食材の活用を積極的に推進しており、食材の26品目は、ほとんど鹿児島県産である。また、地元産品を使った商品開発にも力を入れている。

さらに、地元中学生のサッカー活動の支援、登下校時の子供の非難場所として店舗を使えるよう地域の安全の確保に貢献しているとともに、ゴミの減量化、資源としての再利用を通じた地域貢献に尽力している。

外装・内装



メニュー

家族みんなで楽しめるようにと、バラエティー豊かなメニューを揃えている。



原産地表示

フリーペーパーやテレビ放映(毎週金曜の夕方)による産地情報の発信をしている。



年4回発行の「食の楽園」

取組

使用食材として、地元産品を積極的に取り入れたり、地域の安全等にも取り組んでいる。

主要食材26品目は、ほとんどが鹿児島県産である。

【契約農家の紹介】



【実績】平成18年2月
垂水店にて、意識を
失ったお客様の一命
を取りとめた。



※ 本店には、平成17年からAED
(自動体外式除細動器)を設置。



店舗を「こども110番の店」と
しており、登下校時の子供を
不審者から守っている。

定番メニュー以外に、地元産品を使った商品開発にも力を入れており、地域食材の利用推進に繋げている。

【鹿児島県産の食材を使用したメニュー】



「黒豚うどん」



「黒豚のやわらか煮」



「赤鶏そば(うどん)」



盲導犬と同伴の入店も許可している。

【(株)芝寿し^{しばす}】 地域貢献部門(大臣賞)

【会社概要】 代表取締役社長 ^{かじたに ゆきひろ} 梶谷 晋弘 所在地 石川県金沢市 設立 昭和28年10月 資本金 49百万円 従業員 427人 売上高 37億円 店舗数 34店 主な店舗 「芝寿し」 (持ち帰り用寿司、 弁当類製造、小売業)	【事業概要】 同社は、北陸三県を中心に、持ち帰り用寿司・弁当類製造販売、菓子製造販売する「芝寿し」を展開している。 【功績概要】 米については、年間100トン、契約農家で有機栽培された専用米を使用している。野菜その他の食材については、使用にあたって、鮮度にこだわり、着色料や添加物、保存料は極力使用していない。 また、地元の小学生等を対象とした笹寿し作り体験教室の開催等、地域の食育活動の推進に努めている。
---	--

外装・内装



メニュー

主力商品の「笹寿し」(左図)は、金沢でハレの日に周囲に振る舞う押し寿司をアレンジして開発された。



拡大



販売されている弁当には、笹寿しが詰められている。

食材については、安全・安心をモットーに、自分たちが、見て味わって、納得した素材だけを使用している。



取組

地元の小学生から一般を対象とした「笹寿し作り体験教室」や従業員を対象とした「田植え体験」を行っている。

原産地表示

自社カタログやホームページ内に、米、野菜、塩等の使用食材についての情報を掲載している。

「笹寿し作り体験教室」



本社工場または各学校で実施。

「田植え体験」



契約農家と協力して実施しており、“生産者の顔が見える米づくり”を理解する機会となっている。



【(株)レストラン・ピガール】 地域貢献部門(局長賞)

【会社概要】 代表取締役社長 みなみかわ たかし 南川 貴史 所在地 東京都府中市 設立 昭和46年9月 資本金 10百万円 従業員 222人 売上高 9億円 店舗数 14店舗 主な店舗 「ピガール」 (公共施設内レストラン)	【事業概要】 同社は、東京に本社を置き、関東地域の公共施設内レストランの受託事業を行っている。この他に、市民保養所や林間施設の運営とともに給食業務も実施している。創業者は横浜ホテルニューグランドでフランス料理を習得、その後ホテルでの料理責任者、ファミリーレストランのセントラルキッチン導入にたずさわる経験を経て、昭和46年足立区勤労福祉会館に一号店の営業を開始した。 【功績概要】 同社は、公共施設内レストランの受託中心だったが、その後市民保養所、林間施設の運営とともに給食業務にも進出する中で地域と施設両方の特性を考慮した運営を展開。地元産品を用いたメニューを各店の実情に応じて提供。これにより、各店舗ごとに地元食材の積極的な取り入れに特に力を注いでいる。
--	---

外装・内装

公共施設内レストラン受託事業



保養所の運営



メニュー

各種パーティー用メニューや会議用の弁当の他、
 保養所では地元産品を使った料理を提供している。

各種パーティー用



会議・イベント用



地元産品を用いたメニュー(山梨の施設の例)



八幡芋となすの田舎煮



浅尾大根と自家製がんもどき
 炊き合わせ



郷土料理「おざら」
 ほうとうの麺を冷たくして、
 暖かい汁で食べる。

取組

受託管理している市の施設について、地元の小・中・高生のクラブ活動の合宿等を優先的に低料金で受け入れている。

原産地表示

提供先がその都度変わるため、食材産地について、顧客が食堂に集まった時点で口答で顧客に説明している。

ひがしやま
【(株)東山】 地域貢献部門(局長賞)

【会社概要】

代表取締役 ちだ きよとし
千田 清俊

所在地 宮城県仙台市
設立 昭和62年1月
資本金 10百万円
従業員 286人
売上高 13億円
店舗数 6店
主な店舗 「ひがしやま」
(焼肉レストラン)

【事業概要】

同社は、宮城県仙台市内において、ファミリー向け焼肉レストランを展開している。

【功績概要】

同社は、仙台牛、仙台味噌や牡鹿半島の塩など地元の特徴的な食材を用いたメニューを提供するほか、牛肉のトレーサビリティ、原産地表示、アレルギー物質の表示に積極的に取り組んでいる。

また、同社は、仙台市周辺のベッドタウンを中心に中高年の家族層をターゲットに店舗展開していることから、マイカー使用での来店を考慮し、飲酒運転追放活動の協力として、運転代行業務事業を実施している。

さらに、青少年の健全な育成のため、「ひがしやまカップ」(スポーツイベント)を開催し、サッカー、野球で多くの子供たちにスポーツの場を提供している。

外装



内装



取組

スポーツイベントの開催(左図)と飲酒運転撲滅のための運転代行事業(右図)に取り組んでいる。



メニュー

地元産の食材を積極的に使用している。

「大金ビビンバ」

牡鹿半島の塩と仙台味噌を使ったメニュー



お子様クッパセット



原産地表示

店頭ボードで原産地表示している。



仙台牛を使ったメニュー



【(株)みやぎ東和開発公社】 地域貢献部門(局長賞)

【会社概要】

代表取締役社長 小野寺 和彦

所在地 宮城県登米市

設立 平成3年7月

資本金 30百万円

従業員 19人

売上高 1.6億円

店舖數 4店

主な店舗 「レストラン森の茶屋」

「林林館」

(道の駅、レストラン)

【事業概要】

同社は、宮城県登米市内の「道の駅」として、地元食材を使用したメニューや伝統料理等の提供、地元特産品や農林産物の直売も実施している。

【功績概要】

同社は、平成15年に道の駅として登録された国道346号線沿いの「林林館・森の茶屋」において、地元の郷土料理や地場の農産物を使用したメニューの提供、地元住民の雇用拡大や食材の生産体験活動等を通じ、基幹産業である農林業等の振興と地域の活性化に貢献している。

外装



内装

地元の農産物、林産物及び地元加工品が販売され、地元食材を使った料理も食べられる。



メニュー

地元の郷土料理や地場農産物を使った商品を販売している。



「はっと」（登米の伝統料理）
小麦粉を練って茹でたもの。



「百合根入り最中」

原產地表示

店内ボードで、メニュー毎に使用食材の産地を掲載している。

メニュー-原産地情報

[illegible]

種	國産（豊岡市産）
製造地	兵庫県豊岡市、製法は熟成煎茶式

陸奥館桑の茶屋

取組

地元の農林組合と連携して、体験活動を開催している。



【きのこの植菌体験】



【きのこ狩り】



あげつま
【(有)揚妻】 地域貢献部門(局長賞)

【会社概要】

あげつま ともあき
代表取締役 揚妻 奉昭

所在地 山形県山形市
設立 昭和42年11月
資本金 12百万円
従業員 22人
売上高 1.2億円
店舗数 1店
主な店舗 「郷土料理あげつま」
(郷土料理、うなぎ料理)

【事業概要】

同社は、1922年に山形県では初めてのうなぎ・川魚料理専門店を開店し、山形県山形市で「郷土料理あげつま」を展開している。

【功績概要】

同社は、食材について、伝統と地元産品にこだわり、生産段階まで追跡調査可能な野菜等を使用している。また、献立表以外にカード式食材便や掲示板を作成・設置し、食材調達・原産地表示に努めている。

さらに、地域食材の掘り起こしと食材の普及のため、高校生を対象に創作料理コンテストを主催し、新たなメニューの創出と、それらを活用した新たな商品化に取り組んでいる。また、障害者グループと提携し、食品残さを肥料化し、それを活用した野菜作りを促進している。

外装



メニュー

うなぎ料理を始め、山形の伝統野菜を使った、郷土料理を中心に提供している。

四季の「いも煮膳」



山形の伝統料理「いも煮」と郷土料理6種類の盛り合わせが楽しめる。

〇6種盛り合わせ内容(例)

玉こんにゃく、からかい(エイ)の煮物、置賜の冷や汁(雪菜入り、祝い料理)、山形山菜の和え物、青菜(せいさい)の煮物、もつてのほか(食用菊)のおひたし 等



山形県で初めて、うなぎ・川魚料理専門店として開業した。

「山形牛陶板焼き」



取組

高校生による地元食材を使った創作料理コンテストを開催し、優れたレシピは商品化に取り組んでいる。

原産地表示

店内の各テーブル上に、食材の調達先や特徴等を表示している。

【食の甲子園やまがた大会】



入賞作品の一例



〇商品名：「里の芋」(→)

山形の地方野菜悪戸(あくど)いもを使った和菓子で、商品化された第一号。



カード式「食材便」

【(株)八百八町】 新規業態開発部門(大臣賞)

【会社概要】 代表取締役 いしい せいじ 石井 誠二 所在地 東京都大田区 創業 昭和63年7月 資本金 293百万円 従業員 359人 売上高 48億円 店舗数 57店 主な店舗 「八百八町」、「ひもの屋」 「肉屋の正直な食堂」他 (居酒屋等)	【事業概要】 同社は、関東地域を中心に、居酒屋「八百八町」、「ひもの屋」、「肉屋の正直な食堂」等を展開している。 【功績概要】 和食・洋食を問わない料理、飲み物の調理・販売を主とした居酒屋業を展開。それぞれの店舗において、「手作り料理」、「干物中心」、「客自身が調理する」等のコンセプトを挙げ、特徴ある店舗を展開している。 また、同社は、客席はカウンター形式、テーブルにIHヒーターを設置し、肉と野菜をお客様自身が調理するという提供方法で、店舗でのオペレーションシステムの簡略化を実現した定食屋「肉屋の正直な食堂」を展開している。
---	--

外装・内装

江戸の町をモチーフにした造りを演出している。



取組

客席はカウンター形式、テーブルにIHヒーターを設置し、肉と野菜をお客様自身が調理する店舗。



簡略化したシステムにより低価格で提供できるステーキメニュー。

メニュー

北海道、能登、九州産の干物をすべて炭火焼で提供する他、手作り料理を中心に提供している。

原産地表示

店頭の黑板及びホームページにて、干物で使用する魚の種類を産地表示している。

店内には、たくさんの種類の干物が下げられている(→)。



珍しい干物

北海道産のキュウリウオ(上)と沖縄産のグルクン(下)



<その他の取組>

全従業員が提供メニューに関して答えられるよう、更衣室などに説明ペーパーを貼っている。

【(株)クリエイト・レストランズ】 新規業態開発部門(大臣賞)

【会社概要】 代表取締役社長 岡本 晴彦 おかもと はるひこ 所在地 東京都渋谷区 設立 平成9年4月 資本金 1000百万円 従業員 3520人 売上高 319億円 店舗数 320店 主な店舗 「はーべすと」、「デザート王国」、 「MARCHE DE METRO」、 「雛鮎」、「上海老飯店」他 (多業種レストラン)	【事業概要】 同社は、首都圏を中心に、洋食・中華・和食等のレストラン、クレープ・ラーメン等のフードコートをショッピングセンター、駅ビル、百貨店その他の大型商業施設等の集客立地に出店している。 【功績概要】 洋食・中華・和食等のレストラン、クレープ・ラーメン等のフードコートをショッピングセンター、駅ビル、百貨店その他の大型商業施設などへの出店を基本として、立地特性と顧客ニーズに合わせて様々な業態を開発・展開する「マルチブランド・マルチロケーション戦略」を推進している。
---	---

取組

【マルチブランド・マルチロケーション戦略】

構える店舗の立地特性や顧客のニーズに合わせて、様々な業種を展開している。

自然食バイキング「はーべすと」



フランスのマルシェ(広場)をイメージした
ECHIKA表参道「MARCHE DE MATRO」



本場の上海料理を提供する「上海老飯店」



メニュー

契約農家産直の野菜で調理された惣菜も
取り入れ、バイキング形式で提供している。

原産地表示

店舗入口に置かれたボード(左図)で
料理ごとの産地を表示したり、生産者の
顔写真の入ったラベル(右図)にて食材
の説明等を記載している。



【盛りつけ図】



さんこう
【(株)三晃】 新規業態開発部門(大臣賞)

【会社概要】 代表取締役 くろだ ひさかず 黒田 久一 所在地 奈良県大和郡山市 設立 昭和53年4月 資本金 10百万円 従業員 280人 売上高 25億円 店舗数 4店 主な店舗 「はな膳」 「はないちばん」、 (青果仲卸業、惣菜製造)	【事業概要】 同社は、奈良県に本社を置き、奈良県を中心に業務用カット野菜(惣菜キット等)の製造・販売、青果仲卸業を実施している。その他、レストラン事業「はな膳」、ケータリング事業「はないちばん」を展開している。 【功績概要】 青果仲卸業を原点とし、消費者に安全・安心な商品とサービスを提供することを目指し、カット野菜、惣菜キット販売、ケータリング、直営飲食店まで幅広い事業展開をしている。 同社は、国産食材の利用に努め、契約栽培により生産者から直接、安定的・効率的に調達するシステムを構築している。また、規格外品の利用向上にも努めている。 また、産地サポートセンターを奈良県中央卸売市場に隣接させて設置し、農作業に対する労力支援、「通いコンテナ」利用によるゴミの省資源化、リサイクル流通の構築等に努めている。
--	--

取組

独創的な産地支援・食材流通システム(産地サポートセンター)の構築は、中央卸売市場の流通機能を最大限活用し、さらに加工、冷蔵保存等も兼ね備えることで、農産物の全量買収と安定的な供給を可能にした。

「産地サポートセンター(低温物流センター)」



【サポートセンターの役割】

- ①人手不足の際、応援人員を派遣。
- ②低温流通による鮮度管理の徹底。
- ③通いコンテナ使用等による 省資源化とリサイクル流通の確立。
- ④不揃な農産物や少量の収穫しかできない農産物の集約を可能にし、商品価値をつける。

「惣菜のわかる八百屋塾」の開催



毎月、旬の野菜や果物をテーマにした勉強会を実施している。



収穫して運ばれた農産物は、すぐに低温冷蔵庫にて管理される。徹底した鮮度管理のもと出荷される。



【品質保証システム】

「品質管理委員会」を設置し、自社にて商品の検査等を実施し、品質管理を徹底している。

○ その他の取組

- (1) 惣菜キットを利用した料理教室の開催
- (2) 研修制度の充実
養成講座(ベジタブルマイスター、調理師等)



「通いコンテナ」

段ボールを使わず、再利用可能でかつ簡易包装の専用コンテナで農産物を運ぶ。

原産地表示

商品のラベルやパッケージに、使用食材の産地や成分等を表示している。

メニュー

カットや一次加熱などの加工済み野菜、肉、タレ等を一つにキット化した商品(惣菜キット)を扱う。

「惣菜キット」: 最終加工処理(加熱など)をするだけで、誰でも簡単に作ることができる。

「筑前煮」キット



「かき揚げ」キット



カット野菜



種類も豊富に揃っており、外食レストランやスーパーなどで、用途に合わせたスピーディーな出来たて惣菜の提供に役立っている。

きっこう
【(株)吉光】 新規業態開発部門(局長賞)

【会社概要】 代表取締役 やまもと よしひこ 山本 善彦 所在地 大阪府大阪市 設立 昭和43年11月 資本金 10百万円 従業員 297人 売上高 18億円 店舗数 16店 主な店舗 「古潭」 (ラーメン店)	【事業概要】 同社は、大阪府を中心に、ラーメン専門店「古潭」を展開している。 【功績概要】 同社は、現在まで変わらぬ消費者の支持を得ている。その理由として、①麺は最上質の小麦粉を使い、絶妙な水加減で練り上げジックリ熟成させた後に作り甘味と弾力性に富むコシの強さがある。スープは丸骨、鶏骨他多数の副材をあわせ1日10kgの材料を使い、火加減は強火を守り、じっくり煮込むと同時に常に新鮮で、風味豊かなスープ。醤油は小豆島、丹波黒産を程よく合わせ、よく寝かせてから使う。②その基本をベースに、立地時代環境を考慮した店舗の演出に当たること。立地の面からは日常的に利用される場所か非日常的場所かで店名・制服・商品の違いにより、店舗スタイルをかえるユニークな発想で常に時代の先端を行くラーメン店を開いている。
---	--

外装

ラーメン専門店としての顔を持ちつつ、ラーメンを日常食から非日常食化へ転換する目的で、高層ビルへの出店や高級感ある店舗づくりに取り組んでいる。

従来のラーメン店舗



高級感を演出した店舗



内装

女性客も利用しやすいように清潔感ある空間作りに努めている。



メニュー

ラーメン店では珍しい、点心類、せいろ蒸し等の独創的なメニューを取り入れている。

ラーメンと点心(湯葉巻き)
セットメニュー

※白米以外に黒米も選べる
ようになっている。



「せいろ蒸し」



「特製トマトスープ」



※沖縄産琉美豚(りゅうびとん)を使用している。

原産地表示

メニューブックに原産地を表示しており、野菜は、近郊野菜の使用に努めている。



「サイロ蒸し」へのこだわり。と。



かんざきうし かくのしん
【いわて門崎丑 格之進】 新規業態開発部門(局長賞)

【会社概要】 代表者 ^{ちば ますお} 千葉 祐士 所在地 岩手県一関市 設立 平成11年4月 資本金 ー 従業員 29人 売上高 2.4億円 店舗数 3店 主な店舗 「丑舎 格之進」 「格之進Tokyo」 (焼肉店)	【事業概要】 同社は、岩手県に本店を置き、岩手県、東京都にそれぞれ焼肉店「丑舎 格之進」、 「格之進Tokyo」を展開している。 【功績概要】 同社は、牛肉について、自社牧場で生産した「門崎丑」の加工から流通、販売までを一貫して行い、安全・安心な食材を低価格で提供することを実現している。また、地元の野菜を積極的に活用しており、地産地消にも努めている。 原産地表示及び牛トレーサビリティに関して、情報提供に努めている。
--	---

外装



内装

木造の和風建築で、落ち着いた雰囲気である。



メニュー

通常の焼肉メニューに加えて、牛肉を使った創作料理も豊富に提供している。

通常のメニュー(焼肉)



※ 提供する牛肉は、自社牧場で生産された「門崎丑」を使用。

【創作料理】



牛のちまき



牛の軍艦巻き



和牛ほほ肉のワイン煮

原産地表示

その日使用する食材について、店内ボードで産地表示している。



【(株)くらコーポレーション】 新規業態開発部門(局長賞)

【会社概要】 代表取締役社長 たなか くにひこ 田中 邦彦 所在地 大阪府堺市 設立 平成7年11月 資本金 2000百万円 従業員 5129人 売上高 480億円 店舗数 185店 主な店舗 「くら寿司」 (回転寿司店)	【事業概要】 同社は、大阪府に本社を置き、近畿圏・中部圏・首都圏において、回転寿司「くら寿司」を展開している。 【功績概要】 同社は、新たな販売形態による店内の娯楽性の向上、携帯予約システムの導入、自動の皿回収システムの導入、コンピュータ制御による皿のカウントシステムによる精算時の効率化等、新たな販売形態、サービス形態、店舗づくりを通じた新規業態開発を行っている。
--	---

外装・内装

家族連れでも楽しめる寿司チェーンを展開。



メニュー

こだわりとして、全品に食品添加物を使用しない。



取組

食事を楽しく満喫してもらえるように、様々なアメニティが設置されている。



「ピックらポン」

5皿毎に商品券やグッズが当たるルーレットチャンス。



「自動皿カウント水回収システム」(特許)

食べた皿を投入する(←)と枚数が表示される。同時に、洗浄されながら厨房へ回収(→)される仕組み。



原産地表示

自社ホームページで、原料・原産地情報の提供に努めている。

また、お客様が携帯を使って店内に掲示しているアドレスから、すぐに原産地情報が確認できるシステムを構築中である。



「タッチで注文」



タッチパネルで希望の商品を注文できる。



「携帯予約システム」

事前に携帯電話で時間指定予約ができ、待ち時間を気にせずに利用できる。



「時間制限管理システム」(特許)

コンピュータ管理

30分から廃棄される。(最長55分まで)



QRコードにより、ベルト上の商品を時間管理する。



【ヒッコリー(株)】 優しい食事空間提供部門(大臣賞)

【会社概要】 代表取締役社長 しみず よしたけ 清水 良剛 所在地 東京都町田市 設立 昭和53年9月 資本金 40百万円 従業員 61人 売上高 5.85億円 店舗数 5店 主な店舗 「ヒッコリーファーム」 「オールドヒッコリー」他 (ピザレストラン)	【事業概要】 同社は、東京市外を中心に、ピザレストラン「ヒッコリーファーム」、「オールドヒッコリー」を展開している。 【功績概要】 同社は、親も子供も会話を楽しみながら料理を一つの皿から取り分けることを提案し、誰もが楽しんで食事できる空間を提案している。 子供用のトイレ、キッズルームを設置しているほか、その周辺を禁煙として子供が安心して利用できる店舗作りに努めている。 障害者や高齢者の利用を考慮し、バリアフリーに取り組んでいる。 CO2の削減のためオール電化の店舗の出店や、余ったピザを持ち帰る提案をし、食べ残しの削減に努めている。
---	---

外装

イタリアの田舎町の宿屋をイメージし、家庭的な雰囲気の出店づくりを目指している。



20年以上前からバリアフリーの取組を行っている。
(例)店入口のスロープ：車椅子利用者でも利用しやすい。

内装

木の温もりを生かした内装となっている。



メニュー

石窯で焼くミラノ風タイプピザ。イタリアで行われる「世界ピザ職人選手権」で入賞したスタッフが腕を振るう。



週末に開催される「ピザショー」



ピザ職人は、ピザオリンピックで世界3位の腕前(2007春)。

原産地表示

ホームページで野菜の産地や生産者について紹介している。



取組

小さな子供が楽しめる食事空間作りに力を入れている。

「えほんのくに」



料理を待っている間、子供たちが自由に遊べる。
(広さ：約8平方メートル)

「子供ピザ教室」



各店舗で定期的に行われており、すぐに満員となる人気イベント。



(左)ベビーベッド(の設置：おむつ替え用もある。



(右)子供専用トイレ：壁ガラスになって中が確認でき、子供一人でも用を足せるつくり。

【(株)カルラ】 食材・食事情報提供部門(大臣賞)

【会社概要】

代表取締役 井上 修一

所在地 宮城県黒川郡

創業 昭和47年6月

資本金 1200百万円

従業員 1349人

売上高 101億円

店舗数 128店

主な店舗 「まるまつ」
(和風ファミリーレストラン)
「そば処丸松」他

【事業概要】

同社は、宮城県内を中心に、和風ファミリーレストラン「まるまつ」を展開している。

【功績概要】

「価格」「品揃え」「時間」「距離」の利便性にこだわり、現代人のライフスタイルが24時間化していることに応え、店舗の7割を24時間営業を行い、全時間帯でフルメニューを提供している。

自社のリーフレットを作成、店舗客席に配布し、「まるまつ」で利用している食材のトレサビリティ、カロリー、成分表、原産地に関する情報を提供している。

外装



取組

自社で作成しているリーフレット(年4回発行)「まるまつ通信」で、食に関する情報を発信。



大学教授による食のコラムや旬の食材に関する効能やそのメニュー商品等が掲載されている。

メニュー

和食を中心とした日常食を、低価格で品数豊富に取り揃えて提供している。

グランドメニュー(定食)の価格は、500~700円前後である。



原産地表示

自社作成のリーフレットやホームページで、食材の原産地を記載している。その他、トレサビリティ、メニューのカロリーや成分についても情報提供している。

- グランドメニュー以外に、お客様の健康を気遣った栄養バランスに考慮したメニュー開発にも力を入れている。

「食事バランスガイド」を意識したメニュー(一度に36品目の食材が採れる和定食)

1日の目安量
30品目



野菜等の摂取も考慮されている。



自社工場で加工した「ざる豆腐」
(宮城県産白目大豆使用)

カロリー・成分表

健康指標	数値	健康指標	数値
エネルギー	677.3 kcal	エネルギー	729.9 kcal
たんぱく質	38.0 g	たんぱく質	45.7 g
脂質	28.0 g	脂質	27.4 g
炭水化物	120.0 g	炭水化物	6.0 g
ナトリウム	257.2 mg	ナトリウム	12.7 mg
カルシウム	140.0 mg	カルシウム	270.3 mg
鉄	4.4 mg	鉄	12.0 mg
ビタミンB1	0.8 mg	ビタミンB1	22.1 mg
ビタミンB2	0.1 mg	ビタミンB2	384.2 mg
ビタミンC	141.0 mg	ビタミンC	2.2 mg
ビタミンE	1.0 mg	ビタミンE	141.0 mg
ビタミンK	1.0 mg	ビタミンK	0.3 mg

品名	原産地
キャベツ	千葉県・愛知県(1~4月・11月~12月)
白菜	千葉県(5~4月・11~12月)
レタス	青森県・長野県(1~3月・12月)
アスパラガス	茨城県(3~5月・10月~11月)
人参	近畿圏・長野県(6~10月)
白滝	茨城県
大根	千葉県
人参・ほうろ	青森県・近畿圏
玉ねぎ	千葉県・埼玉県・北海道・青森県・埼玉
長ねぎ	茨城県・北海道
アスパラ	茨城県(1~5月)
アスパラ	近畿圏・埼玉県・茨城県(6~10月)
アスパラ	茨城県
アスパラ	茨城県・茨城県
アスパラ	茨城県・群馬県・高知県
アスパラ	千葉県(1~4月・11月~12月)
アスパラ	青森県(5~7月)・北海道(6~10月)
アスパラ	北海道・長野県
アスパラ	茨城県
アスパラ	茨城県・茨城県
アスパラ	茨城県
アスパラ	アスパラ

【奥住 正道】 特別功労部門(大臣賞)

【概要((株)奥住マネジメント研究所)】

所在地 東京都千代田区
設立 昭和46年5月
従業員 11人
売上高 3.6億円
店舗数 —
主な店舗

【略歴等】

1970年当時の外食産業の市場規模は約2兆円で、所謂、生業が大半を占めていた。1950年代後半より小売業界の近代化、産業化指導を進めてきた奥住正道氏は、外食業界においても同様な近代化・産業化を進めるべく、1971年に研究・研鑽グループ「FSCA」を主宰していたが、更に全国レベルに活動領域を広げるために、この組織を基盤として外食産業の業界団体としては政府との唯一の窓口となる(社)日本フードサービス協会の設立に尽力した。以降、同協会をはじめ、広く小売、流通産業を含めた業界横断的見地から日本のサービス産業全体の健全育成のため多様な活動を続けている。

【奥住 正道 氏】



奥住氏の主な功績

- 1970年代、外食産業の地位向上、近代化、産業化を目指して、業界団体として(社)日本フードサービス協会の設立に尽力した。
- 「ジャパンフードサービスショー」や「ジェフ愛の募金」等の日本フードサービス協会の活動を指導し、外食産業の価値と役割を積極的に社会にPRすることによって、社会的地位向上に貢献した。
- 海外の企業活動から学ぶことの重要性を認識し、協会設立当時から米国研修を提案・コーディネート。全米レストラン協会と交換理事制度を設け、日米の業界の情報交換の太いパイプを作った。
- 外食産業経営者の人材育成の重要性に鑑み、自らの経営セミナーを通じ、経営者の向上心と品格を高めることに寄与しているほか、1993年の外食産業専門の「財団法人外食産業教育研修機構」や1995年の「日本フードサービス学会」の設立に積極的に貢献した。
- ギフト業界への参入をすることとなった全国共通食事券「ジェフグルメカード」事業を発案し、外食産業の市場拡大に大きく貢献した。