

農林水産省

プレスリリース

平成27年3月16日
農林水産省

第23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、今般、「優良外食産業表彰」の農林水産大臣賞及び食料産業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、3月27日(金曜日)、パレスホテル東京において開催します。
本式典は公開です。式典中のカメラ撮影も可能です。

1 優良外食産業表彰の概要

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産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。(別添1参照)

2 受賞者

(1)地産地消推進部門

【大臣賞】

だるま食品 株式会社、日本サブウェイ 株式会社

【局長賞】

有限会社 肉や大善

(2)農林漁業成長産業化貢献部門

該当なし

(3)商品開発部門

【大臣賞】

キリンシティ 株式会社、株式会社 ディナーサービス コーポレーション、株式会社 ヒライ

(4)新規業態・人材開発部門

【大臣賞】

株式会社 喜代村、株式会社 ロック・フィールド

(5)地域社会貢献・環境配慮部門

【大臣賞】

株式会社 グリーンハウス、ジェイアール東海フードサービス 株式会社

(6)快適給食サービス部門

【局長賞】

株式会社 トーゾフーズ

(7)海外進出・食文化普及部門

該当なし

(8)特別功労部門

該当なし

※受賞者の取組事例の概要は、別添2を御覧ください。

3 優良外食産業表彰式典の開催日時及び場所

日時:平成27年3月27日(金曜日) 17時30分～18時30分

※開催時間については、変更する場合があります。

会場:パレスホテル東京 2階「葵 西」

所在地:東京都 千代田区 丸の内1-1-1

4 取材等の登録

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3の申込用紙に記入の上、3月23日(月曜日)17時00分までにFAXで下記申込先まで登録願います。当日は受付で記者証等の身分証を提示していただきますので、あらかじめ御承知願います。

(申込先)

・FAX送付先:食料産業局 食品小売サービス課 外食産業室 宛て

・FAX番号:03-3502-0614

＜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\(PDF:65KB\)](#)
- ・ [別添2 第23回優良外食産業表彰受賞者の概要\(PDF:1.494KB\)](#)

- ・ [別添3 第23回優良外食産業表彰式典取材等申込用紙\(PDF:38KB\)](#)

— お問い合わせ先 —

食料産業局食品小売サービス課外食産業室
担当者:企画調整班 松尾、藤田
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、農林水産省食料産業局長賞を選出する。本表彰制度は、平成4年度から実施しており今年で23回目（新名称では第7回目）となる。

- ① 地 産 地 消 推 進 部 門
- ② 農林漁業成長産業化貢献部門
- ③ 商 品 開 発 部 門
- ④ 新規業態・人材開発部門
- ⑤ 地域社会貢献・環境配慮部門
- ⑥ 快適給食サービス部門
- ⑦ 海外進出・食文化普及部門
- ⑧ 特 別 功 労 部 門

3 審査委員

【委員長】	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
	石田 裕美	女子栄養大学教授
	木立 真直	中央大学商学部教授
	増田 陸奥夫	一般社団法人日本食農連携機構理事長
	三村 優美子	青山学院大学経営学部教授
	村松 真貴子	食生活・教育ジャーナリスト、エッセイスト

第23回優良外食産業表彰 受賞者の概要

1 地産地消推進部門

【大臣賞】 だるま食品(株)、日本サブウェイ(株)

【局長賞】 (有)肉や大善

2 農林漁業成長産業化貢献部門

該当なし

3 商品開発部門

【大臣賞】 キリンシティ(株)、(株)ディナーサービス コーポレーション、
(株)ヒライ

4 新規業態・人材開発部門

【大臣賞】 (株)喜代村、(株)ロック・フィールド

5 地域社会貢献・環境配慮部門

【大臣賞】 (株)グリーンハウス、ジェイアール東海フードサービス(株)

6 快適給食サービス部門

【局長賞】 (株)トージツフーズ

7 海外進出・食文化普及部門

該当なし

8 特別功労部門

該当なし

【大臣賞】

だるま食品株式会社

【概要】

代表取締役社長 上西 宣行
所在地 北海道札幌市
設立 昭和48年2月
資本金 3,000万円
売上高 61億9千万円
従業員 550名
工場数 3工場
主な品目 「弁当」、「おにぎり」、
「寿司」、「惣菜」

【功績の概要】

北海道を地盤とするセイコーマートの米飯商品の7割を供給する事業者で、野菜は端境期以外北海道産を利用。

昆布はレギュラー商品「手巻きおにぎり昆布」の他、「めんたい昆布」などアレンジ商品を供給するなど、昆布利活用を促進。

地域の資源を活かすため、肉薄で硬い食感の北海道産マイカの品位を改良し、弁当に利用。

手巻きおにぎり昆布



昆布シリーズ



102円



100円



100円



100円



「昆布おにぎりのアレンジ商品」



北海道マイカを使用した弁当



創業時からの定番商品「太巻き」

【大臣賞】

日本サブウェイ株式会社

【概要】

代表取締役社長 及川 直昭
所在地 東京都港区
設立 平成3年10月
資本金 1億円
売上高 194億円
従業員 5,088名
店舗数 477店舗(直営16、FC471)
主な店舗 「サブウェイ」

【功績の概要】

通年で使用する4野菜(レタス、トマト、タマネギ、ピーマン)の年間使用量約4千4百トンのうち、8割強の3千7百トン在国内で調達。また、今年度からパンに使用する小麦の9%を北海道産の「ゆめちから」に切り替えるなど、積極的に国産原料を使用する取組を実施。

また、秋田県の十和田石を土壌改良材として圃場の土作りに活用する取組や「農業女子プロジェクト」では生産者とのメニュー開発にも取り組むなど、生産者との連携にも尽力している。



十和田石を使ったレタス圃場



「農業女子プロジェクト」の開発メニュー

【局長賞】

有限会社 肉や大善

【概要】 代表取締役社長 大澤 孝明 所在地 愛知県知立市 設立 平成7年2月 資本金 300万円 売上高 2億8千万円 従業員 20名 店舗数 2店舗（うち小売1店舗） 主な店舗 「焼肉や大善」	【功績の概要】 国産黒毛和牛に特化し、特にA5等級を重視し、かつ精肉店での経験を活かした独自の開拓的な仕入れを続け、現在は50を超える黒毛和牛の銘柄牛を定期的に取り扱い、店舗で提供するなど、国産銘柄牛の安定調達に貢献。 国産フルーツもデザートとしての提供や、持ち帰り用に販売するなど、国産フルーツの安定調達にも貢献。
---	---



「銘柄牛と国産果実の並ぶ
ショーウィンドウ」

みかわ牛 （愛知）	宮崎牛 （宮崎）	飛騨牛 （岐阜）	4 %の奇跡 （鹿児島）
長崎和牛 （長崎）	讃岐牛 （香川）	オリーブ牛 （香川）	会津牛 （福島）

昨年の取扱数量上位8産地銘柄
（平成25年）



個体識別番号と銘柄牛肉

【大臣賞】

キリンシティ株式会社

【概要】

代表取締役社長 大木 忠彦
 所在地 東京都中野区
 設立 昭和58年5月
 資本金 1億円
 売上高 48億2千万円
 従業員 726名
 店舗数 38店舗(直営31、FC7)
 主な店舗 「キリンシティプラス」、
 「キリンシティ」

【功績の概要】

「FROM BREWERY & FARM」をコンセプトに国内の優れた旬の食材を活用し、シンプルな調理で素材の味を活かしたメニューを月替わりで提供。あえて認知度の低い産地の食材を選定するなどして他社との差別化を図り、また、その食材の生産者や圃場、生育過程、さらにメニューに仕上げる過程などをブログで配信し、生産者の食材づくりへの思いやこだわりを伝えることを通じて、食材や産地の魅力を紹介することでメニューの魅力を引き出す取組も実施。



マンスリーメニューのプレゼンテーション



メニュー化に向け生産者や圃場を直接訪問

【大臣賞】

株式会社 ディナーサービス コーポレーション

【概要】

代表取締役社長 本田 圭
 所在地 静岡県静岡市
 設立 昭和51年3月
 資本金 1,000万円
 売上高 300億円
 従業員 2,395名
 店舗数等 直営8店舗
 FC32社、6店
 主な事業 家庭用総菜宅配業

【功績の概要】

腎臓病、透析中の方には「たんぱく調整食」、糖尿病・メタボリック症候群の方には「カロリー調整食」また、高齢者には、ロコモティブ症候群予防に資する食事「愛彩」を提供するなど、家庭では取り組みが困難な栄養バランス調整食を提供。また、提供の際は、顧客の咀嚼能力に応じて、「堅さ」や食材の刻み方を個別に対応。

社会構造の変化及び健康志向等のニーズに対応するため医師及び管理栄養士の監修による食事を毎日戸別に宅配している。



「たんぱく調整食」



「カロリー調整食」



「愛彩」

【大臣賞】

株式会社 ヒライ

【概要】

代表取締役社長 平井 浩一郎
所在地 熊本県熊本市
設立 昭和43年5月
資本金 2億73百万円
売上高 130億円
従業員 1,906名
店舗数 116店舗(全店直営)
主な品目 「弁当」、「惣菜」、「サンド
イッチ」、「おにぎり」、「寿司」

【功績の概要】

約40年前、竹輪にポテトサラダを詰めて揚げた商品「ちくわサラダ」を開発、販売。

同商品は、当時、人気があり大量に調理していたポテトサラダの販売ロス削減する汎用策を模索する中で生まれたものであったが、これがドライバーのハンディーフード、学生や子供のおやつとして人気を呼び、同社の定番商品として確立。

現在では、熊本のソウルフードとして九州全体に拡がりを見せている。



「ちくわサラダ」



ポテトサラダが覗く商品断面



「おべんとうのヒライ」

【大臣賞】

株式会社 喜代村

【概要】

代表取締役社長 木村 清
所在地 東京都中央区
設立 昭和60年10月
資本金 9千8百万円
売上高 141億円
従業員 626名
店舗数 54店舗(全店直営)
主な店舗 「すしざんまい」

【功績の概要】

日本独自の「すし」文化の継承と発展のため、すし職人養成講座「喜代村塾」を構築。3ヶ月で職人としての基礎を学び、1年9ヶ月の店舗実習を経て、2年間で一人前の職人を育成する実践を重用したカリキュラムを実現。また、講座は社員だけでなく、海外を含む他社で働くことを志す人々等に対しても広く門戸を開いている。

指導方法もバラバラで、多くの時間とコストを要した徒弟制度による技術の伝承方法を一新し、独自の教育、指導方法により、すし職人を養成している。



実習場での基礎課目



実習場での実技審査



一般の方を対象とした講座

【大臣賞】

株式会社 ロック・フィールド

【概要】

代表取締役会長
兼最高経営責任者 岩田 弘三
所在地 兵庫県神戸市
設立 昭和47年6月
資本金 55億4千万円
売上高 490億円
従業員 4,643名
店舗数 330店舗
主な品目 「サラダ」、「フライ」、
「その他そうざい」

【功績の概要】

欧米のデリカテッセンを日本で事業化し、「RF1 (アール・エフ・ワン)」など惣菜店を百貨店を中心に展開。設立当時は付け合わせに過ぎなかった「サラダ」を進化させ、前菜や主菜となるサラダを開発するなど新しい販売形態を構築、定着させた。

独自の「生販一貫モデル」を更に進化させ、顧客が一番欲しいタイミングで一番良い状態(鮮度・美味しさ)の商品を提供する「ジャストインタイム」を実現するため、トヨタ生産方式を導入し、サービスプロセスの改善を推進した。



RF1店内風景



一番人気の「緑の30品目サラダ」



ジャストインタイムでの提供体制

【大臣賞】

株式会社 グリーンハウス

【概要】

代表取締役社長 田沼 千秋
所在地 東京都新宿区
設立 昭和34年2月
資本金 21億4千万円
売上高 927億円
従業員 23,003名
受託施設数 1,833施設
(事業所1,164、病院・福祉施設467、
学校125、その他77)

【功績の概要】

「食べて応援しよう！」に積極的に取り組み、東日本大震災の被災地産品を活用したメニュー開発、提供や取引企業と協力してイベントの実施にも取り組んでいる。さらに、気仙沼市等が企画した「リアスフードを食卓に」に企業として参加し、高校生による気仙沼の食材を活用したメニュー開発を支援するなど、息の長い被災地復興支援を実施。

また、全国各地で清掃活動や料理教室など、自治体や企業と連携して、地域に密着した社会貢献活動に尽力している。



取引企業と連携した「食べて応援しよう！」



被災地での「健康・栄養セミナー」



地域での清掃活動

【大臣賞】 ジェイアール東海フードサービス株式会社

【概要】

代表取締役社長 坂田 雅哉
所在地 愛知県名古屋市
設立 平成5年4月
資本金 2億95百万円
売上高 64億4千万円
従業員 1,195名
店舗数 49店舗(直営45、委託4)
主な店舗 「とり五鐵」、「てつすけ」、
「グリル&ビア 八条ダイナー」

【功績の概要】

駅に隣接し、様々な客層を集客する環境にある中で、大衆うけする店舗作りよりもむしろ地域の食文化を活かした店舗作りにこだわって出店し、各エリアにおいて地元の特産品を利用したメニュー開発を積極的に行い、地域文化の発信、地域経済の活性化に尽力。

JR東海グループが運営する農場で生産されたブランド野菜の活用、また、京都洛北の野菜の直売所への買い付けになど、地域農業へも貢献。



地域食材「名古屋コーチン」を使ったメニュー



地元事業者と連携した業態を出店



地域野菜の直売所での買付の様子

【局長賞】

株式会社 トージツフーズ

【概要】

代表取締役社長 森松 祥兆
所在地 大阪府大阪市
設立 昭和55年4月
資本金 5,000万円
売上高 24億9千万円
従業員 279名
受託施設数 23施設
(事業所14、学校4、その他5)

【功績の概要】

コミュニケーションボード等を使った顧客満足度向上の取組実施。
顧客に対して定期的に食事展等を開催し、栄養、食生活の重要性の理解の促進を図る取組を実施。
自社オリジナルの骨まで食べられる魚製品を提供するなど、喫食者の健康に配慮した「ヘルシーメニュー」を提供。



「コミュニケーションボード」



顧客先での食事展



エネルギー	・内臓脂肪には付きやすく落ちやすいという特徴があります。バランスの良い食事と量でサポート！
たんぱく質	・ダイエット時においても脂肪が燃えやすいカラダを作るためにアミノ酸が必要です。太りにくいカラダをサポート！
塩分	・血圧が高めの方、気になり始めた方に減塩をサポート！
食物繊維	・健康なカラダ＝肌の美しさです。カラダの内側からサポート！

ヘルシーメニューの基準