

農林水産省

プレスリリース

平成21年4月14日
農林水産省

第17回優良外食産業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、3月27日に行われた審査委員会における審査を経て、このたび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、4月21日（火曜日）帝国ホテル本館「桜の間」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、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21年4月21日（火曜日）18時00分～19時30分

※開始時間については、変更する場合があります。

3 表彰式典の場所

帝国ホテル本館（4階）「桜の間」東京都千代田区内幸町1－1－1

4 取材等の登録

表彰式典の当日に取材又は傍聴を希望される方は、社名、人数及び氏名等を別添の申込用紙に記入の上、4月17日（金曜日）までに下記あて登録願います。定員となり取材等をお断りする場合は、事務局より御連絡致します。

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 \(PDF:42KB\)](#)
- ・ [第17回優良外食産業表彰事業受賞者の概要 \(PDF:1.055KB\)](#)
- ・ [別添\(申込用紙\) \(PDF:29KB\)](#)

— 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、加藤
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17回目（新名称では第1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	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
岩田 三代	日本経済新聞社生活情報編集委員
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	(株)NHK情報ネットワーク企画事業部長
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17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】

(株)リンガーハット …………… 1

(有)丸昌 焼肉の大昌園 …… 1

【局長賞】

(有)小川亭とらちゃん …… 2

2 地産地消推進部門

【大臣賞】

がんこフードサービス(株) …… 2

(株)フジファミリーフーズ …… 3

【局長賞】

(株)イーストン …… 3

(株)りんご苑 …… 4

3 地域社会貢献部門

【大臣賞】

日本ケンタッキー・フライド
・チキン(株) …… 4

【局長賞】

(株)知久 …… 5

(株)ペリカセブン …… 5

4 商品開発部門

【大臣賞】

ユーシーシーフードサービス
システムズ(株) …… 6

5 新規業態・人材開発部門

【大臣賞】

(株)コロワイド …… 6

(株)ワンダーテーブル …… 7

(株)三味 …… 7

6 環境配慮部門

【大臣賞】

(株)サッポロライオン …… 8

7 快適給食サービス部門

【大臣賞】

東毛福祉事業協同組合 …… 8

【局長賞】

双葉給食(株) …… 9

吉原給食事業協同組合 …… 9

8 特別功労部門

【大臣賞】

ジョエル・ブリュアン …… 10

【大臣賞】 (株)リンガーハット

【会社概要】

代表取締役会長
兼社長 米濱 和英

所在地 東京都
設立 昭和39年3月
資本金 5,019百万円
売上高 354億円
従業員 9,619名
店舗数 558店舗
主な店舗

「リンガーハット」(長崎ちゃんぽん専門店)
「浜勝」(とんかつ専門店)

【功績の概要】

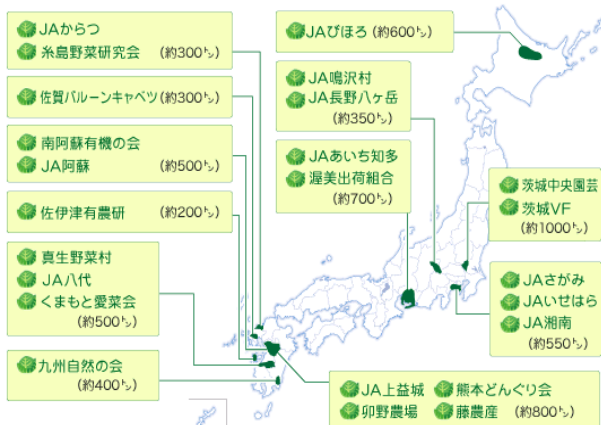
使用する野菜を”すべて国内産”に変更するという、画期的な企画に意欲的に取り組んでいる。特に、キャベツの契約栽培は約25年の実績があり、全国に契約農家を確保し、終年を通して安定的な供給を可能とした。ちゃんぽんを通して、野菜摂取の普及促進を図ると共に、日本で採れる野菜の美味しさを「ちゃんぽん」や「とんかつ」という商品を通して、低価格で提供できるよう努めている。

野菜たっぷりの「ちゃんぽん」



「JA八代」のキャベツ畑

キャベツ契約圃場地図 (数字は年間出荷量)



25年かけてで培った全国の契約農家

【大臣賞】 (有)丸昌 焼肉の大昌園

【会社概要】

代表取締役社長 密城 忠信

所在地 福岡県久留米市
設立 平成10年11月
資本金 10百万円
従業員 161人
売上高 11億円
店舗数 3店
主な店舗

「焼肉の大昌園」(焼肉店)

【功績の概要】

主要食材である肉類は、九州産黒毛和牛を主として使用しているほか、米、野菜等調理法を工夫し、地元産を中心に活用している。九州の馬肉食文化を馬カルビ、馬の中落ちカルビ等として焼肉料理に取り入れ、地域の食文化をさらに拡大。また、社会福祉施設への焼肉の提供や地域ボランティア活動へ参加するなど地域活動にも積極的に取り組んでいる。

九州産黒毛和牛が中心



馬肉文化の発信(馬刺し)



【局長賞】 (有)小川亭とらちゃん

【会社概要】

代表取締役 小川 英昭

所在地 大阪府大阪市

設立 平成9年12月

資本金 5百万円

従業員 28人

売上高 3億円

店舗数 3店

主な店舗

「小川亭とらちゃん」(焼肉店)

「えびす」(大衆ホルモン店)

【功績の概要】

主要の牛肉は、和牛・伊賀牛(未經産)を使用しており、加工・流通を担う精肉店を仲介して、畜産生産農家から直接仕入れる仕組み。牛トレサが明確になっているため、店内には「牛の名前」のついた血統証を表示する珍しい取組をしている。

店内の貼られた牛の名前が記載された珍しい血統証



契約農家で肥育された伊賀牛



地産地消推進部門

【大臣賞】 がんこフードサービス(株)

【会社概要】

代表取締役会長 小嶋 淳司

所在地 大阪府大阪市

設立 昭和44年2月

資本金 95百万円

従業員 3,305名

売上高 217億円

店舗数 96店舗

主な店舗

「がんこ」(和食、寿司店)

【功績の概要】

使用する食材は、関西地方を中心に契約農場で栽培された野菜等で、地元食材を使ったメニュー構成に取り組んでいる。水産物についても、国内外の産地と提携して調達を進め、がんこマグロ、がんこ鯛及びがんこ海老のブランドを育生している。また、日本の歴史的建造物を生かして、飲食を伴いながら、日本文化を堪能する業態を展開し、国内外の観光客からも注目を浴びている。

近畿近郊の「がんこ農園」



コウノトリを育む農法により生産された黒大豆を使用した自家製がんこ豆腐



豪商角倉了似の別邸跡 (京都二条苑)

【大臣賞】 (株)フジファミリーフーズ

【会社概要】

代表取締役社長 内島 朝良

所在地 愛媛県松山市

設立 平成10年7月

資本金 100百万円

従業員 690名

売上高 99億円

店舗数 126店舗

主な店舗

「どんと」(和食レストラン)

「じゃんじゃか」(焼肉店)

【功績の概要】

愛媛県松山市を中心に、和食レストランや焼肉店をチェーン展開している。中国・四国・九州地方で生産される野菜等を使用して、「八幡浜ちゃんぽん」や「里芋コロッケ」、「鯛飯」等の郷土色豊かなメニューを提供し、地元で多くの支持を得ている。

大洲産里芋で創った

「里芋コロッケ」



大洲の郷土料理

「いもたきうどん」



【局長賞】 (株)イーストン

【会社概要】

代表取締役社長 大山 泰正

所在地 北海道札幌市

設立 平成2年7月

資本金 42百万円

従業員 685名

売上高 27億円

店舗数 33店舗

主な店舗

「クッチーナ」(イタリア居酒屋)

「いただきコッコちゃん」

(焼鳥ダイニング)

【功績の概要】

北海道産の食材を使って、イタリア料理を提供している。旬の食材情報を集めて、月替わりでメニュー提案に努めている。地元生産者から直接、自ら栽培した食材を使ったメニュー開発の依頼があったり、道産食材を各業種毎の調理手法を生かして、工夫を凝らしたメニューを提供している。また、社員教育の一環として、契約産地での農業体験や意見交換の場を設けており、自主的な行動や意欲向上に繋げている。

北海道産食材を使った期間限定のメニュー例

産地直送の海老を使ったパスタ



塩水うにパスタ



道産「Do Beef」のワイン
煮込みパスタ

【局長賞】 (株)りんご苑

【会社概要】

代表取締役 安部 和彦

所在地 山形県東置賜郡

設立 昭和59年4月

資本金 40百万円

従業員 229名

売上高 21億円

店舗数 21店舗

主な店舗

「りんご苑」(焼肉店)

「昭和ホルモン亭」(居酒屋)

【功績の概要】

山形県内を中心に焼肉店を展開しており、地元食材を使ったメニューを提供している。自社店舗以外に、自社工場で製造したオリジナル商品を供給する等地元食材の利用増進に貢献している。

地元食材を数多く提供している。



特選米沢牛盛合せ



山形県産豚ホルモン(白)



無農薬サンチュ

山形産白菜を使用したキムチは、全店舗に提供されている。



他の外食産業に自社工場で加工した商品も供給している。



米沢牛を使った
「メンチカツ」「コロケ」



自家製冷麺

地域社会貢献部門

【大臣賞】 日本ケンタッキー・フライド・チキン(株)

【会社概要】

代表取締役

執行役員社長 渡辺 正夫

所在地 東京都

設立 昭和45年7月

資本金 7,298百万円

従業員 5,130名

売上高 833億円

店舗数 1,503店舗

主な店舗

「ケンタッキーフライドチキン」
(ファストフード)

「ピザハット」(ピザ宅配)

【功績の概要】

来年で創業40周年を迎えるファストフード企業。「オリジナルチキン」には、同社の規定認定基準を満たした「KFC登録飼育農場」で生産されたハーフ鶏のみを使用している。食材へのこだわりに加えて、全国各店舗における体験学習や親子で体験できる「オリジナルチキン」手作り体験企画やピザ教室、出前授業の実施を通して、消費者へ自社製品の理解を深めてもらうとともに、食育活動に努めている。

出前授業

体験学習(ピザ教室、フライドチキン作り)



「KFC登録飼育農場」で
生産されるハーフ鶏



【大臣賞】 ユーシーシーフードサービスシステムズ(株)

【会社概要】

代表取締役社長 上島 成介

所在地 兵庫県神戸市

設立 昭和63年12月

資本金 200百万円

従業員 1,404名

売上高 116億円

店舗数 206店舗

主な店舗

「上島珈琲店」(カフェ・チェーン)

【功績の概要】

日本独自の喫茶文化復興を目指したコーヒーを中心としてカフェ・チェーンを展開している。独自に開発したネルドリップコーヒーマシン(特許取得済)により、一般には職人技として提供されているネルドリップコーヒーをリーズナブルに提供している。ダブルネルドリップ抽出法(特許申請中)により、本来のコーヒーの風味を損なわない濃厚かつクリアなコーヒーを抽出し、この特徴を活かして、消費者ニーズの高まるラテ系ドリンクの開発にも着手し、同社独自の商品として「ミルク珈琲」を売り出している。この商品は、ミルクと混ぜてもコーヒーの濃厚な風味を損なわない特徴を持っており、同社のオリジナル商品となっている。

ネルドリップコーヒーマシン



NEW

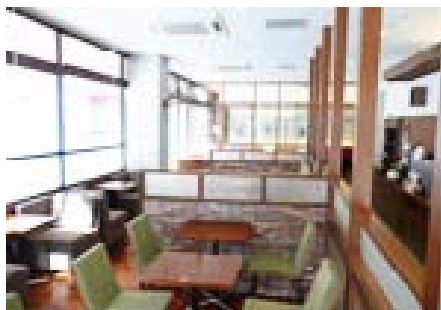


金胡麻ミルク珈琲

食糧品種の金胡麻を100%使用したミルク珈琲です。

S ¥430 / M ¥480

店内の様子(柳 宗理氏作の家具を取り入れている)



新規業態・人材開発部門

【大臣賞】 (株)コロワイド

【会社概要】

代表取締役会長兼

社長 蔵人 金男

所在地 神奈川県横浜市西区

設立 昭和38年4月

資本金 5,482百万円

従業員 11,180名

売上高 1,166億円

店舗数 933店舗

主な店舗

「甘太郎」、「北海道」(居酒屋)

「La Pausa」(イタリアンレストラン)

【功績の概要】

居酒屋においてマーチャンダイジング(MD)機能を導入し、商品での標準化を図り、無駄なくスピーディなサービス提供に努めてきた。さらに、地域毎の特性や顧客の嗜好を吸い上げたMDを行うため、全国7箇所の自社工場の商品の企画・製造をし、PB商品としての普及推進に取り組んでいる。

自社工場で食材管理している。

(岐阜のセントラルキッチン)



一船買いしたマグロの様々な部位を使ったメニューを考案している。



HP上で、旬の食材情報を紹介している。

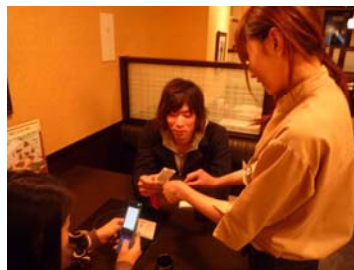


【大臣賞】 (株)ワンダーテーブル

【会社概要】

代表取締役社長 林 祥隆

所在地 東京都
設立 昭和21年7月
資本金 4,280百万円
従業員 1,077名
売上高 109億円
店舗数 75店舗
主な店舗
「鍋ぞう」「モーモーパラダイス」
(しゃぶしゃぶ・すき焼き等の食べ放題専門店)
「ロウリーズ・ザ・プライム・リブ」



顧客の満足度を
瞬時に把握する
「モバイルチェック」

【功績の概要】

首都圏を中心に、しゃぶしゃぶ・すき焼き専門店、イタリアン・和食・海外ブランドレストランを展開する外食企業。社員育成とチームワーク重視を企業全体の行動指針とし、また、「優れた商品・サービスとホスピタリティでお客様を魅了し、リピートしていただく」ことをビジョンに掲げ、お客様満足度の高いレストラン展開を行っている。



主力のしゃぶしゃぶ食べ放題と
国産野菜



【大臣賞】 (株)三味^{さんみ}

【会社概要】

代表取締役社長 小平 昭雄

所在地 埼玉県川越市
設立 平成15年4月
資本金 50百万円
従業員 3,923名
売上高 259億円
店舗数 100店舗
主な店舗 ー
(惣菜製造・販売)

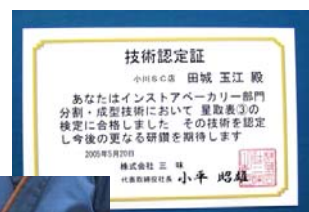
【功績の概要】

「味と鮮度と品質」「美味しさの絶対的な追求」「安全・安心」の継続こそが、地域社会、顧客に支持される惣菜事業の絶対条件と提唱して事業展開。ニーズを先取りした商品化は、業績の向上と業界のイメージアップに貢献した。また、従業員の意識向上を目指して、定期的な技術研修会を実施し、技術認定制度の導入・パートさんを中心としたチーム毎の業務改善、成果発表会を実施している。

技術講習会(寿司部)



合格者に配布される
「技術認定証」と「認定バッジ」



惣菜バイキング(左)とクッキングサポート(右)



【大臣賞】 (株)サッポロライオン

【会社概要】

代表取締役社長 山崎 範夫

所在地 東京都
設立 昭和24年9月
資本金 4,878百万円
従業員 2,859名
売上高 289億円
店舗数 197店舗
主な店舗

「ビアホールライオン」、「ブラスリー銀座ライオン」、「点」、「かこいや」

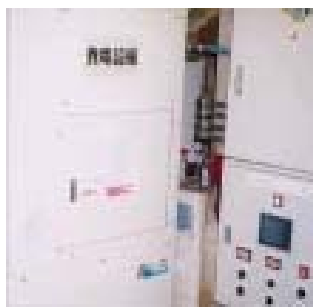


LED照明の「かこいや」

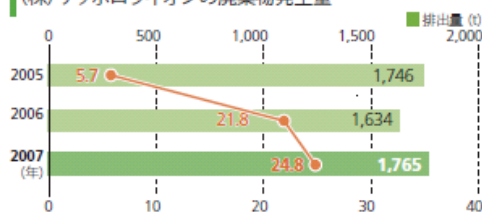
【功績の概要】

日本初のビアホールとして110年の歴史を誇る。生ビールを媒体として、産地と連携を密にした食文化の向上と地域社会の発展に努めてきた。また、環境負荷の軽減、リサイクルなどの推進に力を入れており、エネルギー効率の高いシステム導入による省エネルギーや店舗での廃棄物発生抑制等に取り組んでいる。（日本初、客席照明が全てLED光源の省エネ店舗を平成21年4月に開店）

コジェネレーションシステム



(株)サッポロライオンの廃棄物発生量



ソーラー発電を取り入れた店舗

快適給食サービス部門

【大臣賞】 東毛福祉事業協同組合

【会社概要】

理事長 竹澤 博
所在地 群馬県邑楽郡
設立 昭和38年6月
出資金 47百万円
従業員 192人
売上高 14億円
主な取引先 事業所 1,300カ所
幼稚園 11カ所
学校 9カ所

【功績の概要】

弁当給食業界ではトップクラスの1日19,500食を提供。品質面についてはISO9001の認証を取得して安心・安全な食の提供に積極的に取り組んでいる。喫食者ニーズはメニューに加えて、自社の日頃の活動についてもアンケートを実施するとともに、取引を止めた顧客からも原因を聞くなど積極的にサービスの向上に努めている。生鮮野菜は概ね全量国産品を地元の市場から直接仕入れ国産品の使用に努めている。

1日19,500食を製造、提供している。



ISO9001マネジメントマニュアル

代表取締役 村上 信吾
所在地 大阪府高槻市
設立 昭和49年8月
資本金 30百万円
従業員 295人
売上高 8億円
受託施設数 49施設
(事業所 31、学校 14、
病院・福祉 3、その他 1)

アンケート調査を基に受託先との給食委員会において改善提案書の提出を行うなどニーズの反映に努めるとともに、事業所では国産野菜は概ね全て原産地表示を実施したり、栄養成分や旬の食材など喫食者の安心や健康に資する情報提供に努めている。

またISO9001、ISO14001の認証を取得、運用を行い給食の品質や環境対策に取り組んでいる。

[illegible]

【局長賞】 吉原給食事業協同組合

代表理事	山本 尊久	
所在地	静岡県富士市	
設立	昭和38年6月	
出資金	14百万円	
従業員	85人	
売上高	4億円	
主な取引先	事業所 幼稚園 病院	450力所 13力所 4力所

【功績の概要】

メニューについては6種類を日替わりで提供し、年間で同じ組み合わせが無いようにするとともに、日替弁やめん鍋など選択を広げる工夫をしている。また3年前より食物繊維を毎日安定的に摂取できるヘルシー弁当の提供を行い喫食者に好評を得るなど、喫食者の健康な食生活の推進に貢献している。敷地内の弁当売店の一角で、地元農家の減農薬や規格外等の野菜・果実を販売し、地元農家を応援している。

[illegible]

Q

【大臣賞】 ジョエル・ブリュアン

【会社概要】

所在地 東京都港区
 設立 平成18年3月
 資本金 40百万円
 従業員 15人
 売上高 2億円
 店舗数 1店
 主な店舗
 「キューズ・フランセーズ・JJ」
 (フランス料理)

【功績の概要】

1972年、ポール・ボキューズの日本レストラン開店にあたり総料理長として来日以来、永年にわたり伝統的フランス料理の指導と普及、フランス料理への日本食材の活用、食生活文化への向上発展に努め、日本のフランス料理界に多大な貢献をした。

氏の得意とする
 「スズキのパイ包み」

東京ミッドタウン内に
 出店している「JJ」



ジョエル・ブリュアン氏



日本の食材を使ったフランス料理(例)
 平目・帆立貝・ウニのムースの白菜包み蒸し

