

第26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、平成30年3月20日(火曜日)、帝国ホテルにおいて受賞者の表彰式典を開催します。

本式典は公開で、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。(別添1参照)

2. 受賞者

(1) 国産食材利用推進部門

【大臣賞】

株式会社 グルメ杵屋(大阪府)

【局長賞】

株式会社 大將軍(千葉県)

株式会社 弘(京都府)

(2) 農林漁業成長産業化貢献部門

【大臣賞】

有限会社 シュシュ(長崎県)

株式会社 ヤマザキ(静岡県)

(3) 新規業態・人材開発部門

【大臣賞】

株式会社 一心亭(青森県)

SFPホールディングス 株式会社(東京都)

【局長賞】

株式会社 SUU・SUU・CHAIYOO(東京都)

株式会社 スープアンドイノベーション(長野県)

森口産業 株式会社(大阪府)

(4) 地域社会貢献・環境配慮部門

【大臣賞】

株式会社 クック・チャム(愛媛県)

株式会社 コメダ(愛知県)

有限会社 日比谷松本楼(東京都)

(5) 快適給食サービス部門

【大臣賞】

東京ケータリング 株式会社(東京都)

(6) 海外進出・食文化普及部門

【大臣賞】

株式会社 トリドールホールディングス(兵庫県)

(7)生産性向上部門

【大臣賞】

株式会社 サンデリカ(東京都)

受賞者の取組の概要については、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30年3月20日(火曜日) 18時00分～19時00分

会場:帝国ホテル 本館中2階「光の間」

所在地:東京都千代田区内幸町1丁目1-1

4. 報道関係者の皆様へ

表彰式典の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16日(金曜日)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:食料産業局食文化・市場開拓課外食産業室宛て
- ・FAX番号:03-6744-2013

添付資料

別添1 [優良外食産業表彰制度の概要\(PDF : 66KB\)](#)

別添2 [第26回優良外食産業表彰受賞者の概要\(PDF : 1,451KB\)](#)

別添3 [第26回優良外食産業表彰式典取材等申込用紙\(PDF : 38KB\)](#)

【お問合せ先】

食料産業局食文化・市場開拓課外食産業室

担当者:企画調整班 松尾、加藤

代表:03-3502-8111(内線4352)

ダイヤルイン:03-6744-7177

FAX:03-6744-2013

優良外食産業表彰制度の概要

平成30年3月
食料産業局

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凝ら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 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の審査を経て、以下の各部門について、農林水産大臣賞（18本以内）、食料産業局長賞（38本以内）を選出する。本事業は、平成4年度から実施しており今年で26回目となる。

- | | |
|-----------------|----------------|
| ① 国産食材利用推進部門 | ⑤ 快適給食サービス部門 |
| ② 農林漁業成長産業化貢献部門 | ⑥ 海外進出・食文化普及部門 |
| ③ 新規業態・人材開発部門 | ⑦ 生産性向上部門 |
| ④ 地域社会貢献・環境配慮部門 | ⑧ 特別功労部門 |

3 第26回優良外食産業表彰審査委員

あなん ひさ
阿南 久
いしい はやと
石井 勇人
かたおか ひろし
片岡 寛
きしむら やすよ
岸村 康代
たなか ひさひろ
田中 久広
のむら かずまさ
野村 一正

一般社団法人消費者市民社会をつくる会理事長

農政ジャーナリストの会 会長

一橋大学 名誉教授

一般社団法人大人のダイエット研究所 代表理事

一般社団法人日本食農連携機構 参与

千葉科学大学 教授 （審査委員長）

第26回優良外食産業表彰 受賞者の概要

1 国産食材利用推進部門

1～2P

【大臣賞】 (株)グルメ杵屋

【局長賞】 (株)大將軍、(株)弘

2 農林漁業成長産業化貢献部門

3P

【大臣賞】 (有)シュシュ、(株)ヤマザキ

3 新規業態・人材開発部門

4～6P

【大臣賞】 (株)一心亭、SFPホールディングス(株)

【局長賞】 (株)SUU・SUU・CHAIYOO、(株)スーパードイノベーション、
森口産業(株)

4 地域社会貢献・環境配慮部門

7～8P

【大臣賞】 (株)クック・チャム、(株)コメダ、(有)日比谷松本楼

5 快適給食サービス部門

9P

【大臣賞】 東京ケータリング(株)

6 海外進出・食文化普及部門

10P

【大臣賞】 (株)トリドールホールディングス

7 生産性向上部門

11P

【大臣賞】 (株)サンデリカ

8 特別功労部門

該当なし

【大臣賞】

株式会社 グルメ杵屋

【概要】

代表取締役 棕本 充士
所在地 大阪府大阪市
設立年 昭和42年
資本金 5,838百万円
売上高 39,409百万円
従業員 4,767名
店舗数 433店舗
主な店舗 「杵屋」
「そじ坊」 ほか

【功績の概要】

- ◆ 卸、種子小売、生産者等とプロジェクトチームを組成。外食産業、卸、種子会社、JAが共同で栽培指導、出荷規格、流通形態にまで携わり、市場流通規格のなかった新しい食材を産地化。杵屋等においてこの食材を使用した商品を販売。
- ◆ うどん原料の小麦粉の国産への切り替えを推進。業態によっては100%三重県産小麦を使用するなど大部分の店舗で国産を使用。



マー坊なすと福耳の天ぷら



福耳と鶏肉の甘辛炒め



ぶっかけ温玉うどん

【局長賞】

株式会社 大將軍

【概要】

代表取締役 南 慎一郎
所在地 千葉県千葉市
設立年 平成2年
資本金 50百万円
売上高 3,920百万円
従業員 973名
店舗数 32店舗(全店直営)
主な店舗 「焼肉大將軍」
「焼肉屋くいどん」ほか

【功績の概要】

- ◆ 米、野菜については全ての店舗で100%国産を使用。特に千葉県に本部を置く会社として、千葉県産食材の活用を推進。こねぎ、サンチュなどは千葉県産を100%使用。
- ◆ 国産牛使用割合増加を目指し、地元「かずさ和牛」の仕入れを開始。現時点では和牛使用量全体の30%程度だが、今後増加予定。
- ◆ 仕入れる肉には独自の基準を設定。基準については仕入先と共有しており、より良い品質の肥育に役立てている。



サンチュ(千葉県産)



ながいきネギのナムル(千葉県産)



かずさ和牛

【局長賞】

株式会社 弘

【概要】

代表取締役 西田 哲也
 所在地 京都府京都市
 設立年 平成12年
 資本金 10百万円
 売上高 2,110百万円
 従業員 410名
 店舗数 10店舗(全店直営)
 主な店舗 「京の焼肉処 弘」
 「京やきにく懐石 弘」
 ほか

【功績の概要】

- ◆ 開店以来、和牛の一頭買いを続けており、京都食肉市場で週間出荷頭数の約1割にあたる12頭の黒毛和牛の枝肉を購入。
- ◆ 原産地表示の取組として、黒毛和牛と米については、店内に表示。商品によっては、「弘 BEEF 認定証」を盛り合わせた肉に表示するなど徹底。
- ◆ 社内教育を積極的に行っており、若い世代が焼肉文化の裾野を更に広げることに注力。



セントラルキッチンの様子



商品によっては「弘BEEF 認定証」を盛り合わせ肉に表示



社内研修の様子

【大臣賞】

有限会社 シュシュ

【概要】

代表取締役社長 山口 成美
所在地 長崎県大村市
設立年 平成10年
資本金 15百万円
売上高 970百万円
従業員 73名
店舗数 1店舗
主な店舗「ぶどう畑のレストラン」

【功績の概要】

- ◆ 地域の生産者の所得向上を目的として、生産者自身が法人を立ち上げ、地元観光業との連携や地域資源の活用により地域活性化を実現。
- ◆ 地元産にこだわり、レストランで使用する農産物は殆どが直売所への出荷生産者からの仕入れ。
- ◆ レストランで開発したメニューに必要な食材を出荷生産者に生産依頼。新たに生産が始まった農産物20品目。



植物の生命感に癒やされる店内



地元産をふんだんに使ったメニュー



新規導入作物

【大臣賞】

株式会社 ヤマザキ

【概要】

代表取締役社長 山崎 朝彦
所在地 静岡県静岡市
設立年 昭和29年
資本金 100百万円
売上高 13,939百万円
従業員 550名
工場数 5工場
主な店舗 惣菜製造

【功績の概要】

- ◆ 農業にも取り組み美味しい惣菜づくりを目指すため、積極的に事業を展開。メインとなる原材料は主要産地を限定。農家と契約して栽培期間や栽培方法などの栽培指導を実施。全量買取も実施し、選別工程を省くことで、農家の所得向上につなげている。
- ◆ 農家の意欲を高めるため、品質評価制度を実施。評価が高い原料の買取単価を上げるなど、高品質な原料を安定的に調達できるよう農家と一緒に取り組んでいる。



生産者の方との勉強会・交流会



茎頂培養作業



自社試験圃場

【大臣賞】

株式会社 一心亭

【概要】

代表取締役 小野 敦司
所在地 青森県五所川原市
設立年 昭和60年
資本金 81百万円
売上高 1,402百万円
従業員 301名
店舗数 12店舗
主な店舗「焼肉レストラン
一心亭」ほか

【功績の概要】

- ◆ 4つの委員会制度(おもてなし推進/美味しさ向上/幸せ向上/コスト管理)により、改善スピードを大幅に速める体制を構築。
- ◆ 3つの塾(店舗塾/社長塾/未来塾)を社内研修制度として開設。各店舗間の経営幹部や全スタッフの顔合わせや社長とのディスカッションの場として活用。
- ◆ I-1グランプリ(一般公募客による月1回の覆面調査をもとにした発表会)、子女教育手当、主体性重視の社内料理コンクール等を積極的に実施。



おいらせ緑ヶ丘店内の様子



I-1グランプリの様子



社内料理コンクール(デザートコンクールに向けた打合せ風景)

【大臣賞】

SFPホールディングス 株式会社

【概要】

代表取締役 佐藤 誠
所在地 東京都世田谷区
設立年 平成22年
資本金 526百万円
売上高 35,957百万円
従業員 3,462名
店舗数 212店舗
主な店舗「磯丸水産」、「鳥良」
ほか

【功績の概要】

- ◆ 「これを食べたい」「ここに行きたい」といったはっきりした動機に変化した顧客ニーズに対応。魚介、鶏といった食材、あるいは接待・宴会向け、カジュアル向けといった様々な専門性の高い業態を展開。
- ◆ オーダー用タブレット導入により作業効率を向上しつつ、一人当たりの人件費を削らず、客とのコミュニケーションを深めて従業員と客の双方の満足度を上げている。



磯丸水産 外観



磯丸水産 浜焼き



タブレットの導入

【局長賞】 株式会社 SUU・SUU・CHAIYOO

【概要】

代表取締役 川口 洋
所在地 東京都目黒区
設立年 平成16年
資本金 11百万円
売上高 919百万円
従業員 180名
店舗数 13店舗
主な店舗「タイの食卓クルン・サイアム」ほか

【功績の概要】

- ◆スタッフの半数以上がタイ人であり、来日時における住居等の手配等会社ぐるみで生活面をサポート。
- ◆厨房スタッフから「スーパーコック」を選出し、エリアごとに配置。レシピについてスーパーコックを交えて社内でブラッシュアップ。スーパーコックが担当エリア店舗において調理手順、レシピ確認等を行うことにより料理のレベルアップと均質化を図っている。
- ◆正社員の離職率7%と業界平均を大幅に下回る。



スタンダードな料理のブラッシュアップに努める



社内遠足の様子



2017年オープンのクルン・サイアムバンコクプロンポン店

【局長賞】 株式会社 スープアンドイノベーション

【概要】

代表取締役社長 室賀 康
所在地 長野県長野市
設立年 平成21年
資本金 32百万円
売上高 955百万円
従業員 368名
店舗数 35店舗
主な店舗「ベリーベリースープ」

【功績の概要】

- ◆女性が一人でも気軽に利用出来る「ごはん食」のチェーン店をつくるというコンセプトにより展開。9割以上が女性客であり、そのうち約7割が「ごはん」を食している。
- ◆住宅商店街や地方ロードサイドなど、様々な立地への展開、また、製造工程の工夫により、各店舗の厨房設備の簡素化等を図ることにより、FC展開のしやすさを図っている。
- ◆チェーン店でありながら立地・顧客層に合わせて各店舗ごとにメニューを決定。



豊富な種類のスープ



簡素化されたキッチン



一部店舗限定メニュー

【局長賞】

森口産業 株式会社

【概要】

代表取締役 森口 昌平
所在地 大阪府大阪市
設立年 昭和56年
資本金 10百万円
売上高 958百万円
従業員 92名
店舗数 12店舗
主な店舗「旬の台所 膳や」、
「富士屋」 ほか

【功績の概要】

- ◆ 老舗そば店を営んでいたが、大手外食企業の地元への出店、テイクアウト業態の増加、低価格戦略など外食産業の変化に対応するため、新たな業態の「膳や」を展開。
- ◆ 「膳や」では、従来のそば店では呼び込みにくかった顧客層である女性客もターゲットとした内装、客の食生活向上を考えたメニューの提供等に取り組む。結果として女性だけでなく様々な客層の獲得に繋がる。
- ◆ 現場従業員の意見を業務改善に繋げる仕組みを実践。従業員のモチベーションアップに繋がっている。



膳や 内観



鶏黒酢野菜あんかけと
豆腐ハンバーグ膳



野菜炒めと竜田揚げ膳

【大臣賞】

株式会社 クック・チャム

【概要】

代表取締役 藤田 敏子
所在地 愛媛県新居浜市
設立年 昭和22年
資本金 10百万円
売上高 6,384百万円
従業員 953名
店舗数 77店舗
主な店舗「おかずのお店クック・チャム」
ほか

【功績の概要】

- ◆ 地元のお祭り屋台出店や地元酒造メーカー蔵開きなど地域食育イベント等への積極的な参加や加工工場、野菜栽培、市役所食堂への障害者雇用にも積極的に取り組み地域と連携しながら事業展開をしている。
- ◆ 東日本大震災では、約1年間に渡り、計5回炊き出しを行ったり、熊本地震時にも同様にボランティア活動に従事。



地域のイベントへ積極的に参加



障害者雇用の積極的な取組



震災でのボランティア活動

【大臣賞】

株式会社 コメダ

【概要】

代表取締役 臼井 興胤
所在地 愛知県名古屋市
設立年 平成24年
資本金 196百万円
売上高 57,774百万円※
従業員 963名
店舗数 794店舗
主な店舗「コメダ珈琲店」ほか

※ FC店を含めた参考値

【功績の概要】

- ◆ 店舗の内装に国産スギを優先して使用。またテーブルの一部には国内間伐材を使用。
- ◆ 九州を中心に「子育て支援パスポート事業」に協賛し、子育て世代支援サービスを推進。
- ◆ 愛知県内の運転事故低減につながる啓発活動として、「Driving BARISTA～ながらスマホ運転防止プロジェクト」に参画。
- ◆ 千葉県にコーヒー工場建設予定。愛知県からの配送切り替えによりCO2削減を見込む。



コメダ珈琲店 外観



間伐材使用のテーブル



パスポート提示で
ミニソフトクリームを贈呈

【大臣賞】

有限会社 日比谷松本楼

【概要】

代表取締役社長 小坂 文乃
所在地 東京都千代田区
設立年 昭和26年
資本金 5百万円
売上高 1,600百万円
従業員 228名
店舗数 9店舗
主な店舗「日比谷松本楼」ほか

【功績の概要】

- ◆ 明治36年、日比谷公園開設に合わせ創業、昭和46年の焼失後、昭和48年9月に再建・開業した日から始めた「10円カレーチャリティ」を毎年9月25日に実施。外食事業者のチャリティ活動として先駆的な役割を果たし、45年間の来場は10万人以上、寄付総額は2,250万円に達する。
- ◆ 同社社長の曾祖父「梅屋庄吉」氏が近代中国の父「孫文」の支援を続けたことから総理と中国国家主席との会食の場となった。以後、中国外務大臣や駐日大使などが頻繁に来店。この影響で中国のみならず、香港や台湾からの観光客も多数訪れるなど、官民とられず地域の国際交流の場となっている。



10円カレーチャリティ



チャリティでの長蛇の列



日比谷公園丸の内音頭大盆踊り大会

【大臣賞】

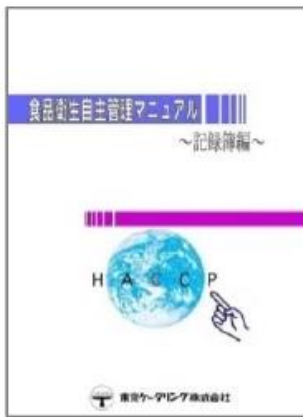
東京ケータリング 株式会社

【概要】

代表取締役社長 吉田 和民
所在地 東京都千代田区
設立年 昭和40年
資本金 75百万円
売上高 8,702百万円
従業員 2,699名
店舗数 260店舗
主な店舗 事業所等給食 ほか

【功績の概要】

- ◆ 原材料について可能な限り国産品を使用（60%を維持）し、仕入れ業者数は、全国200社以上。
- ◆ 食材納入業者については、選定基準を設けており、トレーサビリティの徹底にも努めている。
- ◆ メニュー開発（打倒メタボメニュー/ワールドランチ/オリンピックなどイベントに合わせたメニューなど）や社員の意識向上を図るために表彰や支援制度を充実。



原材料の納入時は、調理従事者が「検収及び納入時の記録簿（衛生自主管理マニュアル～記録簿編～）」の項目を基に検収する



地産地消や国産食材使用の販促用オリジナルポスター



<TOKYO2020開催にちなんだメニューフェアの実施>



オリンピック・パラリンピックにちなんだメニューフェアの実施

【大臣賞】 株式会社 トリドールホールディングス

【概要】

代表取締役 栗田 貴也
所在地 兵庫県神戸市
設立年 平成2年
資本金 3,995百万円
売上高 101,779百万円
従業員 12,502名
店舗数 1,211店舗
主な店舗「丸亀製麺」ほか

【功績の概要】

- ◆ 現地の食文化や嗜好に対応したメニューを提供。特に「うどん」については具材を現地の味に合わせてローカライズ。地域の食文化とうどんを融合。
- ◆ 近年は「うどん」以外にも日本食や酒を提供する店など、様々な日本食文化の発信にも取り組んでいる。
- ◆ 口コミ情報サイト「Yelp」において、米国で行ってみたいレストランで「丸亀製麺」ハワイワイキキ店が10位、日本食カテゴリーでは「丸亀製麺」が1位にランキング。



丸亀製麺 ハワイワイキキ店



豚骨うどん



TOKYO TABLE
調理風景

【大臣賞】

株式会社 サンデリカ

【概要】

代表取締役 加藤 新悟
所在地 東京都千代田区
設立年 昭和55年
資本金 2,000百万円
売上高 110,065百万円
従業員 7,913名
工場数 27工場
主な店舗 惣菜製造・販売

【功績の概要】

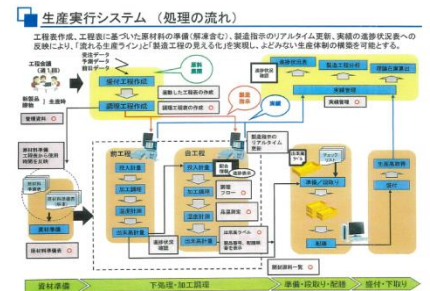
- ◆ 「サンデリカ生産方式」を構築し、全生産プロセスで、顧客満足と付加価値を生み出す仕組みを実践。
- ◆ AIB国際検査統合基準の導入によって、プロセス重視の衛生管理へシフト。
- ◆ 技術革新や品質の安定向上のために生産ラインの自動化導入から構内物流の改善、人材育成などにも積極的に取組。



【サンデリカ生産方式】
現在取り組んでいる改革を
従業員へ説明している様子



【AIB国際検査統合基準】
経験豊かな監査員が隅々まで
詳細に現場を検査



【生産実行システム】
「流れる生産ライン」と「製造工程
の見える化」を実現