

農林水産省

プレスリリース

平成28年3月25日
農林水産省

第24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、平成28年3月31日（木曜日）、帝国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)国産食材利用推進部門

【大臣賞】

株式会社 魚宗フーズ、株式会社 牛繁ドリームシステム

【局長賞】

株式会社 春夏秋冬

(2)農林漁業成長産業化貢献部門

該当なし

(3)新規業態・人材開発部門

【大臣賞】

株式会社 ジェイアール西日本フードサービスネット、株式会社 シャノアール

(4)地域社会貢献・環境配慮部門

【大臣賞】

株式会社 アミノ、株式会社 東急グルメフロント、株式会社 ミツ星レストランシステム

【局長賞】

シンエーフーズ 株式会社

(5)快速給食サービス部門

【大臣賞】

シタックスフードサービス 株式会社、西洋フード・コンパスグループ 株式会社、株式会社 東京天竜

【局長賞】

株式会社 日本ユニテック

(6)海外進出・食文化普及部門

【大臣賞】

株式会社 京樽、株式会社 ハチバン

(7)生産性向上部門

【大臣賞】

安芸高田アグリフーズ 株式会社、株式会社 崎陽軒、トオカツフーズ 株式会社

(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28年3月31日（木曜日）18時00分～19時00分

会場：帝国ホテル東京 本館中2階「光の間」

所在地：東京都 千代田区 内幸町1-1-1

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29日（火曜日）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\(PDF:97KB\)](#)
- ・ [別添2 第24回優良外食産業表彰受賞者の概要\(PDF:1.378KB\)](#)
- ・ [別添3 第24回優良外食産業表彰式典取材等申込用紙\(PDF:72KB\)](#)

— お問い合わせ先 —

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

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

優良外食産業表彰制度の概要

平成28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組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24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24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
たかぎ	こうすけ
高城	孝助
によむら	けん
饒村	健
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
女子栄養大学 教授
一般社団法人日本食農連携機構 参与
千葉科学大学大学院 教授 （審査委員長）

第24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

【大臣賞】(株) 魚宗フーズ、(株) 牛繁ドリームシステム

【局長賞】(株) 春夏秋冬

2 農林漁業成長産業化貢献部門

該当なし

3 新規業態・人材開発部門

【大臣賞】(株) ジェイアール西日本フードサービスネット、(株) シャノアール

4 地域社会貢献・環境配慮部門

【大臣賞】(株) アミノ、(株) 東急グルメフロント、
(株) ミツ星レストランシステム

【局長賞】 シンエーフーズ (株)

5 快適給食サービス部門

【大臣賞】 シダックスフードサービス (株)、
西洋フード・コンパスグループ (株)、(株) 東京天竜

【局長賞】 (株) 日本ユニテック

6 海外進出・食文化普及部門

【大臣賞】 (株) 京樽、(株) ハチバン

7 生産性向上部門

【大臣賞】 安芸高田アグリフーズ (株)、(株) 崎陽軒、トオカツフーズ (株)

8 特別功労部門

該当なし

【大臣賞】

株式会社 魚宗フーズ

【概要】

代表取締役社長 山本 雅史
所在地 岡山県岡山市
設立 昭和50年7月
資本金 10,000千円
売上高 2,745百万円
従業員 451名
店舗数 21店舗(直営20店)
主な店舗 「つみき」、「宗吉庵」

【功績の概要】

岡山県の奨励品種である岡山県産米「きぬむすめ」を使った弁当を、地元JA及びスーパーと共同開発。地元産のれんこんを使ったコロッケや黄にらを使ったつくね団子なども取り入れている。

この他、岡山県産若鶏など、県内で原材料を調達する地産地消の取組を進めるとともに、地域で作ることで製造・加工業の活性化に寄与。

地元の百貨店に和惣菜専門店「つみき」をテナント出店し、塩分、アレルギー、カロリーなどに配慮した揚げ物の入らないお弁当などを販売。



きぬむす弁当



揚げ物の入らない弁当



百貨店での売場風景

【大臣賞】

株式会社 牛繁ドリームシステム

【概要】

代表取締役社長 高田 昌一
所在地 東京都新宿区
設立 昭和63年6月
資本金 100,000千円
売上高 5,600百万円
従業員 1,489名
店舗数 123店舗
(直営108店)
主な店舗 「牛繁」

【功績の概要】

安価で流通されていた北海道産経産牛を安全で柔らかく、ジューシーで旨みのある牛肉に加工し、「元氣カルビ」として商品化。主力メニューとして販売。

経産牛は北海道の特定業者から数量、価格を年間契約で安定的に購入。

福島県のJA東西しらかわと復興支援事業協定を結び、植物工場で生産されるサンチュを「牛繁焼肉サンチュ」として全店で販売。



牛繁 大泉学園店



元氣カルビ



牛繁焼肉サンチュ

【局長賞】

株式会社 春夏秋冬

【概要】

代表取締役 鈴木 寿彦
所在地 神奈川県川崎市
設立 昭和62年1月
資本金 10,000千円
売上高 1,035百万円
従業員 202名
店舗数 14店舗(全店直営)
主な店舗 「越後維新」、
「津田山茶寮」、「三崎市場」

【功績の概要】

米の自由化とともに新潟、南魚沼、福島中通り地区の生産農家と年間契約。
東日本大震災時、福島からの被災者を受け入れていた新潟県魚沼郡湯沢町の役に立つようと地元コシヒカリ米粉を使用した越後ラーメン「越後つけ麺」の店を2店開店。地元民、福島県からの被災者と協力し地元の名物店とする。
神奈川県三崎港を母港とする漁業会社の協力により、マグロの直接取引を開始。



米粉入りブランド「越後つけ麺」



「越後維新」に大行列
(2015年フジロックフェスティバル)



「三崎市場」の特選まぐろ丼

【大臣賞】株式会社 ジェイアール西日本フードサービスネット

【概要】

代表取締役社長 梅谷 泰郎
所在地 大阪府大阪市
設立 昭和63年5月
資本金 899,000千円
売上高 20,819百万円
従業員 1,390名
店舗数 186店舗
主な店舗等 「麺家」、
「Drip-X-Cafe」、「DELICAFE」、
「山陽新幹線車内サービス」等

【功績の概要】

これまでの駅ナカにはない独自の業態を展開。国産食材による出汁や選べる5種類の麺など、幅広い品揃えのあるうどんそば店「麺家」は、立ち食いに求められるスピードを落とさない提供スタイルを確立。また「Drip-X-Cafe」は古木を利用した内装やライティング、洗練されたドリップ珈琲で、リフレッシュできる空間を演出。消費者の多様なニーズに対応する店舗経営を実践。

店舗では「QSC・リモデル推進プロジェクト」をH25年から全店で実行。店舗の実態に合わせ店長が自主目標を設定。人材育成効果を高めた。



リフレッシュ空間の「Drip-X-Cafe」



「麺家」一番人気の「とり天うどんそば」と店舗外観



【大臣賞】

株式会社 シャノアール

【概要】

代表取締役社長 中村 歩
所在地 東京都豊島区
設立 昭和40年5月
資本金 499,000千円
売上高 1,370百万円
従業員 5,126名
店舗数 199店舗(全店直営)
主な店舗 「シャノアール」、
「カフェ・ベローチェ」、
「ブック&カフェ」

【功績の概要】

伝統的な喫茶店であるフルサービスタイプの「シャノアール」を基に、セルフサービスタイプの「カフェ・ベローチェ」を多店舗化。その他カフェ・バータイプの「カフェ・ラ・コルテ」等、心地よい日常を文化にすることを目指して時代のニーズに合った新業態を展開。入社後早ければ1年半、平均して2年前後で店長に昇格。店長へのキャリアステップとして、職種や経験を踏まえた研修制度を充実させている。社員の感性を磨くための海外研修の実施を始め、平成20年には千葉県に「シャノアール研修センター」を完成させ、研修体系の一層の充実を図っている。全席禁煙としていない店舗でも約8割で分煙化工事を完了、労働環境の改善、従業員満足度向上につなげている。



ニューヨークのレストランにて
現地サービスを体験



伝統あるヨーロッパのカフェにて
そのこだわりを学ぶ



研修センターで、コーヒー豆の
焙煎と味の違いを学ぶ

【大臣賞】

株式会社 アミノ

【概要】

代表取締役社長 上野 敏史
所在地 宮城県仙台市
設立 平成11年4月
資本金 112,000千円
売上高 5,880百万円
従業員 695名
店舗数 33店舗(全店直営)
主な店舗 「うまい鮎勘」、
「回転寿司まるくに」、
「銀座 鮎正」

【功績の概要】

東日本大震災の復興に積極的に取り組み、津波対策としての「森の防波堤」作りに会社として全面的に協力。国内最大級の「千年希望の丘」での植樹祭には、主催者のひとつとして参加。その年の全新入社員は植樹リーダーとして参画。

今後も各地域の植樹活動に積極的に参加をする中で植樹と水産業の関係を伝えていき、「木をうる鮎屋」として非営利活動とビジネスの融合を目指しており、「木を植え、山と川を育て、海産物や美しい三陸の海を守り、「うまい」を守る」という決意のもとで、地域貢献に特化した企業としての存在を強化。



子供達とロング太巻き作り



「復興祭」(宮城県石巻市)に参加



「千年希望の丘」植樹祭

【大臣賞】

株式会社 東急グルメフロント

【概要】

代表取締役社長 坂本 織也
所在地 東京都目黒区
設立 昭和40年11月
資本金 100,000千円
売上高 6,488百万円
従業員 1,664名
店舗数 60店舗(直営12)
主な店舗 「しぶそば」、
「夢吟坊」

【功績の概要】

東急線駅構内で運営する「しぶそば」の4店舗から出る食品廃棄物38.5トン/年を各店舗で完全分別。そのうち約5トンを経済型リサイクル取組業者が農業用堆肥として再資源化。この堆肥を使用し栽培したネギを「しぶそば」3店舗で薬味ネギとして提供する「食品リサイクルループ」を構築。

「食品リサイクルループ」はネギ以外の食材にも広げられる可能性があり、拡大を検討。

顧客の飲食代の一部を「セーブ・ザ・チルドレン」を通じ、世界中の生活が困難な状況下にある子供たちの支援に活用。



堆肥を利用したネギ栽培



ネギをのせた人気の蕎麦



「本家しぶそば」渋谷店

【大臣賞】 株式会社 ミツ星レストランシステム

【概要】

代表取締役 谷川 富成
所在地 北海道釧路市
設立 平成3年3月
資本金 10,000千円
売上高 5,766百万円
従業員 488名
店舗数 25店舗(全店直営)
主な店舗 「なごやか亭」

【功績の概要】

多様な店舗運営を支える人材育成には5～10年の時間を要することから、平成10年以降、新卒学生の定期採用に着手。社内での人材育成に取り組んでいる。

地元の主婦や学生をパート・アルバイトとして多く採用するなど、地域の雇用に大きく貢献。

創業時から、店舗では「キッズルーム」を設けるなど、三世代が楽しめる店作りに取り組んでいる。

女性の寿司職人を積極的に育成・採用し、寿司業界に大きな影響を与えている。



注文に応じて提供される寿司



鮎処「なごやか亭」店内



店内にあるキッズルーム

【局長賞】 シンエーフーズ 株式会社

【概要】

代表取締役 上田 誠
所在地 兵庫県神戸市
設立 昭和45年7月
資本金 443,930千円
売上高 2,450百万円
従業員 455名
店舗数 23店舗(全店直営)
主な店舗 「高くら」、「東京田村」

【功績の概要】

地域とのコミュニケーションと食文化の発展に寄与することを目的に、中国自動車道の加西サービスエリア下りのレストランで、地元食材を使った料理講習会を毎月1回開催。

県下の中学2年生を対象に兵庫県が実施する中学生の職場体験制度に協力し、青少年の健全な育成に貢献。

琵琶湖の環境保全活動を行っているNPOや社会福祉法人兵庫盲導犬協会への寄付を通じ、地域の自然環境の保護、視覚障害者の活動を助ける環境の整備に尽力。



黒田庄牛と丸ごとトマトの石焼丼



加西SAでの「ぐるめ教室」



加西サービスエリア(下り線)

【大臣賞】 シダックスフードサービス 株式会社

【概要】 代表取締役会長 志太 勤一 所在地 東京都調布市 設立 昭和35年5月 資本金 100,000千円 売上高 66,182百万円 従業員 11,615名 店舗数 2,029店舗 (病院・福祉施設込)	【功績の概要】 企業、学校、官庁などの食堂を中心に付加価値の高い食事を提供するとともに、病院、高齢者福祉施設、保育園などで、健康的かつおいしい食事サービスを提供。身体に不足しがちな栄養素を重視した「健美創菜」、カロリーを抑えながら栄養と美味しさのバランスを考えた「Smart Dish “賢い一皿”」、1品で野菜を140g以上摂取できる「Vege-meshi【べじめし】」の3種類からなる「Heart & Smile メニュー」を提供。 2007年4月から、病院・高齢者施設で、咀嚼機能が低下した高齢者や病院患者の食べる意欲を引き出す「やわらかマザーフード」を開発。
---	--



Heart & Smile メニュー概要



やわらかマザーフードメニュー例



保育園での食事提供

【大臣賞】 西洋フード・コンパスグループ 株式会社

【概要】 代表取締役社長 幸島 武 所在地 東京都豊島区 設立 昭和22年9月 資本金 22,316,000千円 売上高 80,908百万円 従業員 22,150名 店舗数 900店舗(全店直営)	【功績の概要】 全国各地の社員食堂において、地元の有機栽培野菜を提供するコーナーや、地元食材による郷土料理を提供。 全国の社員食堂では、毎月日本各地の郷土料理を提供。特に東日本大震災の風評被害を受けた東北地方の食材や調味料を優先的に使用。 サービスエリア・パーキングエリアにおいて、地元食材メニューや食材の販売を実施。
--	---



北関東・南関東の各事業所で展開した「金華サバの西京焼き」



社員食堂で「こくさんたくさん週間」として提供したメニュー「阿部鶏のチキン南蛮セット」



足柄SAのスイーツ「TENの恵み」地元食材10種類を使用し、コンテストで優秀賞受賞

【大臣賞】

株式会社 東京天竜

【概要】

代表取締役 東 雅臣
所在地 東京都文京区
設立 昭和47年1月
資本金 18,000千円
売上高 3,630百万円
従業員 1,511名
店舗数 156店舗
(学校・病院施設込)

【功績の概要】

地域・施設の特色を活かしたメニューで、その施設だけのサービスを提供。ご当地メニューや地域で生産された農林水産物・特産品の積極的活用、施設で人気の伝統的なメニューや施設で作った食材の利用等に取り組む。

国産品使用率は取扱品目の約83%を占め、地域の業者を中心に取引先を厳選。また、自社農園で有機栽培した野菜を使用。

衛生管理の仕組みづくりと指導を徹底。独自マニュアルによる予防対策等により、会社設立以来、一度も食中毒を発生させていない。



福祉施設において提供した給食



調理コンテストの開催



自社農園「ふれあい農園がじゅまる」

【局長賞】

株式会社 日本ユニテック

【概要】

代表取締役社長 安里 盛一
所在地 沖縄県浦添市
設立 平成元年1月
資本金 10,000千円
売上高 1,615百万円
従業員 590名
店舗数 71店舗
(学校・病院施設込)

【功績の概要】

地元沖縄県の郷土料理の提供を通じ、地産地消を推進。沖縄県独特のおかゆ料理「あちびー」や「豆腐チャンプルー」など地元の特化した献立を取り入れる。

学校給食では、受託先の学校で開発された食材をメニューに取り入れたり、地元野菜食材のサンプルを置いて実物を見て学んでもらうといった食育活動を推進。



郷土料理の事例



受託先開発食材の使用献立



地元野菜食材のサンプル展示

【大臣賞】

株式会社 京樽

【概要】

代表取締役社長 森下 裕一
 所在地 東京都中央区
 設立 昭和25年2月
 資本金 100,000千円
 売上高 24,537百万円
 従業員 2,659名
 店舗数 329店舗(直営)
 主な店舗 「京樽」、
 「すし三崎丸」、
 「海鮮三崎港」

【功績の概要】

昭和43年に日本初の本格的セントラルキッチンを建設。セントラルキッチンで食材を一次加工し、店舗で最終商品に仕上げる手法で、効率的で衛生的な外食産業のスタイルを確立。

平成27年、ミラノ万博フードコートに出店し、長年培われた鮭職人の技と日本の厨房技術の融合により、高品質の鮭を極めて効率的に提供して、フードコートの売上倍増に貢献。今後の日本の外食産業が世界市場を開拓する上での新しいビジネスモデルを示唆。



ミラノ万博フードコート 厨房内



一番人気商品「江戸前鮭とロール鮭」



フードコートのにぎわい

【大臣賞】

株式会社 ハチバン

【概要】

代表取締役社長 後藤 克治
 所在地 石川県金沢市
 設立 昭和46年1月
 資本金 1,518,000千円
 売上高 10,513百万円
 従業員 905名
 店舗数 144店舗(直営30)
 主な店舗 「8番らーめん」、
 「八兆屋」

【功績の概要】

タイ進出後20有余年の歳月を経てタイで最も人気のあるラーメンチェーン店に成長。

タイでは、厨房は見せずテーブル精算が一般的な中、日本国内店舗を再現する形で開店。「いま、日本人が食しているラーメンレストラン」をタイの消費者に提案。セントラルキッチン方式とともに、タイにおける新業態の「外食産業」を展開。

現地人材の育成を海外展開のポイントとしており、定期的にタイ現地幹部を日本に招聘し、経営理念やQSCの指導を実施。



タイで一番人気の「トムヤムクンらーめん」



日本流のサービスを実現



1号店目からセントラルキッチン方式を採用

【大臣賞】

安芸高田アグリフーズ 株式会社

【概要】

代表取締役社長 中島 和雄
 所在地 広島県安芸高田市
 設立 平成17年8月
 資本金 30,000千円
 売上高 1,265百万円
 従業員 115名
 店舗数 1店舗(工場)

【功績の概要】

自治体、農協及び中食事業者の出資による第3セクター方式により設立。中食事業者が持つ生産、販売ノウハウ、効率化を追求した製造システム、中食事業者との製造品目の棲み分けにより売上を向上。精米部門での機械化を進め、処理能力の向上、異物混入を防止すると共に、炊飯部門において、コンピューター制御で加熱時間等を微調整し歩留まりを改善。一方で、一釜ずつ炊き具合等の異なる炊飯を可能とし、細かいニーズにも対応。

惣菜部門においては、調理・包装後のレトルト加熱・殺菌、真空冷却により、消費期限を延長し、計画生産・配送を可能としたことなどにより生産性を向上。



自動制御ロボットIHI炊飯機



熱水噴流式殺菌装置

原料惣菜の状況
(レトルト加熱・殺菌、真空包装後)

【大臣賞】

株式会社 崎陽軒

【概要】

代表取締役社長 野並 直文
 所在地 神奈川県横浜市
 設立 明治41年4月
 資本金 340,000千円
 売上高 21,288百万円
 従業員 1,811名
 店舗数 161店舗
 (物販・レストラン込)
 主な店舗 「崎陽軒」

【功績の概要】

横浜名物として親しまれているシウマイを昭和3年に開発。冷めてもおいしくするために、干帆立貝柱を使用。現在でもレシピ変更はしていないが、多くの需要に応えるべく、手作りに代わる機械生産化に取り組み、手作りに近づけたシウマイ成型機を開発。

「シウマイ弁当」などに用いるご飯用に、蒸気炊飯方式を取り入れた新しい釜を開発。「こげ」を発生させず、無駄のない生産に取り組み、生産性を向上。

商品の原材料をイラストで表示した英語パンフレットの提示等の消費者向けサービスの向上、地産地消をテーマとした弁当の販売、出張講座の開催や工場見学等の食育にも積極的に取り組む。



横浜名物崎陽軒のシウマイ



手作りに近づけた製造ライン

1日に約2万食を売り上げる
「シウマイ弁当」

【大臣賞】

トオカツフーズ 株式会社

【概要】

代表取締役社長 反田 英樹
所在地 神奈川県横浜市
設立 昭和43年6月
資本金 100,000千円
売上高 60,469百万円
従業員 4,170名
店舗数 8店舗(直営工場)

【功績の概要】

高齢化社会を視野に、壮年層向けの惣菜の開発を強化。

消費者からのニーズに応え、健康サポート、「食」の大切さ、親しみやすさをコンセプトにした冷凍弁当「おまかせ健康三彩」を開発。

「おまかせ健康三彩」は包装にも工夫し、霜が付きにくく、家庭の冷凍庫でも品質を保つことができる密着フィルムのほか、別々に盛り付けた数種類のおかずをまとめて一度に温めることができるなど、利便性、付加価値向上に寄与。

和 さばの味噌煮セット



洋 オムレツのきのこソースセット



中 チンジャオロースーセット



和洋中と種類も多く、減塩に配慮したおまかせ健康三彩



トッピング風景