

農林水産省

プレスリリース

平成26年3月11日
農林水産省

第22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24日(月曜日)、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】

株式会社 ダイヤモンドダイニング、利恵産業株式会社

【局長賞】

株式会社 王滝

(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】

株式会社 アントワークス、株式会社 トラジ、株式会社 松屋

【局長賞】

株式会社 小洞天

(4)新規業態・人材開発部門

【大臣賞】

株式会社 佐市、株式会社 はなまる、株式会社 ひがしやフードサービス

(5)地域社会貢献・環境配慮部門

【大臣賞】

ジェイアール東日本フードビジネス株式会社、株式会社 ホットランド、ロイヤルホールディングス株式会社

(6)快適給食サービス部門

【局長賞】

株式会社 ミツオ

(7)海外進出・食文化普及部門

【大臣賞】

株式会社 ウエスト、小野二郎、わらべや日洋株式会社

(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26年3月24日(月曜日) 18時00分～19時00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 4階「山吹」

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18日(火曜日)17時00分までにFAXで下記宛て登録願います。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。

＜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22回優良外食産業表彰受賞者の概要\(PDF:2.573KB\)](#)
- ・ [別添3 第22回優良外食産業表彰式典取材等申込用紙\(PDF:37KB\)](#)

— 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 俵積田、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22回目（新名称では第6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	教育・食生活ジャーナリスト、フリーアナウンサー

第22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】(株)ダイヤモンドダイニング、利恵産業(株)

【局長賞】(株)王滝

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】(株)アントワークス、(株)トラジ、(株)松屋

【局長賞】(株)小洞天

4 新規業態・人材開発部門

【大臣賞】(株)佐市、(株)はなまる、(株)ひがしやまフードサービス

5 地域社会貢献・環境配慮部門

【大臣賞】ジェイアール東日本フードビジネス(株)、(株)ホットランド、
ロイヤルホールディングス(株)

6 快適給食サービス部門

【局長賞】(株)ミツオ

7 海外進出・食文化普及部門

【大臣賞】(株)ウエスト、小野 二郎、わらべや日洋(株)

8 特別功労部門

該当なし

【大臣賞】 株式会社 ダイヤモンドダイニング

【概要】

代表取締役社長 松村 厚久
所在地 東京都港区
設立 平成8年3月
資本金 5億2百万円
売上高 87億8千万円
従業員 1,767名
店舗数 123店舗(全店直営)
主な店舗 「GLASS DANCE」、「今井屋」、
「鳥福」、「わらやき屋」

【功績の概要】

高知の漁協、食品加工業者等と連携して水産加工施設を経営し、宿毛湾で水揚げされ、そこで加工されたキビナゴ等を仕入れ、土佐をコンセプトとした業態「わらやき屋」で提供。他にも「土佐はちきん地鶏」、四万十川の「川海老」、「青さのり」など高知の食材を積極利用。

また、「藁焼き」という土佐ならではの調理法で提供することで、地域の食文化の知名度拡大にも貢献。



「土佐はちきん地鶏 もも肉」



水産加工施設(漁協等との連携して運営)



土佐の伝統的な調理法「藁焼き」

【大臣賞】 利恵産業株式会社

【概要】

代表取締役社長 助川 秀一郎
所在地 東京都世田谷区
設立 昭和39年12月
資本金 6,000万円
売上高 29億5千万円
従業員 380名
工場数 1工場
主な品目 「和洋中惣菜」、「サラダ」

【功績の概要】

相模原工場から発生する野菜くずを、連携する農業生産法人が肥料として野菜栽培に利用。収穫された野菜を惣菜へ加工し近隣の大学の学食等に供給するほか、イベント出店により地域住民にも提供。

また、同工場から発生した動植物残さを地域の農業高校が豚の飼料として利用し、その豚の肉を使用したハンバーグ惣菜を製造、販売するなど、地域と連携して、地産地消の取組を推進。



「大学学食での地産地消の取組」



地産地消の取組から生まれた惣菜



地域の食材と学生との連携惣菜

【局長賞】

株式会社 王滝

【概要】

代表取締役社長 永瀬 完治
所在地 長野県松本市
設立 昭和53年3月
資本金 1,000万円
売上高 24億1千万円
従業員 453名
店舗数 27店舗(全店直営)
主な店舗 「築地市場食堂」
「廻る寿司処あっちゃん」

【功績の概要】

米をはじめ各種野菜等について、長野県産の食材を積極利用。特にタマネギ、山菜、そばは県内有力産地の農家と直接取引を実施。

長野県が開発振興している信州サーモンも寿司ネタ等で積極利用。

放牧飼育の地元銘柄豚については、生産者と連携して、ほぼ全頭分の主要部位(ロース、肩ロース)を買い付けている。

松本大学と共同で開発した健康弁当においても、県産食材、伝統食品を多く使用し、ケータリングメニューとして定着させ、地域の活性化に貢献。



「寿司処 おおたき総本店」



「信州サーモン」の握り



「信州SUN弁当」(松本大学と共同開発)

【大臣賞】

株式会社 アントワークス

【概要】

代表取締役社長 早川 秀人
 所在地 東京都中野区
 設立 平成元年3月
 資本金 4,500万円
 売上高 42億9千万円
 従業員 783名
 店舗数 61店舗(直営 43、FC 18)
 主な店舗 「伝説のすた丼屋」、「名物すた丼の店」、「アメリカンステーキハウス デンバープレミアム」

【功績の概要】

創業から40年以上守り続けている「秘伝のニンニク醤油ダレ」を使用し、調理方法にこだわりを持った「すた丼」は他社の追随を許さない人気商品となっている。

「すた丼」を軸に、「生姜丼」、「塩すた丼」、「スタミナカレー」、「ピー辛丼」等の定番メニューのほか、期間限定の「牛すた丼」、「牛タン丼」、「牛ステーキ丼」など、幅広いメニューを取り揃える。

また、フードコート等では、女性向けのメニューも提供し、業態に合わせたメニュー開発も実施。



創業時からの人気商品「すた丼」



「伝説のすた丼屋」



厨房での調理風景

【大臣賞】

株式会社 トラジ

【概要】

代表取締役社長 金 信彦
 所在地 東京都中央区
 設立 平成11年6月
 資本金 9,172万円
 売上高 63億5千万円
 従業員 949名
 店舗数 49店舗(全店直営)
 主な店舗 「炭火焼肉トラジ」、「美食焼肉トラジ 葉菜」

【功績の概要】

食品での未だ活用実績のない保冷容器「アイスバッテリー」により、カルビの旨みを最大限に保った「和牛”生”カルビ」(チルド)を提供。

創業時、薄切りが一般的だった「タン塩」を、厚さ9ミリカットの「名物タン塩」を提供。

その取り扱いの難しさから焼肉業界で敬遠される高級部位「フィレ」をサイコロ状にカットした「ヒレカク」を提供。

女子栄養大学とのコラボ企画では働く女性向けの健康メニューを開発、提供。



アイスバッテリーでの流通



看板メニュー「ヒレカク」



セントラルキッチンでの手切り作業

【大臣賞】

株式会社 松屋

【概要】

代表取締役社長 松山 明夫
所在地 大阪府藤井寺市
設立 平成2年1月
資本金 1,000万円
売上高 19億2千万円
従業員 406名
店舗数 15店舗(全店直営)
主な店舗 「和匠肉料理 松屋」、「カルビの王様」、「松屋焼肉 すてえ〜き」

【功績の概要】

18種類の高級調味料を使用した秘伝のタレによる味付けが人気を博し、関西の焼肉の名店として長年支持されている。
「ハラミ」という名前を業界で先駆けて使用し販売するなど、先駆的な取組を実施。
開いた形状が蝶々に似た独特のカットの「ちょうちょ」、焼肉に和食文化的要素を取り入れた懐石風メニューのなど、焼肉料理としての新しい形を提供している。



懐石風メニュー「慶び膳」



「和匠肉料理 松屋」



秘伝のタレの仕込み

【局長賞】

株式会社 小洞天

【概要】

代表取締役 戸張 敦仁
所在地 東京都中央区
設立 昭和31年5月
資本金 5,000万円
売上高 9億19百万円
従業員 126名
店舗数 10店舗(全店直営・惣菜店含む)
店舗名 「小洞天」

【功績の概要】

創業以来60年以上変わらない味を提供し続けている「ポークシウマイ」は、看板メニューとして根強い支持を得ている。
また、看板メニューを軸として、6層にも重ね包みした「海老シウマイ」、見た目にインパクトのある「カニシウマイ」など、新たな味も生み続けている。
現在人気メニューの「担々麺」は隠し味を施し、他店にはない味わいを提供している。



「小洞天 日本橋店」



代名詞でもある各種「シウマイ」



一番人気の「担々麺」