

農林水産省

プレスリリース

平成24年3月16日
農林水産省

第20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、「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（火曜日）ANAインターコンチネンタルホテル東京において開催いたします。
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。

1 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。

2 受賞者

(1)国産食材安定調達部門

【大臣賞】

株式会社 とんでん
株式会社 馬車道
株式会社 武蔵野

(2)地産地消推進部門

【大臣賞】

株式会社 キャニー
株式会社 みまつ食品
株式会社 金剛園

(3)地域社会貢献部門

【大臣賞】

株式会社 イタリアントマト
株式会社 ヨシケイ福島

(4)商品開発部門

【大臣賞】

株式会社 サイゼリヤ
株式会社 ヴィア・ホールディングス

(5)新規業態・人材開発部門

【大臣賞】

株式会社 物語コーポレーション
株式会社 ゼンシヨク
株式会社 どん

(6)環境配慮部門

該当なし

(7)快適給食サービス部門

【大臣賞】

メーキュー 株式会社
日本ゼネラルフード 株式会社
エンゼルフーズ 株式会社

【局長賞】

関東給食 株式会社

(8)特別功労部門

該当なし

受賞者の取り組み事例の概要は、別添2をご覧ください。

3 表彰式典の日時・場所

日時：平成24年3月27日（火曜日）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：ANAインターコンチネンタルホテル東京 地下1階「ギャラクシー」

所在地：東京都港区赤坂1-12-33

電話：03-3504-1111（代表）

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（金曜日）17時までにFAXで下記あて登録願います。登録いただけない場合、会場のセキュリティの関係上、入場出来ない場合があります。

＜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 \(PDF:96KB\)](#)
- ・ [別添2 第20回優良外食産業表彰受賞者の概要 \(PDF:1.142KB\)](#)
- ・ [別添3 取材等申込用紙 \(PDF:72KB\)](#)

— 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: 奥地、長川
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20回目（新名称では第4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	明治大学専門職大学院グローバル・ビジネス研究科教授
阿部 亮	元日本大学教授
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	放送プロデューサー（元(株)NHKグローバルメディアサービス）
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20回優良外食産業表彰 受賞者の概要

別添2

1 国産食材安定調達部門

【大臣賞】

(株) とんでん、(株) 馬車道、(株) 武蔵野

2 地産地消推進部門

【大臣賞】

(株) キャニー、(株) みまつ食品、(株) 金剛園

3 地域社会貢献部門

【大臣賞】

(株) イタリアントマト、(株) ヨシケイ福島

4 商品開発部門

【大臣賞】

(株) サイゼリヤ、(株) ヴィア・ホールディングス

5 新規業態・人材開発部門

【大臣賞】

(株) 物語コーポレーション、(株) ゼンショク、(株) どん

6 環境配慮部門

該当なし

7 快適給食サービス部門

【大臣賞】

メーキュー(株)、日本ゼネラルフード(株)、エンゼルフーズ(株)

【局長賞】

関東給食(株)

8 特別功労部門

該当なし

国産食材安定調達部門

【大臣賞】

株式会社 とんでん

【会社概要】

代表取締役社長
長尾 治人
所在地 埼玉県さいたま市
設立 昭和44年11月
資本金 14億円
売上高 231億円
従業員 6,070名
店舗数 112店舗(全店直営)
主な店舗：和食レストラン「とんでん」

【功績の概要】

北海道の食材にこだわり、道内に原材料供給の物流拠点を設置すること等により、本州の店舗においてもメニューに北海道産食材が積極的に取り入れられ、安定的に消費されている。

特に、魚介類、豚肉、ジャガイモ、牛乳等は北海道産のものを主体に使用している。

その他の食材についても多くを国産の食材の積極的な利用により、国産農産物の消費拡大、農業生産の振興に寄与している。



おすすめメニュー
の代表「はまなす」



生いわしを使った
「いわし御膳」



活ほっき鮎と北海道そば



富良野産の豚を
使用した「かつ膳」



北海道の牛乳を
使った「北海道
ソフト」

国産食材安全調達部門

【大臣賞】

株式会社 馬車道

【会社概要】

代表取締役社長
木村 徳治
所在地 埼玉県熊谷市
設立 昭和50年10月
資本金 6億円
売上高 161億円
従業員 2,151名
店舗数 158店舗
(全店直営)
主な店舗：スペシャリティレストラン「馬車道」、ファミリー料亭ダイニング「徳寿庵」、ファミリー焼肉ダイニング「はいから亭」、カジュアルイタリアン「モダンパスタ」等

【功績の概要】

地元産食材の積極的な活用を目指し、小麦粉や米、長ねぎ、なす、ミニトマト、サンチュ、きのこ類、ハーブ類等は、埼玉県産を中心に仕入れ、メニュー開発を行うこと等を通じて、国産食材の安定調達を行っている。

また、埼玉産直センター等の産直組織から地元野菜を仕入れているほか、埼玉県の熊谷青果市場の買参権を取得し、直接市場から地元野菜を買い付けている。

同社の増収と成長は、地元の生産団体の発展や活性化にも貢献している。



焼肉店から多業態に発展



大正浪漫風がヒット



本社外観(埼玉県熊谷市)



和食等の新業態も展開

国産食材安定調達部門

【大臣賞】 株式会社 武蔵野

【会社概要】

代表取締役会長 安田 定明
所在地 埼玉県朝霞市
設立 昭和44年12月
資本金 2億6千万円
売上高 767億円
従業員 4,685名
製造工場 埼玉工場、千葉工場
等全国15工場
(べんとう製造業)

【功績の概要】

コンビニの主力商品であるおにぎりについて、食べる直前にフィルムを外してのりを巻く「パリパリおにぎり」やごはんが固くならないホット成型等の開発を主導し、定番商品として提供することにより、米等の国産食材の振興に貢献している。米、野菜等について国内の生産者団体等と契約取引を行い、品種選定、植付時期、収穫ポイントに至るまで生産者と検討するなど、安定調達に努めている。特に、「米沢牛肉弁当」等の商品では米沢牛を積極的に使用しており、地域の農業生産の振興に寄与している。



おにぎりは、高温で成型し、急速冷却することで微生物を制御し、店頭へ



米沢牛肉弁当



こだわりおむすび
「米沢牛カルビ」



消費者の視点で試
作や検討を行う

地産地消推進部門

【大臣賞】 株式会社 キャニー

【会社概要】

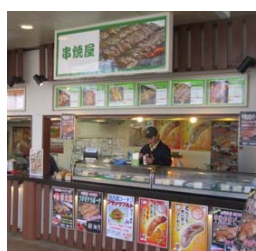
代表取締役社長 佐々木 修陽
所在地 東京都千代田区
設立 昭和31年11月
資本金 2億5千万円
売上高 69億5千万円
従業員 781名
店舗数 30店舗(運営受託14店含む)
主な店舗 「和・旬菜かなえ」、
中華「福龍」、高速道路サービス
エリア及びゴルフ場内レストラン等

【功績の概要】

山梨県の畜産試験場が長い年月をかけて開発した肉質の良い「フジザクラポーク」(ランドレース種の系統豚由来)を用いたメニューや県内で発生するビール粕等を飼料に使用した牛肉「甲州麦芽ビーフ」を用いたメニューを県内の高速道路の談合坂SAで提供し、地産地消の代表メニューとして定着している。各地のゴルフ場内レストラン等において地元産の米や肉を使用したメニューを提供するなど、地産地消に貢献している。



談合坂店で提供されるフジザクラポークステーキ食ベラー油ぶっかけ丼



談合坂SA内スタンドでは甲州麦芽ビーフ串焼きを販売



大月名物おつけだんご
ちぎりほうとう

地産地消推進部門

【大臣賞】 株式会社 みまつ食品

【会社概要】

代表取締役社長 神山 健
所在地 群馬県前橋市
設立 昭和49年3月
資本金 4千万円
売上高 35億円
従業員 365名
関連会社: (株)鳳食、
工場直売店餃子工房RON
(惣菜製造業)

【功績の概要】

原材料は、野菜で90%、豚肉で75%県内産を使用し、特にキャベツは地元群馬県内農家・生産者組合との契約栽培を23年間続け、生産者の所得安定や地域の農業振興に寄与している。群馬県産小麦を使った生地に、上州麦豚肉を使用したオリジナル饅頭「まえばしtontonまんじゅう」を開発し、前橋名産品として地産地消に貢献している。産学連携で地元の大学生とオリジナル水餃子を共同開発販売するほか、「餃子手にぎり教室」の親子体験を毎月開催し、県内でも好評を得ている。



工場直売店
「餃子工房RON」



前橋名物の「まえばし
tontonまんじゅう」



国産キャベツを使用
した餃子



群馬県内の契約農家で大事に育てられ
れた新鮮なキャベツが工場に届きます。

地産地消推進部門

【大臣賞】 株式会社 金剛園

【会社概要】

代表取締役 須藤 精作
所在地 北海道苫小牧市
設立 昭和60年6月
資本金 1千万円
売上高 10億2千万円
従業員 243名
店舗数 10店舗(直営9 FC1)
主な店舗 「金剛園本店」「金剛園だ
んらん亭」「初代牛タン赤兵衛」等

【功績の概要】

食材は、地元生産者と契約栽培や契約購入を実施(米、長芋等)しており、野菜類も北海道産にこだわり使用している。牛肉は、2007年より地元白老町の牧場との契約飼育により一頭買い(去年は約20頭)を行うなど、生産者との安定的な取引を行っている。



北海道産和牛上カルビ



北海道産のパジョリギ、サンチュ



セントラルキッチン

地域社会貢献部門

【大臣賞】

株式会社 イタリアントマト

【会社概要】

代表取締役社長

遠藤 勝利

所在地 東京都品川区

設立 昭和62年4月

資本金 1億円

売上高 197億円

従業員 500名

店舗数 国内284店舗

(直営69、FC215) 海外28店舗(FC)

主な店舗

イタリアン・トマト カフェジュニア

和茶房 鎌倉 さくらの夢見屋

イタリアンパール イル・ヴィゴレー等

【功績の概要】

地域の特産食材を取り入れたメニューの開発、サラダバーにおける提携農家からの仕入等、地域経済の活性化に貢献している。食材の健康効果や豆知識を記載したレシピブックを制作、配布することにより、食に関する知識や効能の情報提供を積極的に行っている。直営の店舗、工場のある地域を中心に、近隣の中学校の生徒を対象とした職場体験学習を実施し、地域社会との連携を深めている。東日本大震災では、食材不足の中でサンドイッチ等の提供を行うとともに、早期に店舗、工場を再開して被災地域の継続雇用にも努めた。



イタリアン・トマト カフェジュニア



提携農家から仕入れた野菜の紹介(CHIPS SINCE 1984)



特産食材活用メニュー
(鳴門金時いものタルト)



直営工場での職場体験の様子
(ケーキの仕上げ作業)

地域社会貢献部門

【大臣賞】

株式会社 ヨシケイ福島

【会社概要】

代表取締役社長

矢吹 武治

所在地 福島県須賀川市

設立 平成4年7月

資本金 3千万円

売上高 24億円

従業員 216名

店舗数 8店舗

(家庭用総菜宅配業)

【功績の概要】

管理栄養士が作成した栄養バランスの良い献立になっており、利用者の健康管理に役立っている。高齢化社会が進展する中で、高齢者福祉施設及び要介護者宅が利用しやすい多様な食事療法用メニューを開発し、好評を得ている。高齢者や障害者の雇用も積極的に行っており、従業員の4%が60歳定年後も継続雇用されている。管理職うち女性が78%を占めるなど、女性の社会参画にも貢献している。また、東日本大震災に際して食材の無料提供を行った。



栄養バランスのよい食材



高齢者用メニュー



宅配中の女性従業員

商品開発部門

【大臣賞】

株式会社サイゼリヤ

【会社概要】

代表取締役会長 正垣 泰彦
所在地 埼玉県吉川市
設立 昭和48年5月
資本金 86億円
売上高 999億円
従業員 9,615名
店舗数 882店舗(全店直営)
海外95店舗
主な店舗：イタリア料理店
「レストラン サイゼリヤ」

【功績の概要】

食材の生産から店舗での提供まで自社で一貫して取り組む「バーティカルマーチャンドライジングシステム」にいち早く取り組み、商品開発を行うことで、高品質と低価格を両立している。採れたてのおいしさを顧客に届けるため、野菜等を休眠温度の4℃に保ち、農場と店舗間を輸送する「コールドチェーンシステム」の導入を進めている。米、しいたけ、野菜等を国内の契約農家等から購入するとともに、関係会社の農場で生産したレタスやトマトを使用した「サラダとパスタ」等の商品開発も行っている。



関係会社の農場で
の野菜の生産(レタ
スを栽培)



仙台市若林区にトマト
ハウスを建築



ハウスで生産したトマトを
使ったメニュー



「バーティカルマーチャンドライ
ジング」システムによるメニュー

商品開発部門

【大臣賞】

株式会社 ヴィア・ホールディングス

【会社概要】

代表取締役会長 横川 紀夫
所在地 東京都文京区
設立 昭和23年2月
資本金 27億6千万円
売上高 360億円
従業員 5,600名(グループ全体、
パート等含む)
店舗数 531店舗 (直営434 FC97)
主な店舗
「備長扇屋」、「ベッラベーラ」、
「うおや一丁」、「食彩厨房いちげん」、
「日本橋紅とん」、「ぼちぼち」、
「本陣串や」

【功績の概要】

大豆から作られた肉のような食材(ベジミート)を使用したメニューを開発し、和食、洋食、中華、やきとり等の各種料理に取り入れ、顧客のヘルシー志向に答えている。さらに、「地球と人にやさしいメニュー」をコンセプトに、ベジミートメニューを店舗で注文する、あるいは持ち帰り用紙パックを購入すると、アフリカの子供に食事代が寄附される「ベジミート基金」というプロジェクトを展開している。



多彩なベジミートメニュー



ベジミートメニューによる
寄附のプロジェクト

新規業態・人材開発部門

【大臣賞】

株式会社 物語コーポレーション

【会社概要】

代表取締役会長・CEO

小林 佳雄

所在地 愛知県豊橋市

設立 昭和24年12月

資本金 12億円

売上高 157億円

従業員 3,569名

店舗数 213店舗

(直営97 FC116)

主な店舗:「焼肉きんぐ」、「丸源ラーメン」、「お好み焼本舗」等

【功績の概要】

焼肉、ラーメン、お好み焼き等、複数のブランドを立ち上げて、地域の食生活や食文化も重視しながら、多くの新規業態の展開を成功させている。各店舗の店長は人材採用、売上目標、年間予算等を取り仕切ることのできる人材を充て、社員表彰や社内コンテストの開催等により、プロ意識や社内のチーム力を向上させている。社員からパート、アルバイトまで「組織の歯車」ではなく「意思決定できる個人」として育成すること等により、離職率は約9%と一般の外食産業に比べて極めて低くなっている。



「笑顔と元気」の接客
で活気のある店内に



熱のこもった社内報告
会の様子



社員の意識を向上させる、社
内コンテストの受賞式の様子



大規模なFC展開を推進
焼肉、ラーメン等、多様な
店舗展開

新規業態・人材開発部門

【大臣賞】

株式会社 ゼンショク

【会社概要】

代表取締役社長

大石 重己

所在地 大阪府茨木市

設立 平成3年3月

資本金 2億2千万円

売上高 85億4千万円

従業員 1,540名(外食部門)

店舗数 72店舗(全店直営)

主な店舗

「焼肉でん」、「和牛焼肉牛でん」、
「しゃぶしゃぶでん」

【功績の概要】

食肉の仕入・加工から店舗での提供まで、先進的な流通システムにより一貫して管理することで食材コストを低減し、さらに客がタッチパネルで注文するシステムの導入により人件費も低減して「食べ放題スタイル」を実現している。

「接客コンクール発表大会」を開催し、従業員のモチベーション向上と優れた接客技術の共有を図るとともに、和歌山県に体験型農園を所有し、農作業の体験を通じて従業員に農作物への愛着を持たせる試みも行っている。



仕入・加工から店舗まで一貫した流通で結ぶ



タッチパネルの導入により省力化を実現



新規業態・人材開発部門

【大臣賞】 株式会社 どん

【会社概要】

代表取締役社長 南 慎一郎
 所在地 東京都北区
 設 立 昭和45年7月
 資本金 24億7千万円
 売上高 220億円
 従業員 2,561名
 店舗数 171店舗(全店直営)
 主な店舗「ステーキのどん」、
 「フォルクス」、「しゃぶしゃぶ どん亭」、
 「ドン・イタリアーノ」、
 「ステーキのどんmini」

【功績の概要】

「フォルクス」では、アメリカのファミリーレストランスタイルを取り入れ、国内のチェーンレストランとしては、いち早くサラダバーを導入した。さらに、スープバー、ブレッドバー(焼きたてパン食べ放題)も導入し、消費者の支持を獲得している。

「ステーキのどん」では、ステーキを最後まで熱々で食べられるよう「ペレット」(熱く焼かれた丸い鉄の塊)を鉄板の上にのせることを、チェーンレストランとしては初めて導入するなど、新規業態を積極的に開拓している。



サラダバー



ブレッドバー

快適給食サービス部門

【大臣賞】 メーカー 株式会社

【会社概要】

代表取締役社長 山本 裕康
 所在地 愛知県名古屋市
 設 立 昭和35年12月
 資本金 6千万円
 売上高 67億円
 従業員 2,170名
 受託施設数 280施設
 (事業所 130 病院 41 学校 35
 福祉施設 62 その他 12)

【功績の概要】

「野菜バイキング」の提供や「旬」を意識したイベント開催等を通じて、消費者ニーズに合わせた運営を行っている。食材・調理方法を工夫したヘルシーメニューの開発・提供を通じて健康にも配慮している。安全・衛生に関する巡回指導を実施するとともに、支店対抗社内料理コンテストを毎年開催するなど、積極的に人材を育成している。



野菜バイキング



旬のメニュー



食事バランスの説明



社内料理コンテスト

快適給食サービス部門

【大臣賞】 日本ゼネラルフード株式会社

【会社概要】

代表取締役社長 西脇 司
所在地 愛知県名古屋市
設立 昭和42年2月
資本金 9千6百万円
売上高 269億円
従業員 6,706名
受託施設数 649施設
(事業所 231 病院 101
学校 75 その他 242)
営業給食等 2施設

【功績の概要】

全ての食材について食品カルテを作成しており、その情報を消費者に提示するなど、食の安心に関する取組に力を入れている。
環境に配慮した食堂運営のため、野菜の切れ端等を利用したエコメニューの提供や無洗米の使用等を推進している。また、自社の衛生検査センターを設置し、巡回の際に料理の一部をサンプリングして細菌検査を行うこと等を通じて、事業所の衛生指導に努めている。



食品カルテ



「エコメニュー」
野菜の切れ端のかき揚げ



自社衛生検査センター外観、内部

快適給食サービス部門

【大臣賞】 エンゼルフーズ株式会社

【会社概要】

代表取締役社長 古賀義将
所在地 東京都北区
設立 昭和45年4月
資本金 1千6百万円
売上高 21億円
従業員 360名
受託施設数 1,239施設
(事業所700 学校16
幼稚園523)

【功績の概要】

毎日の喫食状況を栄養士が記録し、その情報を毎日の会議で討議し、献立に即日反映させている。
幼稚園給食では月に1度、食物繊維、鉄分、カルシウムを強化した特別メニューを独自に開発している。また、食育インストラクターを設置して保護者や教職員向けに講演会等を実施するとともに、食育職業体験として園児に楽しくお弁当作りを体験してもらう「キッズベルコン」を導入するなど幼稚園給食での食育活動に積極的に取り組んでいる。



幼稚園給食献立



機能性メンチカツ



食育講演会



幼稚園児の給食づくり体験
～キッズベルコン～

【局長賞】 関東給食株式会社

【会社概要】

代表取締役

川上 圭子

所在地 東京都千代田区

設立 昭和37年10月

資本金 1千5百万円

売上高 13億5千万円

従業員 487名

受託施設数 61施設

(事業所 26 病院 2

学校 30 その他 3)

【功績の概要】

学校給食のノウハウを活かし、社員食堂において『懐かし給食』という学校給食の献立を参考にしたメニュー提供を行い、好評を得ている。また、洗浄後の調理器具や備品の汚れを確認するため、各事業所において専門の検査員が、ATPふき取り検査(測定時間10秒で数値が示される)を実施し、検査結果をもとにその場で指導することにより、調理現場の衛生管理の向上及び従業員の衛生意識の向上が図られている。



「懐かし給食」のメニュー例

揚げパン、カレーシチュー、
南瓜サラダ、牛乳



検査機器

ATPふき取り検査の実施