

平成13年度(第10回)優良フードサービス事業者等表彰の実施について

1 表彰の趣旨

我が国の外食産業が、国民食生活の4割を担うなど国民経済上重要な役割を果たしている中で、農林水産業との連携、環境に配慮した取組、多様なフードサービス形態の開発など創意工夫を活かした事業を展開している外食事業者等を表彰することにより、フードサービス事業の優良事例を幅広く紹介し、もって我が国食生活の向上と地域の活性化を図ろうとするものである。

2 表彰点数

農林水産大臣賞12点、総合食料局長賞5点 計17点

3 表彰部門及び受賞者

別紙のとおり。

(本年度の特徴)

本年度の特徴としては、①昨年9月に発生したBSEにより焼肉店等が経済的に影響を受けている中で、例年に比べ焼肉店等を表彰候補として推薦した関係団体が多かったことを反映して、焼肉店の表彰が多いこと、②地域食材の積極的な活用等により、農林水産業との連携や地域の活性化に意欲的に取り組んでいる事業者の表彰が多いことなどが挙げられる。

4 表彰式典

日 時:平成14年3月22日(金) 13時30分～14時30分

場 所:東京全日空ホテル(プリズムの間)

東京都港区赤坂1-12-33

問い合わせ先:

総合食料局食品産業振興課
外食産業室

熊谷 課長補佐

渡邊 課長補佐

代表 03-3502-8111 内線 3217、3219

直通 03-3501-0923

平成13年度優良フードサービス事業者等表彰受賞者一覧

1. 農林水産大臣賞 12点

部 門	受 賞 者	功 績 の 概 要
食 材 安 定 調 達 (生産・流通部門 との連携、積極的 なメニュー開発に よる食材の安定調 達・利用増進)	株式会社 ^{よしのや} 吉野家ディー・ア ンド・シー 代表取締役社長 ^{あべ しゅうじ} 安部 修仁 (所在地：東京都) 代表的な店：吉野家	明治 32 年の創業以来 100 年にわたる牛 丼事業の伝統を持つ。主要食材である米、 鶏卵は全量国産を使用。米は指定した農協 ・経済連から調達し、農協・経済連等と品 質、数量、価格に関する会議を開催。鶏卵 は国内の鶏卵農場と契約し、鮮度保持、サ ルモネラ菌対応として 8℃以下で輸送・保 存できるクールシステムを整備。タマネギ は端境期を除き国内産を使用、時期に合わ せて産地を指定。また、一部の店舗におい ては、生ゴミ処理機を導入し、完熟堆肥や 飼料の発酵促進剤を製造、農家に販売する など、農業との結びつきを追求。
	^{にちよう} わらべや日洋 株式会社 代表取締役社長 ^{おくむら としひこ} 奥村 俊彦 (所在地：東京都)	精米 27 千 ^ト 全量を銘柄・産地指定、ま た業者から精米分析表を得るなど常に均一 ・安定した品質の炊飯米の供給体制を整 備。炊飯後の冷却方法には独自技術を活用。 生鮮野菜 6 千 ^ト の 98 %が国産使用。レタ ス・キャベツの半数を契約栽培。青果業者 が作成した季節毎産地カレンダーを利用 し、収穫から納品までの流通过程が明確な もののみを使用。スポットメニューに使用 される特殊野菜は産地の農協・経済連を通 じ全量の 7 割以上を契約する場合あり。福 岡県の三池高菜、北海道の減農薬ゴボウな ど、地域特産物も積極的に使用。

部 門	受 賞 者	功 績 の 概 要
地 域 活 性 化 (地域食材の活用、 郷土料理メニュー の提供、地域色あ るサービスの提供 等による地域の活 性化への貢献)	株式会社 ウエスト 代表取締役 中野 泰宏 (所在地：福岡県) 代表的な店：ウエスト味の街	地元では焼肉、うどん、中華など 11 業種の飲食集合体である大型の「ウエスト味の街」を展開し、地元雇用の確保など地域の活性化に貢献。食材の米は熊本県中球磨農協とタイアップし、減農薬など栽培方法を指定したコシヒカリを使用。野菜は佐賀県七山村や福岡県産の有機野菜を焼肉店において使用。鶏肉は佐賀県三瀬村の地鶏を焼肉メニューとして提供。また、2 階建ての焼肉店にエレベータを設置したほか、併設するうどん店でバリアフリーの店づくりを実施。
	株式会社 平和園 代表取締役社長 新田 良基 (所在地：北海道) 代表的な店：焼肉 平和園	焼肉専門店を帯広、札幌で展開。食材は、鮮度重視のタン、レバー、ミノ、サガリは地元十勝産を使用。十勝大豆を自家栽培した自家製豆もやし、契約栽培による福島県産の減農薬栽培米コシヒカリを使用するほか、赤麦と道内産の二条麦を原料にしたオリジナル地発泡酒を提供するなど、地域食材を積極的に活用。また、十勝の恵まれた自然や農業、食肉の健康メモなどを盛り込んだ「十勝ガイドブック」を自費で作成頒布するとともに、民間主導による全国で初めてといわれている「エコマネー事業（帯広 C e e の会）」に協賛し、地域の活性化に貢献。

部 門	受 賞 者	功 績 の 概 要
サービス開発 (店舗づくり、業 態開発等による消 費者ニーズへの対 応、豊かな食空間 の創造等、フード サービスの向上へ の貢献)	株式会社 やきにくや 焼肉屋さかい 代表取締役会長・社長 さかい てつし 坂井 哲史 (所在地：岐阜県) 代表的な店：焼肉屋さかい	一般家庭が子供を連れて家族 4 人で食事をしても 1 万円でおつりがくる価格を設定。店内で顧客を楽しませるパフォーマンス、オリジナルグッズの提供やメニュー(肉、野菜)が単品 280 円中心という低価格路線を追求する一方、備長炭を用いた昔懐かしい食卓と上質な味覚を再現した新業態店舗のオープンなど、時代を先取りした経営を展開。顧客に対するモニタリングアンケートに基づき、年 2 回のベースメニューの改訂、年 4 回の新メニュー追加を実施。
	株式会社 くろふねや 黒船屋 代表取締役 はせがわ あずま 長谷川 東 (所在地：東京都) 代表的な店：黒船屋、虎夢	銀座に立地し、リーズナブルな価格で手作り料理を提供する和食をベースとした新形態の無国籍料理店を展開。高級素材を使用しながら、メニューを一種類のコース料理に絞り、材料の無駄を極力なくすなどの合理化等により競争力を強化。店舗毎に営業形態、客層が異なるため、各店で実務研修を行い、料理・サービス技術・経営管理術の向上を図っている。また、待ち時間の短縮、最適温での食事提供等についても研究。
	株式会社 ちぼう 千房 代表取締役社長 なかい まさつぐ 中井 政嗣 (所在地：大阪府) 代表的な店：お好み焼き千房	大阪を中心に北海道から九州の全国でお好み焼き店をチェーン展開。顧客にできるだけ美味しく食べてもらうため、従業員が焼いて顧客に提供。特に「ぷれじでんと千房」では、店内のいけすからとったばかりの海老などの高級食材を使用するとともに、すべてをカウンター席とし、洗練された技術をもつ従業員が顧客と一対一でフルサービスを提供。新規店の出店の際には、必ず既存店の優秀な店長クラスを送り込み、既存店と同様のサービスが行える体制づくりに努力。

部 門	受 賞 者	功 績 の 概 要
環 境 配 慮 (外食産業からの 廃棄物の減量化、 リサイクル等、環 境に配慮した取組)	株式会社ヨシケイ埼玉 代表取締役 むろふし ひでき 室伏 秀樹 (所在地：埼玉県)	消費者ニーズに応じ食材の仕入れ・一次加工を行うため、加工場における食物残渣は極めて少量。各家庭においても食材を余すことなく利用できるメニュー・レシピの開発を行い、家庭から出る廃棄物の抑制にも努め、食品トレー・仕切りシート等家庭から排出されるもの全てを回収しリサイクル化する運動を推進。メニュー表、リーフレットはサトウキビの滓など非木材紙（農産廃棄物等）を使用、印刷も大豆油インキを使用するなど、地球にやさしい環境作りを積極的に推進。
システム改善 (外食事業運営等 に係るシステムの 開発又は改善への 取組によるフード サービス向上への 貢献)	げん きずし 株式会社 元気寿司 代表取締役会長 むらい てるお 村井 照夫 (所在地：栃木県) 代表的な店：元気寿司	消費者へ納得のいく味と価格を提供することにより、回転寿司の大衆化を目指し、事業規模を拡大。直営の流通センターと各店舗を情報回線で接続することにより、店舗ごとの売上げから必要な食材数量を予測し、不要在庫を削減。また、加工センターによる集中中間加工により、迅速かつ機能的な流通システムを確立。流通センターに細菌検査室を置き、流通過程での衛生管理を徹底するとともに、細菌検査室の職員が月1回各店舗を巡回。また、「寿司大学」を設け、各社員がそれぞれのコースに分かれ、研修を受講できるシステムを確立。
	株式会社 キンレイ 代表取締役社長 あかまつ てつじ 赤松 哲治 (所在地：大阪府) 代表的な店：かごのや	和食レストランを中心に各種レストランを展開。和食レストランの経営には、職人的な調理技術が要求されることから、平成13年にトレーニングセンターを開設、約170名の調理技術習得を可能にするシステムを確立。また、経営マネジメント面においても社員一人当たり300時間の研修を受けさせるなど、人材の管理・育成を徹底。さらに、アルバイトに対しても、サービストレーナー10名が各店舗を巡回・指導することによりサービス教育を徹底。

部 門	受 賞 者	功 績 の 概 要
経営管理改善 (中小企業であって、既存の経営資源をより有効に活用することによる、経営の改善への取組)	株式会社^{まつ や さかえし ょ く ひ ん ほん ぽ}松屋栄食品本舗 代表取締役社長 ^{なが せ き よ た だ}長瀬 生忠 (所在地：愛知県)	焼肉店で使用されていた焼肉のタレを瓶詰にして昭和 51 年から製造・販売。以来 1000 種以上のタレ・ソースを開発。顧客ニーズにきめ細かく対応するためのオリジナル商品も開発。人材育成面では、勤続 5 年以上の者を海外・国内研修へ派遣、全従業員参加の衛生管理打合せ会を定期的に行き衛生管理意識を向上。また、独立していた惣菜部門、工場の研究開発室を本社内に移し、商品開発を効率化し経営を合理化。さらに、「食と健康」を前面に出した惣菜メニュー作りを推進。中でも薬膳料理を一般家庭へ提供すべく研究中。
	株式会社^{う た あ ん ど ん}歌行燈 代表取締役社長 ^{よ こ い ひ ろ ゆ き}横井 敬之 (所在地：三重県) 代表的な店：歌行燈	東海・関東を中心に、伝統の釜揚げうどんをはじめ、日本料理主体の店舗を展開。職員の能力主義、成果配分を徹底するとともに、職務基準の確立とこれに対応した人事考課制度及び階層別教育制度を確立。料理メニューは、地元のはまぐり、野菜、手作り豆腐など地元産の食材を生かした一品料理や手延べ麺を組み合わせたセットメニューを中心に、手ごろな価格で提供。ティーバック方式の「鰹節ダシの素」をブランド商品として消費者に店頭販売。調理場においては、効率的な厨房の動線設計による生産力の向上を図り、生産コストを低減。

2. 農林水産省総合食料局長賞 5点

部 門	受 賞 者	功 績 の 概 要
地 域 活 性 化 (地域食材の活用、 郷土料理メニュー の提供、地域色あ るサービスの提供 等による地域の活 性化への貢献)	株式会社 菊富士 代表取締役会長 板垣 重信 (所在地：青森県) 代表的な店：創作郷土料理の 店	昭和 45 年に創作郷土料理の店として発 足し、弘前市内で店舗展開。地元産の食材 をふんだんに使用する創作津軽そばと郷土 料理を顧客に提供。食材の野菜はすべて地 元産を使用し、特に長ネギ、大根、人参、 長芋は青森県内の無農薬栽培農家と契約。 郷土料理の一つである鍋料理には地元で生 産された津軽地鶏や合鴨を使用。店内には、 円卓を備えた会議室を設け、地域住民や企 業の会議の場としても利用されるなど、地 元の活性化に貢献。
	秋田比内や 株式会社 代表取締役社長 杉本 忠雄 (所在地：秋田県) 代表的な店：秋田比内や大館 本店	秋田県の特産品である比内地鶏を地元農 家と契約、「放し飼」で飼育し、地元の加 工工場で加工した肉質の良い新鮮な比内地 鶏を直営店及び全国のフランチャイズ店で 使用。比内地鶏中心の営業店舗のノウハウ を開発し、串焼き、きりたんぽ、親子丼な ど比内地鶏料理の普及に貢献。食材の地 鶏は、生産組合による契約飼育、直営農場 を合わせて秋田県内生産量の 40 %にあた る年間 15 万羽を生産し、比内地鶏の使用 では日本一。

部 門	受 賞 者	功 績 の 概 要
サービス開発 (店舗づくり、業 態開発等による消 費者ニーズへの対 応、豊かな食空間 の創造等、フード サービスの向上へ の貢献)	有限会社 はっ ^{あん} と庵 代表取締役 木村 ^{きむら} 泰造 ^{たいぞう} (所在地：青森県) 代表的な店：あんじん亭	八戸市とその周辺でそば・うどんを中心 とした店舗を展開。単調になりがちなそば、 うどんを楽しく食してもらうため、若年層 や子供にも多く来店してもらえるよう、店 内の色調や照明を明るくするとともに、麺 料理の単調さや一品当たりの量の多さを考 慮した多種のミニメニューを用意。薬味の ねぎは、地元の無農薬ねぎを顧客の好みに 応じ提供し、わさびはその場で顧客自身に おろしてもらうなどの工夫を凝らし、サー ビスを充実。
システム改善 (外食事業運営等 に係るシステムの 開発又は改善への 取組によるフード サービス向上への 貢献)	株式会社 大東 ^{だいとうえん} 園 代表取締役社長 森山 ^{もりやま} 富也 ^{とみなり} (所在地：福岡県) 代表的な店：大東園	博多区川端地域の老舗焼肉店として、年 代を越えた高い支持を確保。家族連れ、宴 会、一般客、カップル用などフロア毎に特 徴的な客席づくりにより、幅広い客層の受 け入れを実現。厨房は、客室とは隔離され たフロアを用意し、厨房設備と厨房内にお ける従業員の動線については、肉と野菜の ゾーンを完全に仕切ることで衛生・品質管 理に万全。福岡市の５年連続で食品衛生模 範店に表彰。
経営管理改善 (中小企業であっ て、既存の経営資 源をより有効に活 用することによる、 経営の改善への取 組)	有限会社 新羅 ^{しんら} 代表取締役会長 松本 ^{まつもと} 信雄 ^{のぶお} (所在地：大阪府) 代表的な店：新羅 ^{しんらかいかんかぞくてい} 会館家族亭	大阪で初めて焼肉料理に 16 品の料理を揃 えた韓定食、てっちゃん鍋を取り入れたほ か、海鮮類を使用した韓国の刺身(フェ)、 旬の素材を活かした韓国の家庭・郷土料理 をサイドメニューとして提供。また、全国 焼肉協会において、ボランティアの焼肉店 経営コンサルタントとして、経営、人材育 成、メニューづくりで悩む全国の焼肉店経 営者に対し、助言指導を行うなど、焼肉業 界の発展と後継者育成に貢献。