

平成10年3月6日

食品流通局外食産業室

平成9年度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

我が国の外食産業は29兆円に迫る市場規模を誇るとともに、食料消費支出の4割を占めるなど、国民の食生活において重要な役割を果たしている。

こうした状況の中で、外食産業が一層発展していくためには、消費者の多様なニーズに的確に対応していく必要があるが、本表彰事業は、生産・流通部門との連携、地域活性化への貢献、豊かなフードサービス形態の開発、環境に配慮した取組み、経営システムの開発・改善など創意工夫を活かした外食事業者等を表彰することにより、これらの優良事例の幅広い紹介を通じて食生活の向上と地域の活性化に資するものである。

2 表彰点数

農林水産大臣賞9点、食品流通局長賞7点、計16点

3 表彰部門及び受賞者

別紙

4 表彰の実施

(表彰式典)

・農林水産大臣による表彰状の授与

日時：平成10年3月11日(水)13時30分～15時

場所：麻布グリーン会館(大雪の間)

東京都港区六本木1-9-11

問い合わせ先：食品流通局 外食産業室

鈴木 課長補佐
佐藤 課長補佐

代表 3502-8111 内線4789
直通 3501-0923

(別紙)

平成9年度優良フードサービス事業者等一覧

1. 農林水産大臣賞 9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 サッポロライオン 代表取締役社長 山根 義夫 (所在地：東京都)	ビヤホール・ビヤレストラン「銀座ライオン」などを全国展開しており、来年には創業百周年を迎える老舗である。 国内の良質な食材の安定調達に努力するとともに、調理技術に関する研修会の実施や、社内で年2回の料理コンクールを開催すること等により、国産食材を使用したメニュー開発に力を入れている。
	株式会社ロック・フィールド 代表取締役社長 岩田 弘三 (所在地：兵庫県)	全国の有名百貨店へ惣菜店舗等を展開し、神戸コロッケ等の販売を行っている。 「健康と安心」を理念に、減農薬野菜、産地直送の魚介類等の新鮮で良質な食材を使用しており、工場から店舗まで具材毎にパッキングし最終調理は店舗で行うなど、鮮度の維持に力を入れ消費者から強い支持を得ている。
地域活性化 (地域食材の活用、	株式会社馬車道 代表取締役社長	北関東にファミリーレストラン「馬車道」を展開している。店舗の外観、内装から女性フロ

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)	木村 徳治 (所在地：埼玉県)	アスタップのユニフォームに至るまでレトロなイメージで既存の業態との差別化を図り地域の支持を得ており、さらに出店地域の名産である「深谷ネギ」をメニューに導入し、地域の活性化に貢献している。
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)	株式会社ヒガ・インダストリーズ 代表取締役社長 アーネスト・M・比嘉 (所在地：東京都)	昭和60年に我が国初の宅配ピザの店舗をオープンした。現在広く普及している屋根付き三輪バイクの独自開発により、「デリバリー」の新しいサービス形態を確立するとともに、食事としてのピザの普及に貢献している。
	三和実業株式会社 代表取締役 松本 孝 (所在地：大阪府)	大阪を中心に「英國屋」として知名度の高い喫茶店を展開している。高級感あふれるインテリアでくつろぎの場と質の高いコーヒー、デザート等を提供するとともに、オリジナル商品の販売もギフトなどとして人気があり、さらに昨年、「自分の部屋で友人とくつろぐようなおしゃべりルーム」をテーマとした出店や高級紅茶専門店を出店し女性客を中心に人気を博している。
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、環境に配慮した取り組み)	株式会社心斎橋ミツヤ 代表取締役社長 小儀 俊光 (所在地：大阪府)	大阪を中心に喫茶・軽食、ファミリーレストラン等多業態を手がけている。セントラルキッチンにおける加工・調理により無駄のない食材利用とオリジナルの味の追求を両立させるとともに、店舗においては電磁フライヤーの積極的な導入によって廃油の減量化を推進するなど環境に配慮した取り組みを行っている。また、一部の店舗では電化キッチンの採用によって厨房環境の改善を実現している。
システム改善	オージー・ロイヤル株式会社	「ロイヤルホスト」等を関西地区で展開している。業界としてい

（外食事業運営等に 係るシステムの開発 又は改善への取り組 みによるフードサー ビス向上への貢献）	代表取締役社長 西元 善明 （所在地：大阪府）	ち早く全店舗にコンピュータ、ポ スレジ、無線式OESを導入してサ ービスの迅速化、業務の効率化を 図ってきた。
		また、関西国際空港に出店した 「ロイヤルカフェテリア」には 宇宙旅行の大壁画を展示し、楽し い食空間の創造にも努めている。

ワタミフードサービス株式会社

代表取締役社長
渡邊 美樹
（所在地：東京都）

“もう一つの家庭の食卓”をコン
セプトに定食屋と居酒屋の中間に
位置する『居食屋』と称する業態
の「和民」を展開している。アン
ケート・聞き取り調査により顧客
のニーズを的確にとらえてメニュ
ーの価格・量・質を随時見直すシ
ステムを導入しているほか、冷凍
食品への依存度を低め、手作りで
の商品提供に努め、幅広い客層か
ら支持されている。

経営管理改善 株式会社 ショクブン

（既存の経営資源の
有効活用によるフー
ドサービス向上への
貢献）

代表取締役社長
川瀬 公
（所在地：愛知県）

総菜宅配業として、毎日、夕食
の食材を一般家庭へ安定的に配達
を行っている。消費者が安心する
食材とその情報入手る、ため食
材調達専門の子会社を設立し、更
に加工センターを設置して一括集
中の的に調理等を行うことにより、
衛生管理の徹底、コスト削減、作
業効率の向上等経営の合理化を図
るとともに、食品の品質向上にも
万全を期している。

２．農林水産省食品流通局長賞 7 点

部門	受賞者	代表者	所在地
食材安定調達	株式会社 マコト	代表取締役社長 山崎 峰子	東京都
地域活性化	第一フードサービス株式会社	代表取締役社長 長谷川博郁	青森県
	有限会社高知パレスホテル	代表取締役社長 吉村 泰輔	高知県
サービス開発	株式会社鳥太郎	代表取締役社長 阿相 武憲	山形県
	株式会社 東海苑	代表取締役 呉本 昌官	東京都

環境配慮	株式会社 梨果園	代表取締役	丹羽 享子	千葉県
------	----------	-------	-------	-----

経営管理改善	エンゼルフーズ株式会社	代表取締役	古賀 茂靖	東京都
--------	-------------	-------	-------	-----