

第29回優良外食産業表彰受賞者一覧（部門別・50音順）

【国産食材利用推進部門】

賞	候補者名	企業等の概要	業態等	功績の概要
農林水産大臣賞	(株) 叙々苑	所在地：東京都港区 設立年：昭和59年 資本金：10,000千円 売上高：27,936百万円	焼肉レストランの経営による飲食事業、焼肉のたれ・野菜サラダのたれなど市販商品の製造販売を実施。レストランは首都圏を中心に直営店72店舗展開（※焼肉弁当製造センターを含む）。	朝鮮料理を起源とする焼肉に日本料理のおもてなし精神を融合させ、日本独自の「焼肉料理」を創造。品数と栄養バランス、彩りや盛り付けの見栄え、快適な設備と接客により、「高級焼肉」の領域を開拓し、1店舗当たりの平均年商は外食産業屈指となる約4億円を実現している。 1976年の創業当時の焼肉は、牛肉の品質よりタレの味作りが重視されている中、和牛をはじめとする国産牛の魅力追求を強化。「タン塩レモン」の開発や「上カルビ」の開発等により、牛肉の付加価値向上と焼肉の新たな新領域を開拓してきた。 また、「焼肉コース料理」の開拓により、前菜として「キムチ・ナムル・サラダ」の3皿を提供することにより国産野菜の消費拡大にも寄与している。
農林水産大臣賞	(有) シン コーポレーション	所在地：長野県上田市 設立年：平成16年 資本金：20,000千円 売上高：730百万円	焼肉レストラン「焼肉の家マルコポーロ」経営による飲食事業、業務用食品製造販売、及び贈答用キムチ通信販売を実施。長野県内に4店舗展開。	以前は米国産牛を主力としていたが、BSEの発生により地元の国産牛も風評被害を受けていることを知り、地産地消の推進を決意。地元の農畜産物を積極的に活用し「信州焼肉」と評されるまでに発展した。更に店舗作りの建材にも長野県産の木材や古材を使用している。 牛肉は「信州黒毛和牛」を売り物にしており、「信州米豚」や「信州うえだ地鶏 真田丸」も扱っているほか、2017年からは「信州ジビエ（シカ・イノシシ）」をグランドメニューとして提供開始。地元客のみならず観光客からも注目されているだけでなく、農業の課題である鳥獣駆除の有効活用にも貢献。また、野菜についても社長自ら生産地を訪れ、生産方針と品質を確認した上で扱いを決定している。
大臣官房長賞	(株) フルックス	所在地：奈良県大和郡山市 設立年：昭和51年 資本金：50,000千円 売上高：18,000百万円	フルックスグループのグループ会社であり、(株)フルックスホールディングス、(株)味の和和路の3社でグループを構成する。 青果仲卸事業、直販事業、生鮮カット事業（カット野菜、惣菜キットの製造、天ぷら材料の製造）、外食産業向けの小分け納品事業を実施。	青果仲卸事業、直販事業、生鮮カット事業を中心とし、特に外食産業や中食産業（スーパーの惣菜売り場等）向けのカット野菜、天ぷらや惣菜の原料となるキット商品を製造・供給している。 生鮮カット事業の原料として使用しているさつまいもは主に茨城県産を利用しており、産地とは規格の簡素化、価格面での配慮のほか、密な情報交換を行っている。 製造した商品はグループ会社の(株)味の和和路が冷凍天ぷら等に加工して販売しており、人手不足に苦しむ外食・中食産業からの受注が増えている。味の和和路は、八百屋レストラン事業も展開しており、ここにも食材を供給している。また、地域の野菜を使用した商品づくりにも取り組んでおり、奈良県が認定した大和野菜を原材料の一部に加えたかき揚げも製造している。
農林水産大臣賞	梨湖フーズ (株)	所在地：北海道札幌市 設立年：昭和54年 資本金：20,000千円 売上高：4,647百万円	牧場及び農場の経営等を行う(株)徳寿ファームと、日本食レストランと製麺事業等を行うファルコンジャパン(株)の3社でグループを構成する。 北海道札幌市を中心に焼肉「徳寿」を計18店舗、昼はカフェスタイル、夜はバースタイルの「CAFÉ&BAR Manhattann」（1店舗）や、ケーキ販売を行うカフェも併設した「パティスリーフレール」本店（2店舗（テイクアウト専門店も含む））を展開。また、ファルコンジャパン(株)ではラーメン、餃子、寿司などを提供する日本食ブランド「TOKUMARU」を海外2か国で7店舗展開。	令和元年に白老町に12haからなる自社牧場を開設し、約300頭の牛を飼育。翌年以降は6次産業化を目指して「観光農園ファーム」、「ファームレストラン」等を開店した。牛は自社工場で加工し、毎日各店舗に配送することによりローコストで高クオリティな肉を安定的に調達し、提供することが可能となっている。 創業以来、地域に寄り添い「おいしさ」と「安全安心」に特化した事業展開を行っており、牛乳は別海町産、しいたけは白老町産を使用しており、サラダバーの野菜は地域農家による契約栽培にするなど生産者との連携も積極的に図っている。 自社飼育の牛は「白老徳寿和牛」として商標登録、ブランド化を行っており、道内の共励会でも最優秀賞を受賞するなどしているほか、白老町の知名度向上にも寄与している。
大臣官房長賞	ロイヤル商事 (株)	所在地：東京都豊島区 設立年：昭和45年 資本金：50,000千円 売上高：13,658百万円	フード事業部、グルメ事業部、エスティック事業部、ミスタードーナツ事業部の計4事業を手掛ける。 そのうち、フード事業部は「山形牛焼肉 牛兵衛草庵」を主に焼肉を始めとした8業種・計34店舗、グルメ事業部は「牛たんと和牛焼き 青葉」を主に牛タンを始めとした2業種・計25店舗の合計10業種・59店舗を展開。	健康食品会社として創業したが、1999年に焼肉店の営業譲渡をきっかけに外食事業にも参画。 現在は焼肉、牛タン、うなぎ、とんかつなどマルチブランドを展開している。 タンを除くメイン食材は国産食材を利用しており、国産黒毛和牛の年間使用量は約500トン。主流の山形牛では一頭買いを主流（カルビ、ロースなどはパーツ買いも併用）としており、独自カットにより希少部位などの提供により付加価値を上げている。また、店名に「山形牛」を冠することで、山形牛の魅力を訴求している。 牛タン業態の店舗で提供している「とろろ」については、原料となる群馬県太田市産の大和芋を年間52トン使用している。

【食文化普及貢献部門】

賞	候補者名	企業等の概要	業態等	功績の概要
農林水産大臣賞	(株) ハチパン	所在地：石川県金沢市 設立年：昭和46年 資本金：1,518千円 売上高：14,379百万円	8番らーめんのフランチャイズチェーン展開を主とする外食事業、自社製造の家庭用生ラーメン商品と冷凍生餃子の販売を主とする外販事業、海外での8番らーめんフランチャイズチェーン展開とスープ・エキス類の製造販売を行う海外事業を実施。2024年3月20日時点で297店舗（国内132店舗、海外165店舗）を展開。	平成4年にタイに海外1号店をフランチャイズ方式で開店して以降店舗数を拡大しており、今や国内を上回る165店舗を展開。タイは首都バンコクと地方で所得格差が顕著な中で、地方の消費者にも許容範囲となる1杯100バーツ（約416円）前後で提供している。 日本の8番らーめんのメニューを基本としながら、タイに進出した際に将来のチェーン展開を見据えて稼働したスープ工場では、タイ人の嗜好にアレンジしたスープを生産し、日本のラーメンの本質を捉えながらも、ローカライズ化を成功させている。創業当時は人気のなかった和風ダシの「ざるらーめん」は、今では多くのタイ人に定着し、日本の食文化の浸透につながっている。 タイにおける日本食店は約5,700店と言われているが、20年を超える同社の取組は首都近郊だけでなく地方にも日本の食文化を拡げることに貢献している。
大臣官房長賞	(株) 弘	所在地：京都府京都市 設立年：平成12年 資本金：10,000千円 売上高：2,608百万円	厳選された和牛肉やホルモン等をリーズナブルに提供する「京の焼肉処 弘」（計8店舗）を軸に、「京やきにく 弘」（計3店舗）「弘商店」（計3店舗）など多様な業態を展開。	京都で黒毛和牛の一頭買いを主とした焼肉店を経営していたが、売れ行きは安価な部位に集中し、高級部位が残ってしまう課題を解決するため、主に和牛の高級部位を提供する店を創業。旧跡を継承した「和モダン」の店舗開発など京都らしさをコンセプトに「京焼肉」のブランド化を推進している。 土地柄もあり、インバウンドを想定した案内や表記の他、外国人スタッフも積極的に採用。中国最大のグルメサイトでも京都市内の飲食店に対する投稿数第1位を記録。来店客の約2割、店舗によっては5割が訪日観光客が占めており、訪日客の高評価は全国屈指を誇っている。海外展開も視野に入れ、外国人スタッフには知識と技術を習得させ、帰国後の独立開業を奨励している。
農林水産大臣賞	(株) 富喜屋	所在地：大阪府高槻市 設立年：昭和56年 資本金：10,000千円 売上高：1,535百万円	委託給食、お弁当給食、オーガニック給食を全国の保育園・保育所、幼稚園、こども園に提供。その他に栄養士業務代行サービス、給食改善のコンサルティングサービス、高齢者配食サービス事業を実施。	幼稚園、保育園を中心とした委託給食や弁当給食、高齢者向けの配食サービス等を提供している。 子供向け献立は伝統的な和食、特に家庭料理を中心としており、中でも好き嫌いの多い筑前煮、ひじきの煮物、切り干し大根の煮物等を敢えて積極的に取り入れている。弁当においても、コロッケ、ハンバーグ等は業務用冷凍食品を使う事業者が多いなか、コロッケはジャガイモを潰すところから、ハンバーグはミンチ肉を捏ねるところから全て手作りしており、添加物の使用を極力抑えることで、保護者の安心と信頼につながっている。 また、子供への食育活動だけでなく、和食に欠かせない味噌の作り方を保護者に教える「味噌づくり教室」を開催するなど、日本の食文化の伝承・普及にも積極的に取り組んでいる。
農林水産大臣賞	まねき食品（株）	所在地：兵庫県姫路市 設立年：昭和19年 資本金：67,000千円 売上高：5,513百万円	駅弁・弁当・パーティー料理の製造販売事業、「えきそば」を含むレストラン・カフェ事業の他、タイアップ事業などを実施。	明治22年に姫路駅構内で我が国で最初に経木の折箱に入れた「幕ノ内弁当」を販売。以降、駅弁、駅そば、レストラン・カフェ事業等を展開している。 駅弁事業では、兵庫県内や近隣府県の食材を使用した商品や地元であり有名でなかった「瀬戸内しいたけ」を使った弁当を販売しTVに取り上げられる等の結果、付加価値向上や知名度アップに大きく寄与。また、「冷凍おせち」、「冷凍弁当」の輸出や、台湾やタイ等での出店、スイスのチューリッヒ中央駅で「EKIBEN（駅弁）」を販売する取組を進めており、輸出拡大及び日本の食文化発信に寄与している。 駅そば事業では、姫路市のソウルフードである和風だしに中華麺を組み合わせた「えきそば」を提供しており、大手食品事業者からカップ麺として販売されるなど地域の食文化の普及にも貢献している。

【持続可能な事業活動推進部門】

賞	候補者名	企業等の概要	業態等	功績の概要
農林水産大臣賞	(株) アレフ	所在地：北海道札幌市 設立年：昭和51年 資本金：100,000千円 売上高：94,831百万円（FC店分を含む）	ハンバーグレストラン「びっくりドンキー」、「ディッシャーズ」、ティーカフェ「ゴンチャ」等のレストラン事業、食品加工製造販売事業等計4事業を実施。2024年11月末時点で全国に357店舗（びっくりドンキー直営132店、FC213店、その他直営店12店）を展開。	安全・安心で環境負荷の少ない持続可能な食材調達を行っており、ハンバーグで使用する牛肉・豚肉、米については全てトレースが可能。米は除草剤1回以下に制限する基準のもと全国の生産者と契約栽培している。 食品ロスを削減するため、店舗ではライス廃棄を減らす目的で少量炊飯器を導入している他、小盛メニューの設定やお子様完食応援イベント「もぐチャレ!!」を展開。さらに2021年からは食べ残し持ち帰りルールを設定し、全店で運用している。 省エネ活動と再エネの利用を進めており、CO2排出量は直近10年で64.5%（2013年度比）の削減を達成しており、2030年までに46%以上を削減する中期目標を早々に達成している。 多様な人材が活躍できるよう、ジョブリターン制度、労務管理全般の研修、ジェンダーレス制服の採用及びカスタマーハラスメントに関する研修や相談窓口を設置するなど働きやすい環境づくりに取り組んでいる。
大臣官房長賞	(株) プラス1	所在地：長崎県島原市 設立年：平成25年 資本金：9,000千円 売上高：1,380百万円	九州産の黒毛和牛と野菜類を主に地産地消を掲げる「本格焼肉竹林」、「ハンバーグ専門つばきグリル」等、15店舗で飲食事業を実施。	地産地消と雇用安定を両輪に、持続可能な事業経営を実践している。 2017年に1次加工を行うセントラルキッチンを竣工し、店舗の調理負担を軽減するとともに、異業種間での食材の流用、肉の端材をサイドメニューやハンバーグに有効活用するなど食品ロスを大幅に削減している。 パート・アルバイトからの社員登用に努めており、社員40人のうち20人が登用。また、コロナ禍には閑暇を利用し社内研修を実施したことにより、従業員の調理技術と接客サービスが向上し、利益アップに貢献している。 2014年から地元サッカークラブへの支援、2024年には児童発達支援事業所を開講し、社員研修の一環として社員の派遣を行うなど、地域貢献にも積極的に取り組んでいる。
農林水産大臣賞	(株) ミノヤランチサービス	所在地：愛知県尾張旭市 設立年：平成5年 資本金：80,000千円 売上高：7,505百万円	企業向け及び幼稚園向け日配給食弁当の製造・販売を実施。	年間200通り以上の「日替わりメニュー」を提供。コメ、キャベツ以外に定番食材を持たないため過剰在庫が発生しない。さらに、客への事前のメニュー案内をメイン食材のみにすることにより、残りの副菜は前日まで変更が可能。これにより、メーカーや卸売業者から賞味期限が逼迫したもの、外箱の破損・抜き取り検査品、印字ミス、製造過程で発生する端材品等の食材を仕入れた直後で利用でき、食品ロスの削減に貢献している。 また、製品ロスを出さない仕組みとして、注文確定前に受注見込みより少ない数の弁当を製造し、注文確定後に不足している数量を製造することで、製品ロス率は毎年0.1%以下を達成している。
農林水産大臣賞	(株) リンガーハット	所在地：東京都品川区 設立年：昭和45年 資本金：9,002,000千円 売上高：40,209百万円	長崎ちゃんぽん専門店「リンガーハット」、とんかつ専門店「濱かつ」等の飲食事業を実施。2025年2月末時点で全国に646店舗（国内FC156店舗、海外11店舗を含む）を展開。	食の安全・安心・健康づくり、誠実なお客さま対応、職場環境の改善、自然と環境への配慮、地域社会への貢献という五つの実践訓によって理念を構成している。 全国の契約農家と連携して国産野菜100%を実践するとともに、GAP認証取得を推奨。また、揚げ油のろ過装置の導入による油脂廃棄物の削減や、キャベツの芯をぎょうざの餡に活用することで食品ロスの削減にも繋げている。 省エネハンドブックの配布や電力使用の削減を目指す「リンガーチャレンジ2030」を実施し、経営陣や社員だけでなく、店舗で働く従業員全員で、CO2削減に取り組んでいる。 ダイバーシティ推進目標を掲げ、従業員同士の意見交換を行う座談会を継続して開催するとともに、エルダー研修を行うなど働きがいをもって安心して働ける職場環境に努めている。

【新規サービス提供部門】

賞	候補者名	企業等の概要	業態等	功績の概要
大臣官房長賞	大心産業（株）	所在地：大分県別府市 設立年：平成15年 資本金：10,000千円 売上高：2,282百万円	大分県を中心にレストラン経営・食品製造卸業・温泉施設・オンラインショップ・不動産業など様々な事業を実施。中でも「韓国式焼肉韓国苑」については県内で8店舗を展開。	創業時は建設業を営んでいたこともあり、建設業の見識や技術を活かした超大型店舗の開発を推進。店舗は約200坪、250席が基準であり、一般的に大型店と言われる焼肉店の約2倍の規模に相当している。 焼肉店でありながら、地産地消の郷土料理、お子様メニューなど250種類以上のグランドメニューをラインナップし、老若男女を問わず全方位から支持を獲得している。 店内には、子連れ客にも気兼ねなく食事を楽しんでもらうための大型キッズパークを設置しているほか、業界初となる焼肉セットを販売するドライブスルーを有する店舗も展開している。また、自社内にデザイナーやカメラマン、IT技術者を配した「広報企画部」を設け、YouTubeの配信やポスター・チラシ等を矢継ぎ早に打ち出し、来店客を楽しませている。
農林水産大臣賞	（株）高倉町珈琲	所在地：東京都国立市 設立年：平成26年 資本金：99,000千円 売上高：4,434百万円	関東を中心に、東北、北陸、関西、東海地区で「高倉町珈琲」の飲食事業を実施。 2024年6月現在で40店舗を展開。	コーヒーだけでなく、カフェ業態フードの領域を超える質の高い料理を提供。セントラルキッチンを活用した商品クオリティの向上や外部OEM委託を活用した品質を維持しながらローコストオペレーションを追究している。この結果、カフェでは弱いとされるディナーでの売上が3割近い店舗も存在している。 きれいなお店、安全でおいしい料理に加え、「親切的接客」を心掛けている。店長自身が仕事を楽しむことを推奨することで、お客様、パート・アルバイト従業員双方が心地よい空間づくりを行うことが「親切的接客」を生む好循環となると考えている。 バリアフリー対応の完備や1時間に6回、店内空気を自動的に入れ替えるシステムの導入など、「心の休憩所」となる店舗づくりに取り組んでいる。
農林水産大臣賞	（株）ノムラフーズ	所在地：京都府京都市 設立年：昭和53年 資本金：72,800千円 売上高：3,651百万円	和惣菜類、おせち類を始めとした冷凍商品の製造加工及び販売を実施。その他に「京菜味のむら」（2店舗）の飲食事業、冷凍自動販売機の運営を実施。	旬の時期に収穫量が多く消費しきれない農産物を冷凍加工して長期間保存できるようにする着想から、1988年より独自の急速凍結技術を開発した上で冷凍惣菜の製造販売を開始。また、1988年から「冷凍おせち」の製造販売を開始しており、我が国の冷凍おせち市場を作り上げるきっかけとなった。 工場での生産時に生じる余剰製品を有効活用するため飲食店「京菜味（きょうさいみ）のむら」を開店。高品質・低価格での「おばんざい」の提供は評判を呼び、開店前から行列が出来るなどの人気店に成長。2023年には食品ロスと見込まれる製品の69%を使用している。 さらに飲食店での使用も困難なごく少量発生する端数単位の商品を2024年から冷凍自販機で「訳あり品」として値引きでの販売を開始しており、地域の方に好評を得ている。

【生産性向上部門】

賞	候補者名	企業等の概要	業態等	功績の概要
農林水産大臣賞	(株) 赤門	所在地：千葉県八千代市 設立年：昭和48年 資本金：24,000千円 売上高：3,650百万円	国産牛と輸入牛を使い分け、リーズナブルな焼肉ファミリーレストラン「赤門」（11店舗）に加え、黒毛和牛を専門とした「凱旋門」（5店舗）の飲食事業を実施。	創業以来「毎日決算（棚卸し）」を行っており、迅速な現状把握と迅速改善が可能となっている。従来は店長の手書きの書類を翌日集計していたため、毎日決算と月末決算の数字が乖離することもあったが、2001年のBSE発生時に客数現の閑暇を利用してITツールの全店導入を研修を実施。これにより「食材・資材・光熱費・固定費」の正確な日割り計算が可能となり、対策実行までのタイムラグが解消され、生産性が向上。これにより捻出された利益と余力は従業員の給与と休暇に還元されている。 新卒社員の入社3年後の定着率は86%、パート・アルバイトの1年後の定着率は約56%であり、2024年までの平均実績定着率は、一般的な外食産業の約2倍と目されている。 また、2023年にセントラルキッチンを新設し、店舗における歩留まりほぼ100%を実現。タンの皮などの端材はドックフードに加工し、店舗販売も行っている。
農林水産大臣賞	(株) ハークスレイ	所在地：大阪府大阪市 設立年：昭和55年 資本金：4,036,665千円 売上高：46,761百万円	(株) ほっかほっか亭が行う惣菜・弁当・仕出し・EC事業を始め、その他、食品加工販売事業、店舗不動産事業等を行う運営会社10社を統括。	温かい弁当をその場で提供する業態の特性として、客の待ち時間が課題となっているため、独自のモバイルオーダーシステムを開発。これにより、客の利便性向上だけでなく、店頭受注対応時間の削減や調理スケジュールが立てやすくなる等の効果より生産性が向上。また、業界に先駆けて電子マネーの利用やバーコード決済を可能としている。 従業員向けには専用ポータルサイトを導入し、各種マニュアルの閲覧や実際の調理手順を動画で見ることができ、特に調理経験の無い学生アルバイトから好評となっている。 また、店舗や従業員のモチベーションをアップさせるためのコンクールの実施や、従業員向け「不満足」アンケートの実施、コンプライアンスやハラスメント対応等により働きやすい環境の整備にも尽力している。

※⑥特別功労部門については、本年度申請なし。