

## 平成12年度（第9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

我が国の外食産業は30兆円に迫る市場規模を誇るとともに、食料消費支出の4割を担うなど、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、本表彰制度は、農林水産業との連携、環境に配慮した取組み、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す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8点，総合食料局長賞5点，計13点

### 3 表彰部門及び受賞者

別紙

（本年度の特徴）

生産者との協議を重ねながら地元産食材や国産食材を使用している事業者等農林水産業との連携や地域の活性化を図っている事例，消費者のニーズを掘り起こして新しいサービスを提供している事業者等サービス向上を図っている事例，廃棄物の削減や食品残さのリサイクルに取り組んでいる事業者等環境に配慮した事業展開を図っている事例等，先進的な取組みを行う優良事業者を表彰

### 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13年3月14日（水）13時30分～14時30分

場所：東京全日空ホテル（瑞雲の間）

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

岩崎 課長補佐

代表 03-3502-8111 内線 3217

直通 03-3501-0923

## 平成12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 8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)	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 (所在地：青森県)  代表的な店：クックン・フライド・チキン	東北地方にファーストフードのフランチャイズ店を展開し、地元産をはじめ国産食材を多用。フライド・チキンのフランチャイズ店では、東北地域で生産された鶏だけを使用。また、ハンバーガーのフランチャイズ店では、地元の野菜生産者との協議を重ね、本部指定のスペックに合致するレタス等の減農薬野菜を地元から調達。和食のフランチャイズ店では、米は独自の判断で青森産、野菜は国内の主産地から仕入れるなど地元や国産にこだわった食材を安定的に調達。
	スエヒロ商事 株式会社 代表取締役 上嶋 棟一郎 (所在地：東京都)  代表的な店：スエヒロ	「ステーキのスエヒロ」と称され、時代の移り変わりに合わせテイクアウト、ケータリングサービス、おせち料理の販売、パスタ専門店などを積極的に展開。和牛肉は、専門担当者が肉質を検査の上仕入れるほか、熊本県あか牛流通・消費拡大推進協議会とも連携し、脂肪分の少ない肥後あか牛を利用したメニューを通年で提供するとともに、肥後あか牛フェアも開催し、その消費拡大に努力。また、デコポンなどの同県産物の調達量も増加。北海道漁連との間では、秋鮭、タラバガニ、ホタテ貝などの産地直送ルートを開拓。

部 門	受 賞 者	功 績 の 概 要
<p>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 )</p>	<p>今井観光 株式会社            代表取締役社長            今井 誠則            ( 所在地 : 広島県 )</p> <p>代表的な店 : 徳川</p>	<p>広島県を中心に瀬戸内地域でお好み焼きチェーン店を展開。全国どこでも手軽にお好み焼きを味わえる真空パックギフトをデパート、駅、空港などで販売するほか、地元の新しいニーズを掘り起こし、宅配事業にも着手。食材の仕入れは、当社のグループ企業の食材調達部門が行い、各店が希望する地域食材をより安価に調達し、当社では旬の地元食材を使った「広島産カキ入りお好み焼き」や「海賊サラダ」などのメニューを提供。また、県内在住者による年代別の顧客モニター制度を設け、新しい食材を使ったメニューの評価や接客サービスの改善に活用。</p>
	<p>株式会社 八幡            代表取締役社長            久保 順一            ( 所在地 : 石川県 )</p> <p>代表的な店 : Yahata すしべん</p>	<p>県内初の寿司、弁当等を販売するロードサイド店「Yahata すしべん」を開設するとともに、地元消費者からの要請により開設した惣菜店「ごちそう広場」等を展開している地域密着型企业。米は全量県経済連(県産コシヒカリ年間約800トン)、魚介類は地元調達が困難なものを除き能登地方の漁協から直接仕入れ。野菜は、JAはくいと共同して減反田での長ネギの作付けを奨励し、市場出荷できないものを買入れ惣菜等に使用しているほか、七尾市の身体障害者更生援護施設が栽培している分葱を購入する等地元産品にこだわった仕入れを行い、地域農水産業の発展に貢献。</p>

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 ヒューマックス 代表取締役社長  林 瑞祥  (所在地：東京都)  代表的な店：エラワン	昭和38年に中国料理店を開店した後、 同53年には当時アメリカで人気のカジュ アルレストラン「ジャック&ベティ」を日 本で展開し、アメリカと同じインテリア、 セルフサービスの形式は一大ブームを巻き 起こしたほか、現在ではタイ料理、イタリ ア料理、ブラジル料理など世界の食文化と 食事を提供する店を企画・展開。また、「エ ラワン」では、タイから取り寄せた食器や 美術品、テーブルなどの調度品を揃え、効 果的な食空間の演出によるサービスを提 供。
	株式会社 叙々苑 代表取締役社長  新井 泰道  (所在地：東京都)  代表的な店：叙々苑	焼肉会席のサービス開発をはじめ、タン 塩をレモンだれで食べるなどのメニュー開 発、客のニーズにあわせた店造りや接客サ ービスにおいて、我が国の焼肉業界をリー ド。牛肉は、専門担当者が肉質等を厳選し たものを全国から集め、サラダ菜は叙々苑 ブランドで静岡県下の生産者と契約栽培す るなど鮮度の高い国産野菜を多く使用する ことにより、焼肉を栄養バランス的にも優 れた料理として提供。東京工場では、各店 舗に高品質・均一規格の食材を安定的に供 給することを目指し、肉の整形、自家製タ レやキムチの製造を行い、鮮度保持のため 専用保冷車で毎日各店舗へ配送。

部 門	受 賞 者	功 績 の 概 要
<p>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 )</p>	<p>珈 琲 館 株 式 会 社 代 表 取 締 役 社 長 真 鍋 国 雄 ( 所 在 地 : 東 京 都 )  代 表 的 な 店 : 珈 琲 館</p>	<p>ブラジル等の優良産地のコーヒー豆を独自のノウハウで焙煎し、香りと味わいに優れたヒット商品を多数開発・提供。環境対策には早くから取り組み、店舗内では、炭火珈琲にネルドリップを採用し、廃棄物の削減を図るとともに、ギフト製品では、缶容器から全て紙パックに切り替え、環境への負荷を軽減。また、珈琲業界の環境対策について、当社は企画立案をはじめ中心的な役割を果たしており、廃棄される珈琲抽出後の豆かすを回収し、焙煎工場の熱源等に再利用する試験事業を推進。</p>
<p>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 り 組 み に よ る フ ー ド サ ー ビ ス 向 上 へ の 貢 献 )</p>	<p>株 式 会 社 東 京 小 僧 寿 し 代 表 取 締 役 社 長 山 木 英 樹 ( 所 在 地 : 東 京 都 )  代 表 的 な 店 : 小 僧 寿 し</p>	<p>安くて美味しい寿司の提供を心がけ、高級品といわれた従来の寿司のイメージを日常的な商品へと位置付けることで、新たな寿司の需要を喚起。物流面では集中集荷システムにより、流通センターから各ブロックのキッチンへの多品種共同配送、調理面ではキッチンの集約統合による商品の品質向上や機械化の導入による生産性アップ等を推進し、鮮度が高い食材をより安価に仕入れ、全ての店で同じ品質かつ低価格での商品提供システムを実現。また、自社の衛生管理マニュアルに基づいた調理加工を行う等、「安心・安全」を確保するシステムを運営。</p>

## 2. 農林水産省総合食料局長賞 5点

部 門	受 賞 者	代 表 者	所在地
食材安定調達	株式会社 つな八	代表取締役 志 村 はるみ	東京都
地域活性化	株式会社 かね <small>き</small> (注)	代表取締役 大 槻 利 夫	茨城県
サービス開発	株式会社 吉祥	代表取締役 谷 島 久 雄	東京都
システム改善	有限会社 丸昌	代表取締役社長 密 城 忠 信	福岡県
経営管理改善	有限会社 江雄	代表取締役会長 江 原 政 雄	東京都

(注) アンダーラインの文字はソフト上に登録されておらず、記述できない。この文字は「七」という漢字を上段に1つ、下段に2つ書いた文字であり、「き」と読む。

〔 七 〕  
〔 七七 〕