

平成16年6月4日  
農 林 水 産 省

## 第12回 優良フードサービス事業者等表彰の実施について

### 1 表彰制度の概要

#### (1) 趣旨

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、国内農林畜水産業との連携、多様な消費者ニーズに対応したフードサービスの提供、環境に配慮した取組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、もって我が国の食生活の向上と地域の活性化に資する。

#### (2) 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、学識経験者から構成される審査委員会（座長：今村奈良臣東京大学名誉教授）の審査を経て、以下の各部門について農林水産大臣賞、総合食料局長賞を選出。

1. 国産食材安定調達部門
2. 地域貢献部門
3. 新規業態開発部門
4. 環境配慮部門
5. 優しい食事空間提供部門
6. 食材・食事情報提供部門

### 2 表彰点数数

農林水産大臣賞9点、総合食料局長賞7点 計16点

### 3 受賞者の概要

別紙のとおり。

### 4 表彰式典

日 時：平成16年6月16日（水）13時00分～14時30分

場 所：三田共用会議所（講堂）

東京都港区三田2-1-8

### 5 その他

表彰式典の当日に取材を希望される方は、社名、人数及び氏名を6月7日17時までに下記あて登録願います。

問い合わせ先：

総合食料局食品産業振興課

外食産業室 大友、澤井

代表 03-3502-8111 内線 5681,5682

直通 03-3502-8267

第12回優良フードサービス事業者等表彰受賞者一覧

【農林水産大臣賞】 9点

部 門	受 賞 者	代 表 者	所在地
国産食材安定調達	株式会社 ジェイアット`ジェイ	代表取締役社長 まつやま かつゆき 松山 勝幸	熊本県
	株式会社 おとわ 音羽	代表取締役社長 たまい きはちろう 田舞 喜八郎	大阪府
地域貢献	チムニー 株式会社	代表取締役 いずみ まなぶ 和泉 学	東京都
	株式会社 ピーコック	代表取締役社長 つかもと かつみ 塚本 勝美	新潟県
新規業態開発	株式会社 いちばんや 吉番屋	代表取締役社長 はまじま としや 浜島 俊哉	愛知県
	ブンセン 株式会社	代表取締役社長 たなか みずき 田中 瑞樹	兵庫県
環境配慮	株式会社 アレフ	代表取締役社長 しょうじ あきお 庄司 昭夫	北海道
優しい食事空間提供	株式会社 グリーンハウス	代表取締役社長 たぬま ちあき 田沼 千秋	東京都
食材・食事情報提供	株式会社 エイフード`サービス	代表取締役社長 さくらだ あつし 櫻田 厚	東京都

【総合食料局長賞】 7点

部 門	受 賞 者	代 表 者	所在地
国産食材安定調達	株式会社 がしゅうでん 雅秀殿	代表取締役社長 ひざつき まさよし 膝附 政義	栃木県
	株式会社 きゅうてつ 久 鐵	代表取締役 か こ みちお 加古 道雄	愛知県
	有限会社 カントリーフーズ	代表取締役社長 まつもと せいいち 松本 清一	福島県
新規業態開発	しょうわしょくひんこうぎょう 昭和食品工業 株式会社	代表取締役社長 すみかわ まこと 澄川 誠	福岡県
	株式会社 ひいきや 轟質屋	社 長 むらおか ひろあき 村岡 浩昭	大阪府
環境配慮	株式会社 せつイ・フード`サービス	代表取締役社長 きくち かずまさ 菊池 一正	愛媛県
食材・食事情報提供	株式会社 よねざわぎゅうおおき 米沢牛黄木	代表取締役 おおき しゅうたろう 黄木 修太郎	山形県

# 第 1 2 回 優良フードサービス事業者等表彰

## 1 農林水産大臣賞（9点）

部 門	受 賞 者	功 績 の 概 要
<p>国産食材安定調達 （国産食材を活用した積極的なメニューの提供又は国内の生産・流通部門との連携による国産食材の安定調達、利用増進）</p>	<p>株式会社 ジェイアンドジェイ</p> <p>代表取締役社長 まつやま かつゆき 松山 勝幸</p> <p>所在地 熊本県</p> <p>主な店舗 十徳や 寿里庵 さかな市場</p>	<p>当社は、九州一円及び広島県において、鮮魚を主体とした居酒屋店を展開。特に、佐賀県呼子沖の「ヤリイカ」を、漁業者、流通業者との間で原料調達に関する協定を結び、大量（年間約90トン）かつ安定的に入荷し、「ヤリイカ活造り」を大衆メニューとして提供。</p> <p>また、長崎県五島灘のアジを、漁獲後しばらく生け簀で泳がすことで、旨味が増した「ゴンアジ」を、漁業者と共同で新商品として育成してブランド魚として知名度をあげ、定番メニューとして定着させた（年間約2万尾）。</p> <p>さらに、北海道根室産の「サンマ」を生食で提供するため、現地から冷蔵直送で九州内の物流センター2拠点に入荷し、速やかに各店舗に配送することにより、「サンマ」の刺身メニューを提供。</p>
	<p>株式会社 おとわ 音羽</p> <p>代表取締役社長 たまい きはちろう 田舞 喜八郎</p> <p>所在地 大阪府</p> <p>主な店舗 回轉江戸前すし「とれとれ屋」 割烹「音羽鮎」 すし処「おとわ」</p>	<p>当社は、昭和45年創業以来、京阪神を中心に、江戸前すし、割烹、居酒屋店を展開。「美味しさの提供からお客様の元気を創り出す」との経営理念の下、厳選された国産食材を利用した調理技術の高い料理を提供。</p> <p>すしネタのイクラについて、北海道漁連と共同して、生イクラを原料とした「味付イクラ」を産地加工することにより、品質に優れたものを安定的に調達（年間約5トン）し提供。</p> <p>また、黄身の鮮やかな色合いや甘みに優れた三重県大山田村産鶏卵を使用（年間約5万個）した「出し巻卵」を提供し人気メニューとして定着。</p> <p>米については、福井県の農業生産法人との契約栽培取引（年間約50トン）により安定調達。</p>

部 門	受 賞 者	功 績 の 概 要
<p>地 域 貢 献  ( 地元の生産農家との契約栽培、地元での食材の1次加工等を通じた地域食材の活用、地域食文化維持に対する取組又は地域社会への積極的な貢献活動 )</p>	<p>チムニー 株式会社</p> <p>代表取締役  <small>いずみ まなぶ</small>  和泉 学</p> <p>所在地 東京都</p> <p>主な店舗 居酒屋 チムニー  海鮮居酒屋はなの舞  創作居酒屋団欒炎</p>	<p>当社は、「Face to Face」(地元のお客様と従業員が顔と顔をつき合わせて十分にコミュニケーションを取る事)を営業スローガンに地域密着型の居酒屋チェーンを展開。</p> <p>野菜については、レタスを長野県の生産者と、ハウレンソウ、トマト等を茨城県の生産者と契約栽培により調達。また、静岡県及び千葉県<small>の養鶏組合</small>との間で、ハーブ添加餌により臭味を除いた鶏肉の契約取引等による安定的な調達を通じて、地元生産者所得の安定・向上にも貢献。</p> <p>フランチャイズ店舗においては、マニュアルによる画一的サービスから脱却するため、店の地域性や顧客の属性に応じてサービスの内容に一定の独自性を持たせる「ホームタウンシステム」制度(3割をオリジナルメニュー)を積極的に採用。店の商圈に適合した郷土料理、サービスの提供を通じ、地域の食生活文化の向上等に貢献。</p>
	<p>株式会社 ピーコック</p> <p>代表取締役社長  <small>つかもと かつみ</small>  塚本 勝美</p> <p>所在地 新潟県</p> <p>主な店舗 ピーコック  まるたこ本舗  ふうふう亭</p>	<p>当社は、FC本部として加盟店に対し、「原材料・資材の一括仕入れ」、「経営ノウハウの提供」等を行い、和風ファーストフード業界のリーディングカンパニーとして活動。常勤社員(85名)の約半数(40名)を町内から雇用しており、地元住民の雇用に積極的に対応。</p> <p>主力商品のたこ焼き、お好み焼き等の原材料であるねぎ及びキャベツは、県内の農家、農協、農業改良普及センターと協力しながら、転作田を利用した契約栽培(50農家)により、年間使用量の約半分を調達。</p> <p>「自県産こしひかり米粉」を使用した新商品「こしひかりたこ焼」や、小国町特産品の銀杏を使用したたこ焼を開発。</p> <p>地元住民、地元小学生らを工場へ招き、定期的に見学会を開催するなど、地域における各種交流を促進。</p>

部 門	受 賞 者	功 績 の 概 要
<p>新規業態開発</p> <p>(独創的なサービス形態の開発、独創的な店舗づくり、流通面に対する先進的な食材仕入管理等先駆的な業態開発を通じて多様な消費者ニーズへ対応するフードサービスへの取組)</p>	<p>株式会社 <small>いちばんや</small> 壱番屋</p> <p>代表取締役社長 <small>はまじま としや</small> 浜島 俊哉</p> <p>所在地 愛知県</p> <p>主な店舗 C o C o 壱番屋</p>	<p>当社は、カレー専門店として全国各地に店舗を展開。</p> <p>従来のカレーの単一的メニューを脱却し、カレーソースのチョイス、100g単位でのライス量や辛さグレードの選択、また、シーフード、野菜・キノコ類から納豆まで30種類を超える豊富な具材のトッピング選択など、新しくかつ独創的な販売形態と魅力的なサービス内容が家族連れ、女性、若者を中心に好評。</p> <p>店舗については、平成6年度には全ての都道府県において出店を成し遂げ、店づくりは家族連れ客が多いことに配慮し、明るさを基調とした食空間づくりと従業員が常時店内を見渡せるレイアウトを重視。</p> <p>食材については、2ヶ所(栃木県、佐賀県)のセントラルキッチンにおいてカレーソースを製造し、各店舗に配送。また、トッピングのフライ製品については、愛知工場で製造。全国どこでも同じ品質で店舗内調理作業の縮小化が可能。</p>
	<p>ブンセン 株式会社</p> <p>代表取締役社長 <small>たなか みずき</small> 田中 瑞樹</p> <p>所在地 兵庫県</p> <p>惣菜等食品製造業</p>	<p>当社は、しょうゆ醸造業から佃煮など加工食品に転換し、さらに惣菜、米飯、生菓子等の日配食品にも力を注ぐなど多角化を図り、総合食品製造業として大きく成長。</p> <p>「アラ!」、「ペロ」などユニークなネーミング・デザインを採用し、消費者にきめ細かく接触し、業界でも異色の存在。</p> <p>佃煮等の日持食品では全国展開を行う一方で、惣菜、米飯、生菓子等の日配食品では地域のニーズに即して九州・東海地域への地域展開を行っており、商品の特性に合わせた販売体制を確立。</p> <p>昆布をはじめ、じゃがいも、豆類等多くの原材料に北海道産を使用しており、西日本に立地しながらも「北の幸」をふんだんに使った商品を提供することで、消費者から好評。</p>

部 門	受 賞 者	功 績 の 概 要
<p>環 境 配 慮</p> <p>( 飲食物残さの発生の抑制、減量化、循環活用への取組等環境に配慮したフードサービスへの取組 )</p>	<p>株式会社 アレフ</p> <p>代表取締役社長 庄司 昭夫</p> <p>所在地 北海道</p> <p>主な店舗 びっくりドンキー ペペサーレ</p>	<p>当社は、ハンバーグレストラン等を全国展開する、自社完結型リサイクルシステムの確立などの環境問題に積極的に取り組んでいる企業。</p> <p>店舗設置のコンポスト型生ごみ処理機により、直営店では生ごみのリサイクル率は90%、全体では約4割に達する。</p> <p>外食店舗で排出される生ごみを自社所有の牧場等で牛糞と混合し、堆肥化したものを契約農家が野菜作りに活用。その野菜を食材として店舗で使用するシステムを確立。</p> <p>また、生ごみ、廃油を使ったバイオガス発電で発生する電気や熱を店舗内で利用する循環システムを開発。</p> <p>さらに、廃油については、約50店舗から排出される日量約300リットルを、配送トラック22台分のVDF燃料(ベジタブル・ディーゼル・フェール)としてリサイクル活用。これらの店舗では100%廃油排出が抑止。</p>
<p>優しい食事空間提供</p> <p>( 高齢者向けのメニューの提供やバリアフリーによる障害者、高齢者が利用しやすい店舗づくり、サービスの向上への積極的な取組 )</p>	<p>株式会社 グリーンハウス</p> <p>代表取締役社長 田沼 千秋</p> <p>所在地 東京都</p> <p>主な店舗 謝朋殿 西安餃子 謝朋殿粥餐厅</p>	<p>当社は、食を通じた健康と快適環境を企業理念に、事業所、学校、病院、シルバー施設向けフードサービス、レストラン事業、デリカ事業等を展開。</p> <p>レストラン部門においては、注文に際し積極的に高齢者等の希望を聞き、固さ、量、味付け等の調理方法等にきめ細かく対応。高齢者や車椅子利用者が容易に離着席できるように、店舗出入口から客席につながるフロアをフラットに構造化したり、高齢者が長時間くつろげるよう、テーブル幅と椅子の構造に配慮。</p> <p>老人医療福祉施設等での食事提供については、栄養士と相談し栄養カウンセリングや提供メニューの決定等を実施。また、ミキサーの使用や骨抜き魚等個人の咀嚼能力に応じてメニューを提供。</p> <p>この他、高齢者等の自立と使いやすさを考え、出来るだけ自分の力で食事ができるよう「自助食器」の導入や視覚障害者(白内障、色盲等)のために、食器の色分け、トレイの色彩等を工夫。</p>

部 門	受 賞 者	功 績 の 概 要
<p>食材・食事情報提供</p> <p>(消費者に対する食材情報の積極的な提供、外食事業者が使用する食材情報を受発信するためのネットワークの整備、栄養バランスの取れた食事の提供等を通じた消費者に対する「食育」の普及・啓発への取組)</p>	<p>株式会社 モスフードサービス</p> <p>代表取締役社長 櫻田 厚<small>さくらた あつし</small></p> <p>所在地 東京都</p> <p>主な店舗 モスバーガー</p>	<p>当社は、日本生まれのハンバーガー専門店としてフランチャイズ方式により全国に店舗を展開。</p> <p>使用している食材情報については、ホームページや店頭に掲示板等で積極的に情報提供。</p> <p>個々のメニュー毎にエネルギー、ビタミン等栄養成分の含量と各成分の働きをきめ細かく図解するとともに栄養バランスのとれた食生活を提案。また、「乳・乳製品を使用していないメニュー」、「卵を使用していないメニュー」等のアレルギー食品の有無を提示。</p> <p>本部及び各店舗と食材仕入先との間で構築した情報共有システムにより、全国11ヶ所にある倉庫を1つのパッケージとした食材の産地、在庫、品質の効率的な管理と消費者への的確な食材情報の提供が可能。</p> <p>この他、モスQ&amp;Aの作成や「お客様相談室」の設置により、消費者への疑問や商品、クレーム、キャンペーン情報等の各種問い合わせに対応。</p>

## 2 農林水産省総合食料局長賞（7点）

部 門	受 賞 者	功 績 の 概 要
<p>国産食材安定調達 （国産食材を活用した積極的なメニューの提供又は国内の生産・流通部門との連携による国産食材の安定調達、利用増進）</p>	<p>株式会社 <small>がしゅうでん</small> 雅秀殿  代表取締役社長 <small>ひざつき まさよし</small> 膝附 政義 所在地 栃木県 主な店舗 雅秀殿</p>	<p>当社は、栃木県を中心に、品質、鮮度に優れた国産食材を各店舗が地元業者から仕入れて調理する本格的中華料理を提供。</p> <p>豚肉については、メニューの特性にあった品質のものを吟味し、酢豚用は鹿児島県産黒豚を使用。角煮などその他メニュー用は赤城山麓生産組合の上州ナチュラルポークを使用。</p> <p>また、安定入手が困難なフカヒレを、産地（三陸）との日頃の密接な連絡を通じて安定的に入手し、フカヒレフェアと称して高級品を安価で提供し好評。</p> <p>米については、栃木県塩谷郡の生産農家との契約栽培により、良質な有機低農薬米、天日干し米を入手し提供。</p>
	<p>株式会社 <small>きゅうてつ</small> 久 鐵  代表取締役 <small>かこ みちお</small> 加古 道雄 所在地 愛知県 主な店舗 久鐵</p>	<p>当社は、名古屋周辺のベッタウンに焼肉店舗を展開。</p> <p>牛肉は国産和牛にこだわり、平成13年の国内BSE発生時にもメニューを変えず、流通業者等と共に連携し乗り切った経緯から、信頼関係が築かれており、良質のものを安定的に入手。</p> <p>特に、米国産が主流である牛たんについて、高品質の「和牛厚切り塩たん」の提供や「和牛カルビ」及び「和牛ロース」について、採算ぎりぎりの低価格（480円）で提供し国産メニューの利用を増進。</p> <p>また、ダイコン、ハクサイ等の野菜については、春・冬は県内産、夏は岐阜、秋は関東と季節の変化に応じて各産地から安定的に仕入。</p>
	<p>有限会社 カントリーフーズ  代表取締役社長 <small>まつもと せいいち</small> 松本 清一 所在地 福島県 惣菜製造業</p>	<p>当社は、春には雪解けのふきのとうの天ぷら、油味噌、秋にはアケビの皮味噌焼など、地元農家との契約栽培を積極的に進めることにより、郡山ならではの食材にこだわった四季折々の旬の野菜を使用し、季節感あふれる惣菜を提供。</p> <p>米にもこだわり、地元農家とコミュニケーションを図り、13農家との契約栽培により安定的に確保（郡山産あさか舞）。また、県のふるさと産品開発育成事業を活用し、みそ焼きのおむすびを製品化したことから、大葉についても16農家との契約栽培に取り組む。</p>



部 門	受 賞 者	功 績 の 概 要
<p>新規業態開発</p> <p>( 独創的なサービス形態の開発、独創的な店舗づくり、流通面に対する先進的な食材仕入管理等先駆的な業態開発を通じて多様な消費者ニーズへ対応するフードサービスへの取組 )</p>	<p><small>しょうわしょくひんこうぎょう</small> 昭和食品工業 株式会社</p> <p>代表取締役社長 <small>すみかわ まこと</small> 澄川 誠</p> <p>所在地 福岡県</p> <p>主な店舗 小麦治 天神うどん</p>	<p>当社は、九州において、うどんを中心に経営を展開しており、うどん単品を提供する新規業態を確立しつつある。</p> <p>これまで定食等のメニューを含むうどん店を展開していたが、食べ飽き等によりチェーン店の展開が困難であった「うどん単品」メニューでの業態について、高品質（生地熟成、打立、切立、湯がき立の三立方式）、低価格により、家族連れ、反復客数を大幅に増加させ、新規業態としてのチェーン店化を確立しつつある。</p> <p>うどんの品質は生地の熟成管理にあることから、小麦成分を引き出す熟成を十分に効かせる製法と品質のバラツキを抑えるための温度、水分管理を徹底。また、スープについても、低温煮熟法によりかつお節の各種ミネラル成分を多く含む高エキス(通常品の1.7倍)で香りと味に優れたものを提供。</p>
	<p>株式会社 <small>ひいきや</small> 轟屋</p> <p>社長 <small>むらあか ひろあき</small> 村岡 浩昭</p> <p>所在地 大阪府</p> <p>主な店舗 轟屋 蓮家</p>	<p>当社は、和・洋・中、エスニック、焼肉、ラーメンなど、バラエティに富んだユニークな新規業態としての店舗づくりを展開。</p> <p>和食居酒屋「蓮家」は、ヨーロッパから見たアジアをコンセプトに既成概念にとらわれない新しい感覚の和食を提案。店内に檜風呂を設置するなど究極の寛ぎを追求。画期的な試みでジャンルの垣根を超えたユニークな業態が高く評価。</p> <p>居酒屋で割烹店なみの接客サービスを目指し、「女将さん」制度を導入。女性従業員に「女将塾（着付け、店舗経営学など多数）」を開催し、既存のチェーン店にない店舗ごとの特色ある演出に成功。</p> <p>成熟期の外食産業界において、幅広い顧客ニーズと質の高いサービス提供に対応する柔軟性、創造力に富んだ店舗展開とそのサービスは、限りない可能性と期待が大。</p>

部 門	受 賞 者	功 績 の 概 要
<p>環 境 配 慮</p> <p>( 飲食物残さの発生の抑制、減量化、循環活用への取組等環境に配慮したフードサービスへの取組 )</p>	<p>株式会社 セトスイ・フードサービス</p> <p>代表取締役社長 菊池 一正 所在地 愛媛県 惣菜製造業</p>	<p>当社は、鮮魚、精肉の仕入れ加工及び惣菜等を製造。 愛媛県が開発した環境浄化微生物を使つての廃水処理実証研究に積極的に参画。この結果、汚泥発生量の減少( 7 割 )、水質浄化の向上とともに脱水汚泥の肥料資材への利用による産廃処理費用の軽減に成果を上げる。 鮮魚、精肉加工に伴う油脂類及び惣菜製造時に発生する廃食油は飼料、石鹼、洗剤等に、また鮮魚アラはフィッシュミールの原料に再利用するほか、工場及び従業員食堂で発生する残渣は生ゴミ処理機で処理。 また、冷凍機等の冷媒として既存フロン( H C F C ) から新規フロン( H F C ) を計画。 さらに、地元小学校の工場見学を受け入れ、廃水処理施設、生ゴミ処理機の見学を通して小学生の環境学習に貢献。また、環境教育ビデオ「川はみんなの宝物」を自費制作し、県内の全小学校、教育委員会に寄贈。</p>
<p>食 材 ・ 食 事 情 報 提 供</p> <p>( 消費者に対する食材情報の積極的な提供、外食事業者が使用する食材情報を受発信するためのネットワークの整備、栄養バランスの取れた食事の提供等を通じた消費者に対する「食育」の普及・啓発への取組 )</p>	<p>株式会社 米沢牛黄木</p> <p>代表取締役 黄木 修太郎 所在地 山形県 主な店舗 グルメプラザ金剛閣</p>	<p>当社は、米沢市において地元産の牛肉を提供するレストランと精肉販売を展開。 地元産の黒毛和牛( 米沢牛 7 0 % 程度、その他山形県産 3 0 % 程度 ) を地元食肉公社から限定仕入。精肉販売部門では、仕入れた牛肉を消費者が安心して購入できるよう、平成 1 4 年春から「生産履歴情報」の店頭掲示を実施。昨年秋からは、自社独自に開発した「牛肉の生産履歴情報管理システム」を導入し、店内に設置したパソコンで閲覧ができるよう措置。 今後、直営レストランにおいても、独自システムによる「生産履歴情報」の閲覧体制の整備を予定。 さらに、地元農家に委託して、肥育から枝肉までの生産工程を管理する自社ブランド品の商品化に手がけるなど、消費者への安全・安心のための情報管理と食材の提供に努力。</p>