

平成15年3月18日
総合食料局食品産業振興課
外食産業室

平成14年度(第11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ものである。

(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。

なお、高齢化社会の到来、消費者ニーズや農政をめぐる状況の変化を踏まえ、表彰部門の見直しを実施しており、今回は、見直し後最初の表彰。

(1) 国産食材安定調達部門(新設)

(農政の重要課題である食料自給率向上に向けた取組を表彰)

(2) 地域貢献部門

(3) 新規業態開発部門(新規)

(30余年の歴史を経た外食産業において、今後とも発展し続けていくことを目指した積極的な取組を表彰)

(4) 環境配慮部門

(5) 優しい食事空間提供部門(新規)

(6) 食材情報提供部門(新規)

((5)(6)は、高齢化社会を迎え、また、「食」の安全・安心を求める消費者ニーズが高まっている中で、これらに対する取組を表彰)

(7) 特別功労部門

2 表彰点数

農林水産大臣賞 11点、総合食料局長賞 3点 計 14点

3 受賞者の概要

別紙のとおり。

4 表彰式典

日時:平成15年3月27日(木)10時30分~12時

場所:三田共用会議所(講堂)

東京都港区三田2-1-8

問い合わせ先:

総合食料局食品産業振興課

外食産業室

伊藤 課長補佐

渡邊 課長補佐

代表 03-3502-8111 内線 3217、3219

直通 03-3501-0923

第11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】11点

部 門	受 賞 者	代 表 者	所在地
国産食材安定調達	株式会社 リンガーハット	代表取締役会長 <small>よねはま</small> 米濱 <small>しょうじ</small> 鉦二	福岡県
	フジフーズ株式会社	代表取締役社長 <small>おおむら</small> 大村 <small>きんざぶろう</small> 近三郎	千葉県
地域貢献	株式会社 <small>ぶっさん</small> マルハ物産	代表取締役社長 <small>はやし</small> 林 <small>かよこ</small> 賀代子	徳島県
	株式会社 <small>こうらくえん</small> 幸楽苑	代表取締役社長 <small>にいだ</small> 新井田 <small>つたえ</small> 傳	福島県
	株式会社 <small>とりへい</small> 登利平	代表取締役社長 <small>はぎわら</small> 萩原 <small>ひでお</small> 将雄	群馬県
新規業態開発	株式会社 テンコーポレーション	代表取締役社長 <small>いわした</small> 岩下 <small>よしお</small> 善夫	東京都
	株式会社 <small>ひだか</small> ハイデイ日高	代表取締役社長 <small>かんだ</small> 神田 <small>ただし</small> 正	埼玉県
環境配慮	株式会社 <small>まつや</small> 松屋フーズ	代表取締役社長 <small>かわらぶき</small> 瓦 葺 <small>としお</small> 利夫	東京都
優しい食事空間提供	株式会社 フクナガ・ティアンドフーズ	代表取締役社長 <small>ふくなが</small> 福永 <small>こうぞう</small> 晃三	京都府
食材・食事情報提供	株式会社 フレッシュネスバーガー	代表取締役社長 <small>くりはら</small> 栗原 <small>みきお</small> 幹雄	東京都
	株式会社 <small>みつわ</small> 三ツ和	代表取締役社長 <small>おがわ</small> 小川 <small>じゅん</small> 純	東京都

【総合食料局長賞】3点

部 門	受 賞 者	代 表 者	所在地
国産食材安定調達	株式会社 <small>りこかんこう</small> 梨湖観光	代表取締役 <small>たかぎ</small> 高木 <small>つとむ</small> 勉	北海道
地域貢献	有限会社 <small>あいづ</small> 會津きり屋	代表取締役社長 <small>からはし</small> 唐橋 <small>ひろし</small> 宏	福島県
特別功労	<small>しん</small> 申 <small>ほ</small> 瀧		東京都

第11回優良フードサービス事業者等表彰

1 農林水産大臣賞（11点）

部 門	受 賞 者	功 績 の 概 要
<p>国産食材安定調達</p> <p>（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 リンガーハット</p> <p>代表取締役会長 よねはま しょうじ 米 濱 鉦 二</p> <p>所在地：福岡県</p> <p>代表的な店 リンガーハット（チャンポン店） 浜勝（とんかつ店）</p>	<p>長崎県の郷土料理であったチャンポンの専門店を、昭和49年以来、全国的にチェーン展開するとともに、とんかつ店も展開。</p> <p>チャンポンやとんかつに欠かせない具材であるキャベツは、すべて国産品を使用しており、愛知、茨城県、北海道等の100戸以上の農家との契約栽培により調達。このような、国内各地の農家との契約栽培による調達は、平成2年から実施しており、各産地において年2回意見交換会を開催し、品質（最低重量、形、色）についての実需者としての要望を伝えるなど情報交流。</p> <p>また、新メニューに霜降り白菜やゴーヤなど契約栽培による国産食材を積極的に使用するほか、とんかつ店においても、鹿児島、東北産黒豚、関東、九州産ハーブ豚などを主力メニューとして提供。</p>
	<p>フジフーズ 株式会社</p> <p>代表取締役社長 おおむら きんざぶろう 大 村 近 三 郎</p> <p>所在地：千葉県</p> <p>惣菜製造業</p>	<p>昭和45年から惣菜製造業を始め、現在は大手コンビニエンス・ストアと取引。</p> <p>国産農産物・水産物を使用した製品を積極的に開発しており、既に、岩手産わかめ、新潟産まいたけ、北海道産発芽玄米等を原料とするおにぎりや、新潟産しめじ、まいたけを原料とする炊き込みご飯、さらには明石産まだこを原料とするたこ焼き等の商品化を大手コンビニエンス・ストアに提案し、採用に至る。特に、国産野菜100%使用のサラダ製品を数多く開発。</p> <p>このようにして採用された商品は、統一レシピにより、全国で製造・販売されるので、需要拡大効果は大きい。</p> <p>また、精米（年13,500トン）、のり（150トン）、卵（1,500トン）は、すべてが国産を使用。</p>

部 門	受 賞 者	功 績 の 概 要
<p>地 域 貢 献</p> <p>(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>株式会社 マルハ^{ぶっさん}物産</p> <p>代表取締役社長 林^{はやし} 賀代子^{かよこ}</p> <p>所在地：徳島県</p> <p>惣菜製造業</p>	<p>レンコンの主要産地である徳島、茨城県において、規格外品を中心に年間3,800 トンのレンコンを購入し、細工レンコン・着色レンコン等に加工して、惣菜・外食用材料として販売。規格外レンコンの買取価格は市場価格をかなり上回っており、地域農家の生産意欲の向上に貢献。なお、規格外レンコンの活用を図るため当社が考案した酢レンコンの規格が全国のレンコン加工品の規格として通用。</p> <p>工場において障害者を積極的に雇用したり、皮むき作業に近隣農家の高齢者を採用するなどを通じ、地域住民に貢献。</p> <p>祭・スポーツ支援等の地域行事に積極的に参加するほか、町内に廃棄されたゴミの片付け・清掃活動を隔月に実施。</p>
	<p>株式会社 幸楽苑^{こうらくえん}</p> <p>代表取締役社長 新井田^{にいだ} 傳^{つたえ}</p> <p>所在地：福島県</p> <p>代表的な店 幸楽苑（ラーメン店） 会津っぼ（〃）</p>	<p>昭和50年以来、東北、首都圏にラーメン店、中華料理店等を展開。会津地域に以前から伝わる麺の製法である「多加水長時間熟成方式」を採用し、一部店舗では会津地域の特徴である太麺を提供しており、地域の食文化の維持・発展に貢献。</p> <p>郡山市に所在するセントラルキッチンでは100名の地域住民を雇用しているほか、地元外食企業によるスタンプラリーやサッカー、ゴルフ大会などの地域のイベントに協賛するなど、地域社会に貢献。</p> <p>10年前からは、店舗の入り口にはスロープ、手すりを、また、店内には車椅子ごと着席できるテーブルを設置する等により、地域の高齢者・身障者へのサービス提供を充実。</p>

部 門	受 賞 者	功 績 の 概 要
<p>地 域 貢 献</p> <p>(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>株式会社 ^{とりへい} 登利平</p> <p>代表取締役社長</p> <p>^{はぎわら まさお} 萩原 将雄</p> <p>所在地：群馬県</p> <p>代表的な店</p> <p>登利平（鶏料理専門店）</p>	<p>昭和 47 年以来、群馬県を中心として鶏料理専門店、仕出弁当事業を展開しており、仕出弁当「上州御用鳥めし」は、県から優良物産品として推奨。</p> <p>鶏肉は、農協系統関連会社を通じて県内 28 戸の農家に生産を委託し、餌の種類、給餌方法、飼育期間を指定して品質を向上。年間使用量は約 500 トンで、これは県内生産量の約 15 % に達する。</p> <p>セントラルキッチンでは 1 日に弁当 10 万食の生産規模を持ち、当日大量製造が可能となったことから、天候不順によるキャンセルへの対応が可能となり、顧客から好評。また、従業員はすべて地域住民を採用し、雇用を創出。</p> <p>祭や花火大会などの地域イベントに協賛し、特に地域のスポーツイベントへの貢献は顕著。</p>
<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 テンコーポレーション</p> <p>代表取締役社長</p> <p>^{いわした よしお} 岩下 善夫</p> <p>所在地：東京都</p> <p>代表的な店</p> <p>てんや（天井店）</p>	<p>平成元年以来、「天井のファーストフード店」という新規業態を、一都三県を中心に約 100 店舗展開。</p> <p>専門の職人以外でも調理できるよう、機械メーカーと共同して専用フライヤーを開発するとともに、商社と提携し廉価な輸入エビ等を使用するなどにより徹底したコスト削減。また、自社規格に加工された食材を仕入れており、店舗では包丁を使用せず作業を効率化。これらにより、天井を低価格で提供。</p> <p>他方、季節に合わせたメニュー設定や、店舗内装の工夫による和食の雰囲気演出により、幅広い客層から支持。</p> <p>メールマガジンの活用により、食材情報の提供やクーポン券配付を行うほか、顧客の要望の把握に努め、その結果をメニュー開発に積極的に活用しており、登録会員数は 5 万人を突破。</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 ハイデイ^{ひだか}日高</p> <p>代表取締役社長 ^{かんだ} ^{ただし} 神田 正</p> <p>所在地：埼玉県</p> <p>代表的な店 日高屋 (ラーメン店) ラーメン館 (〃)</p>	<p>昭和 53 年以來、ラーメン店等の大衆中華料理店を、直営方式により迅速に展開し、100 店舗を突破。</p> <p>「駅前一等地の低価格ラーメン店舗」という基本的な考えを持ちつつ、全国各地のラーメンを同一店舗で提供する店舗や、低価格ラーメン専門店など多くの種類の店舗を並行して展開するという、先駆的な業態展開を実施。</p> <p>さいたま市内のセントラルキッチンから 30 キロ圏内に出店することにより、配送を毎日実施し、店舗在庫を解消。業界としては早期に POS システムを導入し、無駄のない食材仕入を実現。</p> <p>低価格店舗への転換に際しては、メニューの統合、食材の共通化を図り、ラーメンの低価格化と調理時間の短縮を実現。また、麺、餃子の 100 % 自社生産、スープの一括生産を行い、さらなる低価格化を推進。</p>
<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 ^{まつや}松屋フーズ</p> <p>代表取締役社長 ^{かわらぶき} ^{としお} 瓦 茸 利夫</p> <p>所在地：東京都</p> <p>代表的な店 松屋 (牛丼店)</p>	<p>昭和 43 年以來、日本全国に牛丼店チェーンを展開するほか、カレー、和定食、ラーメンの店舗を展開。</p> <p>環境に配慮した事業展開を行っており、ISO14001 認証を取得。</p> <p>セントラルキッチンで発生する生ごみは併設のリサイクルプラントでコンポスト化し、酪農家に売却。これとたい肥により作られた肥料で生産された野菜を当社が購入するリサイクルシステムを形成。廃用の牛脂は、ゴムタイヤの原料として再利用。</p> <p>食材納入時には、極力ダンボールは使用せず、コンテナによる搬入を実施するとともに、店舗における生ごみを十分に脱水するなどごみの減量化を実施。現在 2 店舗でコンポスト装置を試験的に導入。</p> <p>店舗でのポスター、チラシ、のぼり、ナプキン、箸袋には再生素材を使用しているほか、間伐材の割箸、可燃性の弁当容器、無リン洗剤を使用。</p>

部 門	受 賞 者	功 績 の 概 要
<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 フクナガ・ティアンドフーズ</p> <p>代表取締役社長 ふくなが こうぞう 福永 晃三</p> <p>所在地：京都府</p> <p>代表的な店 かつくら（とんかつ店） 御蔵（京料理店） リプトンティーショップ（喫茶店）</p>	<p>昭和5年京都で喫茶店として創業し、平成6年以降業態転換を進め、とんかつ店を主に、喫茶店、京料理店を30店舗で展開。</p> <p>とんかつ店では、3種類の肉の重量が選択できるようにするなど高齢者向けのメニューを提供し、京料理店においても、京野菜、豆腐・湯葉を中心とした高齢者の好む料理を提供。</p> <p>バリアフリーへの取組として、スロープの設置、段差の解消、玄関口の飛び石の平坦な通路への変更、靴脱ぎ場に椅子を置く、掘りごたつ式のテーブルとするなど障害者や高齢者に配慮した店舗づくりを実施。</p> <p>メニュー表には大きめの活字を使用するとともに、ひらがなを多用する工夫を行い、高齢者や視覚障害者に配慮。さらに、一部店舗では点字メニューを導入。また、障害者のための「補助犬」についての店舗での対応について、いち早く店長会議で周知徹底。</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 フレッシュネスバーガー</p> <p>代表取締役社長 くりはら みきお 栗原 幹雄</p> <p>所在地：東京都</p> <p>代表的な店 フレッシュネスバーガー（ハンバーガー店） おはち（和定食店）</p>	<p>平成4年以来、ハンバーガー専門店を全国展開し、近年では、和定食、うどん専門店も展開。</p> <p>レタス、キャベツ等の野菜やポテトは、すべて国産の減農薬で栽培されたものを使用しているが、このような食材情報や調理法について、店内のチラシ、ホームページに掲載しているほか、雑誌取材に積極的に応じ人気メニューの作り方等について公開。</p> <p>和定食店では、五升釜を用いたり、大根汁を加えるといったおいしいごはんの炊き方をチラシで紹介するほか、季節ごとにメニューを変更し、バランスのとれた食事を提供。</p> <p>ハンバーガー店では、注文を受けてから調理しており、調理の様子を顧客が見られるよう調理場をガラス張りにし、視覚による情報を提供。</p> <p>インターネットの活用により、食材仕入とともに産地などの食材情報を本部で一元的に管理できるシステムを確立し、食材の情報発信の体制をも整備。</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 ^{みつわ}三ツ和</p> <p>代表取締役社長</p> <p>^{おがわ}小川 ^{じゅん}純</p> <p>所在地：東京都</p> <p>代表的な店</p> <p>嵯峨野（事業所給食）</p> <p>小諸そば（スタンドそば店）</p>	<p>昭和46年に事業所給食を開設し、昭和49年からは、スタンドそば店をチェーン展開。</p> <p>事業所給食では、献立表にカロリーを表示しているほか、販売用そば、おせち料理のラベルに、表示義務のあるもの以外のアレルギー品目についての表示を実施。</p> <p>消費者からの問い合わせに迅速に対応するため、毎日の提供メニューのカロリー、たんぱく質、塩分のデータを各営業所に配付。パンフレットやホームページにおいて、食材情報や調理方法、その他品質管理や検査方法など安全性への取組を、担当者の顔写真も用いながら紹介。</p> <p>スタンドそば店では、そばや唐辛子等薬味の栄養面の効能を店頭表示。</p> <p>EDI（電子取引）を導入し、的確な食材管理を実施するとともに、社内LANを整備して危機管理対応を含め食材の追跡体制を整備。</p>

2 農林水産省総合食料局長賞（3点）

部 門	受 賞 者	功 績 の 概 要
<p>国産食材安定調達</p> <p>（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>りこかんこう</small> 梨湖観光</p> <p>代表取締役 <small>たかぎ つとむ</small> 高木 勉</p> <p>所在地：北海道</p> <p>代表的な店 焼肉ハウス徳寿（焼肉店）</p>	<p>昭和53年に開業し、札幌を中心として焼肉専門店等をチェーン展開。使用している食肉の7割が和牛など国産牛肉。北海道産豚の軟骨をスライスした「塩ナンコツ」は人気メニュー。エビ、ホタテ貝等の海産物も冷凍品を使わず、地元北海道産の生鮮品を購入。冬季以外は、トマト、サンチュはすべて北海道の農家と契約栽培した無農薬栽培されたものを使用。店舗テーブルのパンフレットやホームページにおいてメニューに「地元産野菜の使用」と表示するなど食材情報を提供。</p>
<p>地 域 貢 献</p> <p>（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>有限会社 <small>あいづ や</small> 會津きり屋</p> <p>代表取締役 <small>からはし ひろし</small> 唐橋 宏</p> <p>所在地：福島県</p> <p>代表的な店 桐屋（そば店）</p>	<p>昭和46年に開業し、現在、会津若松市内で2店舗を展開。山都町、会津若松市等の農家と契約栽培したそばを100%使用。寒ざらしそば（冬に玄そばを清流に浸し寒風にさらすことにより風味を高めたもの）や「こづゆ」（干貝柱や山菜などの煮物）等の会津料理を提供。社長は、「会津そばトピア」という地域おこしの組織を立ち上げ、玄そばの自主基準の制定、世界そば博覧会（平成4年）への参加、全国各地の市町村長が集い、そばを通じた村おこしについて話し合う「全国そばサミット」の会津での開催（平成6年）に尽力しているほか、そば酒やそば菓子の開発等を通じ、会津そばのブランド化に貢献。</p>
<p>特 別 功 労</p> <p>（個人及び他産業の事業者等で外食産業の発展への多大な貢献）</p>	<p><small>しん ほ</small> 申 滄</p> <p>事業協同組合全国焼肉協会 常務理事</p> <p>株式会社 <small>り しん</small> 理新 代表取締役専務</p> <p>（所在地：東京都）</p>	<p>資金や食材、人材確保など多くの問題を抱えていた焼肉業界において、平成4年の全国焼肉経営者協会の設立に設立準備委員として参画し、以来、一貫して常務理事として同協会（平成10年に「事業協同組合全国焼肉協会」に組織変更）の運営に尽力。各種研修会、交流会、調理コンクール等の協会活動において中心的な役割を果たしたほか、協会の「経営コンサルタント」として全国からの相談に応じ、親切丁寧に指導。また、焼肉業界を代表し、農林水産省BSE対策検討委員会に参加。このような焼肉業界の組織化と各種事業の実施を通じ、業界の社会的認識度を向上させ業界の発展に多大な功績。</p>