

平成11年度（第8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、消費者の多様なニーズに的確に対応した農水産業との連携、環境に配慮した取組み、豊かなフードサービス形態の開発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、これらの優良事例を幅広く紹介し、もっ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

（本年度の特徴）

食材調達に当たり、調理長が現地を確認した上で、季節ごとに産地と契約を結んでいる企業等農水産業との連携を図っている事例、全社的に環境問題に取組み、廃油や紙パックをリサイクルしている企業等環境に配慮した事業展開を図っている事例等、先進的な取組みが行われている優良事業者を表彰。

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12年3月17日（金）13時30分～15時

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：

食品流通局企業振興課外食産業室

山本 課長補佐

岩崎 課長補佐

代表 03-3502-8111 内線 4789

直通 03-3501-0923

平成11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 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)	東和フードサービス株式会社 代表取締役社長 岸 野 禎 則 (所在地：東京都) 代表的な店： ダッキーダック	スパゲティーや手作りケーキなどで若い女性に人気の店などを首都圏の駅ビルやショッピングセンターに出店。キャベツ、しめじなど食材の調達に際し、調理長が現地の状況を自ら確認の上、季節にあった産地と契約し、年間を通じた食材の安定調達を図っている。メニュー開発や食材開発のための専門スタッフを配置し、季節感をアピールしたフェアなどを通じ、新たな食材を開発、メニューの充実に努めている。
	株式会社 若菜 代表取締役社長 中 澤 建 也 (所在地：東京都)	春には「菜の花にぎり寿司」、夏には「枝豆コーンコロケ」といった消費者が季節感やそのおいしさを多彩に楽しめる惣菜等を旬の食材を使用して四季毎に商品の開発を行うなど、四季折々の食材を使用し年間1200アイテムの惣菜等を毎日安定的に供給。食材は、地域の食習慣、旬に合わせて仕入れ、米や野菜等は地域の農協等から契約取引により安定的に調達。
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)	株式会社 三栄本社 代表取締役社長 瀬戸口 三 郎 (所在地：山形県) 代表的な店：とん八	山形県を中心に、和・洋・中の総合的な店舗展開、地域住民の利便性を考えた店舗運営により地域の活性化に貢献。地元牧場と提携し、牧場が独自に改良した豚肉を使用しているほか、米、鶏卵、野菜も地元産を使用するなど、地域食材の積極的な使用により地域農業の発展に貢献。紅花など地元の特産品を活かしたこだわりメニューの提供等により好評を得ている。

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)	株式会社ダブリュー・ディ・アイ・システム 代表取締役社長 住 谷 栄之資 (所在地：東京都) 代表的な店：カプリチョーザ	「食べることの楽しみ方を提供」するた め、単に料理だけを提供するのではなく、 店全体の醸し出す空気としての個性を大切 に、海外の食文化の特徴を活かしたサービ スの提供により安定的な支持を得ている。 ゴマをふんだんに使うなど、健康志向をア ピールした新業態店が評判となるなど、常 に、新たな顧客ニーズに対応したサービス の向上、業態の展開に努めている。
	株式会社 ロッテリア 代表取締役社長 重 光 武 雄 (所在地：東京都) 代表的な店：ロッテリア	ハンバーガーの全国展開により、オリジ ナリティのある商品を多数世に送り出して きた。最近では、フードコートへの出店と して、全体のイメージを統一するため飲食 コーナー全体を一括して請負い、地域の特 性を考慮した環境演出やメニューライン アップなどにより新たな食空間の演出に努め ている。また、パーツ・アッセンブリー・ システムを導入し、提供時間を大幅に短縮 するなど、サービスの向上に貢献。
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)	マルシェ 株式会社 代表取締役社長 谷 垣 忠 成 (所在地：大阪府) 代表的な店：酔虎伝、八剣伝	西日本を中心に、居酒屋、炭火串焼の店 などを展開。早くから環境問題の重要性を 認識し、3年前には社内に「エコ・プロジ ェクト」を設置するなど、全社的に環境問 題に取り組み、社員の意識の徹底を図って いる。廃油を洗剤として再生し、店舗内で 使用しているほか、カクテルや焼酎の紙パ ック等をはがきや封筒に再生し、販売する など廃棄物の削減、再商品化に積極的に取 り組んでいる。

部 門	受 賞 者	功 績 の 概 要
<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 安楽亭 代表取締役社長 柳 時 機 （所在地：埼玉県）</p> <p>代表的な店：安楽亭</p>	<p>ファミリーレストラン感覚の焼肉チェーン店として首都圏を中心に展開し、好評を得ている。本部・店舗・工場間を結ぶコンピュータネットワークシステムを構築、本部での物流計画の一元的管理システムにより食材調達コストを削減。アンテナ店の設置やホームページの活用によるメニューの改善、開発に取り組んでいる。また、段階別研修や進みたい仕事の自己申告制度の導入等可能性を追求した人材育成を行っている。</p>
	<p>株式会社 王将フードサービス 代表取締役社長 加 藤 潔 （所在地：京都府）</p> <p>代表的な店：王将</p>	<p>餃子を商品の核とした中華レストランのチェーン展開。品質の安定化とコストダウンを図るため、POSシステムの導入、全店オンラインネットワークシステムの構築と毎朝開店前に配送するシステムを確立。チェーン店でありながらマニュアルによる画一的な調理システムではなく、店舗における応用力を基本とした手作り感のある料理を提供している。調理師免許取得の支援を含めた社員教育システムを確立。</p>
<p>経営管理改善 （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）</p>	<p>株式会社 サンキュー・オール・ジャパン 代表取締役社長 樋 口 勤 （所在地：新潟県）</p>	<p>日配給食弁当業の全国的展開を図っている草分け的存在。自社仕様のソース等P・B商品を開発。記念日には「お祝いミックス弁当」等、特色ある給食弁当メニュー・調理レシピの作成、加盟店への食材等を納入する「サンキュー現金問屋賛助会」を組織し、食材を現金取引で安価に共同購入できる仕入ルートを構築。栄養士等の資格を持った従業員を、徹底した現場における実践教育により、フードアドバイザー等として養成。</p>

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 ジェイダイトー東海フーズ	代表取締役社長 原 口 修	東京都
	株式会社 レストランユック	代表取締役社長 金 川 一 男	北海道
地域活性化	有限会社 海平観光	代表取締役社長 金 山 守 一	静岡県
サービス開発	株式会社 ふくちゃんフーズ	代表取締役社長 竹 内 秀 行	東京都
環境配慮	株式会社 グリーンフーズ	代表取締役社長 千 葉 忠	宮城県
システム改善	株式会社 成和	代表取締役社長 成 瀬 廣	東京都
経営管理改善	有限会社 虎ふぐ	代表取締役社長 土 田 博 司	東京都