

農林水産省

プレスリリース

平成22年3月19日
農林水産省

「第18回 優良外食産業表彰」における受賞者の決定及び表彰式典の開催について

農林水産省では、優良外食産業表彰における農林水産大臣賞及び農林水産省総合食料局長賞の受賞者を決定しましたのでお知らせいたします。
また、表彰式典を、3月29日(月曜日)ANAインターコンチネンタルホテル東京「ギャラクシー」において開催しますので併せてお知らせいたします。
なお、本式典は公開で行い、報道関係者によるカメラ撮影も可能です。取材等を希望される方は、事前に御連絡をお願いいたします。

1. 表彰の概要

農林水産省では、農林水産業との連携、消費者ニーズに対応したサービスの提供、環境への配慮など創意工夫を活かした事業に取り組んでいる外食事業者等に対する表彰事業を実施しており、これにより、フードサービス事業の優良事例を幅広く紹介し、食生活を通じた国民生活における健康で豊かな社会の一層の推進と地域の活性化を図ることとしております。

2. 表彰式典の日時

日時:平成22年3月29日(月曜日)17時00分～18時30分
開始時間については、変更する場合があります。

3. 表彰式典の会場

ANAインターコンチネンタルホテル東京「ギャラクシー」
東京都 港区 赤坂1-12-33

4. 取材の登録

表彰式典の当日に取材を希望される方は、社名、人数及び氏名等を別添の申込用紙に記入の上、3月25日(木曜日)までに登録をお願いします。希望者が多数となり取材等をお断りする場合は、事務局より御連絡いたします。

登録のない場合、会場のセキュリティの関係上、入場できない場合がありますので御留意願います。

<添付資料> (添付ファイルは別ウィンドウで開きます。)

- [優良外食産業表彰事業の概要\(PDF:95KB\)](#)
- [第18回優良外食産業表彰事業受賞者の概要\(PDF:1.905KB\)](#)
- [別添\(申込用紙\)\(PDF:70KB\)](#)

— お問い合わせ先 —

総合食料局食品産業振興課外食産業室
担当者:業務振興班 荒牧、池畑
代表:03-3502-8111(内線4150)
ダイヤルイン:03-3502-8267
FAX:03-3502-0614

PDF形式のファイルをご覧いただく場合には、Adobe Readerが必要です。Adobe Readerをお持ちでない方は、バナーのリンク先からダウンロードしてください。



[ページトップへ](#)

Copyright:2007 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
〒100-8950 東京都千代田区霞が関1-2-1 電話:03-3502-8111(代表)
農林水産省

優良外食産業表彰事業の概要

1 趣旨

外食産業は、国民の食生活の約4割を担うなど、国民経済上重要な役割を果たしている。

このため、多様な食事ニーズに応えたフードサービスの提供や環境問題への配慮など創意工夫を活かした事業に取り組んでいる外食事業者等を表彰、優良事例を幅広く紹介し、もって外食産業の振興を図ることとする。

2 事業内容

外食事業者団体等からの推薦を受けた候補者について、有識者で構成される審査委員会による審査を経て、以下の各部門について、農林水産大臣賞、農林水産省総合食料局長賞を選出する。本表彰制度は、平成4年度から実施しており今年で18回目（新名称では第2回目）となる。

- ① 国産食材安定調達部門
- ② 地産地消推進部門
- ③ 地域社会貢献部門
- ④ 商品開発部門
- ⑤ 新規業態・人材開発部門
- ⑥ 環境配慮部門
- ⑦ 快適給食サービス部門
- ⑧ 特別功労部門

3 審査委員

【座長】青井 倫一	慶應義塾大学大学院経営管理研究科教授
阿部 亮	元日本大学教授
種田 由紀子	(有)宮川フードサービス研究所所長
上安平 冽子	(株)NHKグローバルメディアサービス企画事業部長
酒井 久徳	酒井産業(株)専務取締役
茂木 信太郎	亜細亜大学経営学部教授

第18回優良外食産業表彰 受賞者の概要

1 国産食材安定調達部門

【大臣賞】

(株)トリドール1
オリジン東秀(株)1
(株)宮田商事2

【局長賞】

(株)牛心2
(株)ヨシケイ滋賀3
(株)平田牧場3

2 地産地消推進部門

【大臣賞】

アサヒビール園(株)4
------------	--------

【局長賞】

(株)関東ダイエットクック	..4
(株)和かな5

3 商品開発部門

【大臣賞】

(株)木曽路5
--------	--------

【局長賞】

(有)アユム6
--------	--------

4 新規業態・人材開発部門

【大臣賞】

(株)とり鉄6
--------	--------

5 環境配慮部門

【大臣賞】

(株)平井料理システム	..7
-------------	-----

6 快適給食サービス部門

【大臣賞】

ハーベスト(株)7
(株)レパスト8

【局長賞】

ナフス(株)8
ふくし事業協同組合9

【大臣賞】 (株)トリドール

【会社概要】

代表取締役社長 栗田 貴也

所在地 兵庫県神戸市

設立 平成2年6月

資本金 1,318百万円

売上高 245億円

従業員 3,066名

店舗数 285店舗

主な店舗

「丸亀製麺」(セルフ讃岐うどん)

「とりどーる」(焼鳥ファミリーダイニング)

「丸醬屋」(ラーメン専門店)

【功績の概要】

同社の麺に使用する主原料の小麦粉については、売上げの7割以上を占める主力業態の「丸亀製麺」において、北海道産のホクシンをはじめとした厳選された国内産小麦を使用している。

また、トッピングのネギやかき揚げのタマネギについても、国産に限定して使用している。



↑ 釜揚げうどん

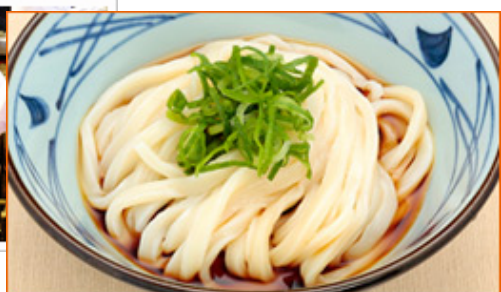
↓ ぶっかけうどん



製麺



かき揚げ



【大臣賞】 オリジン東秀(株)

【会社概要】

代表取締役社長 加栗 章男

所在地 東京都調布市

設立 昭和41年9月

資本金 3,268百万円

売上高 476億円

従業員 4,875人

店舗数 592店 (H21年1月現在)

【主な店舗業態】

「オリジン弁当」(持帰り弁当・惣菜店)

「中華東秀」(中華料理飲食店)

【功績の概要】

オリジン弁当では、弁当約25種類・惣菜約30種類の定番商品に加え、旬の国産食材を使った季節メニューを毎月発売し、2ヶ月毎に入れ替え提供している。このため、年間商品計画をもとに、旬の食材を産地ごとに数量計画を立てた上で生産契約し、年間を通じて安定調達を行っている。また、最も取引量の多い「コメ」は、東北5県(宮城、秋田、福島、岩手、山形)の指定生産地の「ひとめぼれ」に品種限定し、通年において当該年新米の数量確保を行っている。



関東1都3県と近畿地区に520店舗を展開するオリジン弁当

南房総産菜の花の辛子和え 三陸産真いかと大根の煮物

銚子産真いわしのフライ

【大臣賞】 (株)宮田商事

【会社概要】

代表取締役 宮田 佳明

所在地 東京都渋谷区

設立 昭和49年11月

資本金 10百万円

売上高 44億円

従業員 368名

店舗数 19店舗

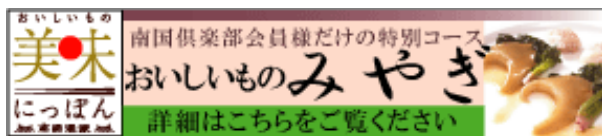
主な店舗

「南国酒家」(中国料理レストラン)

【功績の概要】

「日本人の嗜好にあった中国料理」をテーマとして、日本食材と中国料理の融合を目指し、中国料理と相性の良い国産食材の掘り起こしを、経営トップ自ら産地を訪れ、積極的に行っている。

平成21年からは、季節毎にひとつの都道府県に焦点を合わせ、1~2ヶ月間、できるだけ当該都道府県産食材を使用した中国料理を提供する「おいしいものにつぼん」を実践している。



「おいしいものにつぼん」開催実績

- H21.1 第1回「おいしいもの ふくい」
- H21.7 第2回「おいしいもの おおいた」
- H22.1 第3回「おいしいもの みやぎ」



大好評の仙台牛ステーキ



【局長賞】 (株)牛心

【会社概要】

代表取締役 伊藤 勝也

所在地 大阪府大阪市

設立 平成10年5月

資本金 10百万円

売上高 11億円

従業員 196人

店舗数 5店

主な店舗

「但馬屋」(焼肉)

「藤屋」(焼肉)

【功績の概要】

焼き肉店の評価は、提供する肉の美味しさによって決まることから、同社では、但馬牛、仙台牛及び山形牛の黒毛和牛について、繁殖農家や肥育農家に足を運び、種付けから育成、肥育期間を通して観察し、ストレス無く育てている牛を選定し、「一頭買い」をしている。従業員の調理技術の裏付けの下、自信を持ってお客様にその全てを提供することが可能となっている。

この他、店で提供するお米や野菜についても、契約農家より仕入れたものを提供している。

『通のお品書き』



「一頭買い」により、牛の全てをお客様に提供

【局長賞】 (株)ヨシケイ滋賀

【会社概要】

代表取締役 井門茂壽

所在地 滋賀県大津市
 設立 昭和53年8月
 資本金 20百万円
 従業員 380人
 売上高 38億円
 営業所 11拠点
 工場 3カ所
 (家庭用総菜宅配業)

【功績の概要】

日替わりで使用食材の種類も多いことから、原料の安定調達を図るため、地元生産者と契約し、滋賀県認証「環境こだわり農産物」を調達するとともに、流通業者等とは緊密な連携を図り鮮度維持に努め、地域に密着した総菜宅配業に取り組んでいる。10年前から食材の産地を毎週事前に顧客へ配布している。野菜(じゃがいも、玉ねぎ)の芯腐り問題を解決するため平成19年から自社内に「光センサー」を導入して品質向上に努めている。



滋賀県認証「環境こだわり農産物」
(はくさい)



国産さばの塩焼き
筑前煮/味噌汁



光センサーによるたまねぎ

調達する食材の産地を毎週事前に顧客へ配布

【局長賞】 (株)平田牧場

【会社概要】

代表取締役社長 新田 嘉七

所在地 山形県酒田市
 設立 昭和42年2月
 資本金 2億円
 従業員 358人(外食のみ)
 売上高 11億円
 店舗数 14店舗
 主な店舗
 「とんかつと豚肉料理 平田牧場」、
 とんや、炭火焼肉「三元豚」等

【功績の概要】

豚肉の生産から加工、流通、販売まで一貫して行い、「平牧三元豚」や「平牧金華豚」をはじめとするオリジナル豚肉を生産し、とんかつ、しゃぶしゃぶ、ステーキ、ソーセージ等へ加工し、地元山形庄内地方産の米や他の食材とともに店舗で提供している。
 消費者が安心して食べられる食材にこだわったメニュー化に努めている。



とんや 酒田店



平牧三元豚厚切り
ロースかつ膳



平牧金華豚
生ハムサラダ



ISO9001、ISO22000
(生産・加工・加工肉
製造)取得