

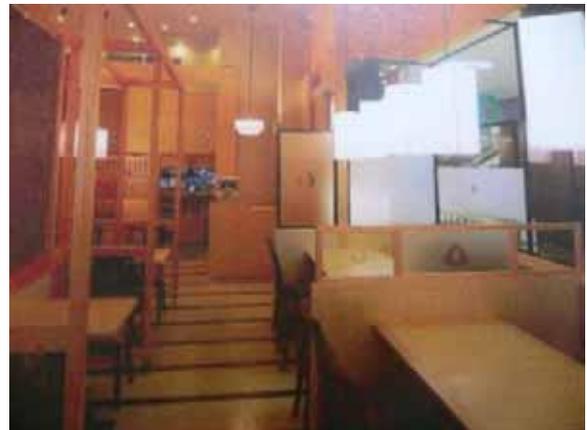
【(株)家族亭】 新規業態開発部門(大臣賞)

<p>【会社概要】</p> <p>代表取締役会長 永幡 泰彦 <small>ながはた やすひこ</small></p> <p>所在地 大阪府大阪市</p> <p>売上高 59億円</p> <p>店舗数 188店</p> <p>主な店舗</p> <p>(そば店)「家族亭」、「三宝庵」、 「蕎菜」、「花匂庵」 「のきば」</p> <p>(うどん店)「得得」 「うどんのう」</p>	<p>【事業概要】</p> <p>同社は、全国において、そば店「家族亭」をチェーン展開するほか、「三宝庵」、「旬菜のきば」等顧客ニーズに応じた多種の蕎麦店を展開している。</p>
	<p>【功績概要】</p> <p>技術の習得等の関係から多店舗展開が困難だったそば業界において、チェーン化の草分けであり、その後のそば業界の発展に大きく貢献した。</p> <p>現在も、多様な顧客ニーズに対応するため、コンセプトの異なる多様なそば店の展開や洋風な味付け等を取り入れた新たな蕎麦メニューの開発・提供等各種の先駆的な取り組みを行っている。</p> <p>また、自社の製粉工場を設置するなど食材供給等についての高度な取り組みがなされている。</p>

外装



内装



メニュー

セットメニューが豊富



サラダ感覚で食べられるメニューが女性に人気

原産地表示



2006年版促メニューの例



りこかんこう  
**【(株)梨湖観光】 新規業態開発部門(大臣賞)**

<p><b>【会社概要】</b>  <small>たかぎ つとむ</small>                  代表取締役 高木 勉                  所在地 北海道札幌市                  売上高 12億円                  店舗数 12店                  主な店舗                  (焼肉店)「焼肉徳寿」                  「徳寿」                  「牛楽三昧」                  「魚楽三昧」                  (軽食店)「キッチンDON」</p>	<p><b>【事業概要】</b>                  同社は、北海道札幌市内において焼肉店「焼肉徳寿」等を展開している。また、居酒屋「牛楽三昧なんやかんや」、軽食店「キッチンDON」も展開している。</p>
	<p><b>【功績概要】</b>                  専門のパティシエを置いた焼肉店の展開や店内に本格的なワインセラーを設置するなど従来の焼肉店の枠を超えた新しく独創的なサービスの開発・提供に意欲的に取り組み、焼肉業界の新たな需要創出に大きく貢献している。                  また、食材の調達・管理については、セントラルキッチンを設置し、効率的な食材調達、高度な品質管理を実現するとともに、定食店などの他業態を合わせて展開する独自の経営方式により、食材の効率的な使用、コストダウンを実現している。</p>

外装



内装



メニュー

本格的なケーキを提供。食後のデザートとして女性に人気



原産地表示

焼肉協会の原産地表示専用のボードを使って表示

国産牛肉のトレーサビリティ			個体識別番号へのアクセスURL http
メニュー名	個体識別番号	ロット番号	ロット番号
カルビ ロース	1201341565	サーロイン、肩三角 ロース ばらカルビ 赤身ロース	焼肉徳 電話番号
	1207110943		
	1180359360		
	1188642204		
▼当店が本日提供する主要食材の原産地表示			
主要食材名	原産国種別	産地名	
牛肉	国産牛肉	岩手、福島、栃木、宮城	119831495
	輸入牛肉	豪州産	
お米	国産米	山形県産	
白菜	国産野菜	北海道産	長沼産
サンチュ	国産野菜	北海道産	ひがしか

【セガフレード・ザネッティ・エスプレッソ・ワールド・ワイド・ジャパン(株)】 新規業態開発部門(局長賞)

<p>【会社概要】</p> <p>代表取締役社長 <small>さくらば みつる</small> 櫻庭 充          所在地 東京都渋谷区          売上高 19億円          店舗数 20店          主な店舗          「セガフレード・ザネッティ・エスプレッソ」          (喫茶店)</p>	<p>【事業概要】</p> <p>同社は、エスプレッソを中心的なメニューとする「セガフレード・ザネッティ・エスプレッソ」を首都圏に展開している。</p>
	<p>【功績概要】</p> <p>本場イタリアのエスプレッソを提供するコーヒー店を首都圏に展開している。店舗はイタリアにおけるパールをイメージし、内装、食器等は「赤・黒・白」のコーポレートカラーで統一されている。また、看板商品であるエスプレッソは濃さも顧客からのカスタマイズオーダーに応じる等独自のサービスを提供等に積極的に取り組んでいる。          コーヒー豆については、グループ企業でコーヒー農園や焙煎基地を有しており、一貫した品質管理等を実現している。</p>

外装

ビビットなイタリアンレッドを含む「赤・黒・白」が基本カラー



内装



( )バ리스タによる本格的なエスプレッソを提供

メニュー

イタリアの代表的なフード、「パニーニ(イタリアのホットサンドイッチ)はオーダーを受けてから店内で焼き上げている



原産地表示

家庭用のコーヒーのコーヒー豆の原産地を表示

品名	エスプレッソコーヒー
原産国	イタリア
原材料	コーヒー豆
生豆生産国	ブラジル
内容量	250g
品質保持期限	商品底面に月、年の順で記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください
使用上の注意	開封後は密閉容器に保存し、できるだけ早めにご賞味ください。
輸入者	セガフレード・ザネッティ・エスプレッソ・ワールドワイド・ジャパン株式会社 東京都渋谷区道玄坂2-25-12

エスプレッソの量は30cc

(1回目はそのまま、2回目は砂糖を混ぜて、最後に底に溜まった砂糖をデザート感覚で食べるのがイタリア通の飲み方)



とうこう  
**【(株)東光コーポレーション】 新規業態開発部門(局長賞)**

<p><b>【会社概要】</b></p> <p>代表取締役 <small>そう かずお</small> 曹 一男          所在地 東京都日野市          売上高 3億円          店舗数 3店          主な店舗          (焼肉店)「焼肉菜苑モランボン」          「彩伽亭」          (韓国料理店)「韓菜酒房古里家」</p>	<p><b>【事業概要】</b>          同社は、東京都内において焼肉店「焼肉彩苑モランボン」、韓国料理店「韓菜酒房古里家」等を展開している。</p> <p><b>【功績概要】</b>          韓国伝統料理をもとにしたサイドメニューの充実や「お花畑の石焼きピビンパ」など独創的なメニューの開発・提供に積極的に取り組んでいる。          また、店舗空間についても、韓国の民芸品や韓国の書の展示するなど独創的な演出を行っている。          顧客サービスの一環として、店舗における韓国料理教室の開催などの新たなサービスの提供にも取り組んでいる。</p>
--	---

**内装**

韓国の民芸品(お面等)を活用し、韓国をイメージした食空間を演出



**メニュー**

韓国料理「古里家」では、女将さんによる手書きのイラストでメニューを紹介



**原産地表示**

焼肉協会の原産地表示専用のボードを使って表示

お客様に安心して召し上がっていただけるよう当店では、国産牛肉のトレーサビリティ及び主要食材の原産地表示に取り組んでいます。

国産牛肉のトレーサビリティ			側体識別番号の全国へのアクセス方法 URL <a href="http://www.kyushu.or.jp">http://www.kyushu.or.jp</a>
メニュー名	個体識別番号	ロット番号	
カルビ	1188049980		ロット番号 開封後
ロース	1197510594		焼肉彩苑 モランボン
	1011881640		電話番号 042-798-1111

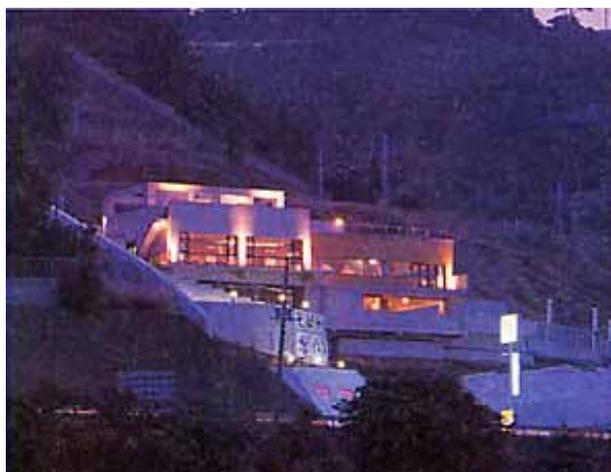
▼当店が本日提供する主要食材の原産地表示

主要食材名	原産国種別	産地名	備考
牛肉	国産牛肉	佐賀県、岩手県、栃木県	カルビ・佐賀、ロース・岩手
	輸入牛肉	ニュージーランド産	
お米	国産米	秋田県産	あきたこまち
白菜	国産野菜		八百屋仕入
サンチュ	国産野菜	埼玉産	北葛飾郡庄和

せいわ  
【(有)成和】 新規業態開発部門(局長賞)

<p>【会社概要】</p> <p>代表取締役 <small>かわくち ひでお</small> 川口 英雄          所在地 神奈川県小田原市          売上高 1億円          店舗数 2店          主な店舗 「そば季寄 季作久」          (そば店)</p>	<p>【事業概要】</p> <p>同社は、神奈川県小田原市において、リゾート型そばダイニング「そば季寄 季作久」を出店している。</p>
	<p>【功績概要】</p> <p>そば店の新しい業態開発の試みであるリゾート型そばダイニング「そば季寄 季作久」を展開している。          メニューは、バルサミコ、うなぎを使ったイタリア風のそばや、各種こだわりワインの提供など従来のそば店の枠を超えた独創的なメニューを提案している。          また、内装についても、コンクリート打ちっ放しの壁や海に面した一枚ガラスの窓、英国製アンティーク椅子等、従来のそば店にはない新機軸な空間演出を行っている。</p>

外装



「リゾート型そばダイニング」

内装



メニュー

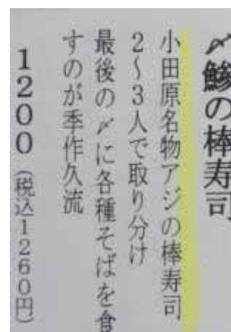
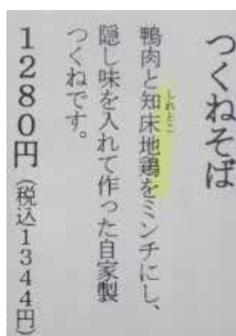
本物のそばを提供する基本姿勢を保ちつつ、イタリア風そば(バルサミコ酢使用)等、独創的なメニューも提供



鰻の冷静そばバルサミコソース

原産地表示

そば、米、鶏肉等をメニューで表示



【(株)八仙閣】 優しい食事空間提供部門(大臣賞)

<p><b>【会社概要】</b></p> <p>代表取締役社長 菊池 信夫 <small>きくち のぶお</small></p> <p>所在地 福岡県福岡市</p> <p>売上高 33億円</p> <p>店舗数 10店</p> <p>主な店舗</p> <p>(中華料理店)「八仙閣」</p> <p>(中華ファミリーレストラン)「彩虹」</p> <p>(和食)「八仙」</p> <p>(中華惣菜店)「玲玲」</p>	<p><b>【事業概要】</b></p> <p>同社は、福岡県内において、宴会場を併設する本格的中華料理店「八仙閣(本店)」を主体に、中華ファミリーレストラン「彩虹」等を展開している。</p>
	<p><b>【功績概要】</b></p> <p>客に料理を押しつけるのではなく、客に全てを決めて貰うとのモットーのもと、歯が弱い人には柔らかいもの、血圧が高い人には塩分を押さえる等、顧客のニーズに的確に対応したメニュー提供を行っている。</p> <p>また、車椅子利用に配慮したテーブル配置や障害者トイレ、スロープの設置等バリアフリー化にも積極的に取り組むほか、膝の悪い方のための高めの座椅子の備え付け等、障害者や高齢者等に配慮した優しい食事空間の提供に大きく貢献している。</p>

内装

落ち着いた雰囲気の内装



ダイナミックなオープンキッチン



前菜(上)と料理(下)



日本人向けの味付けで、野菜を豊富に使用

顧客要望に応じて調理方法や料理の内容、ボリュームを変えている

伝統的なかめ仕込みの紹興貴酒を提供し、雰囲気作り( )

メニュー



( )通常メニュー

ランチメニュー( )

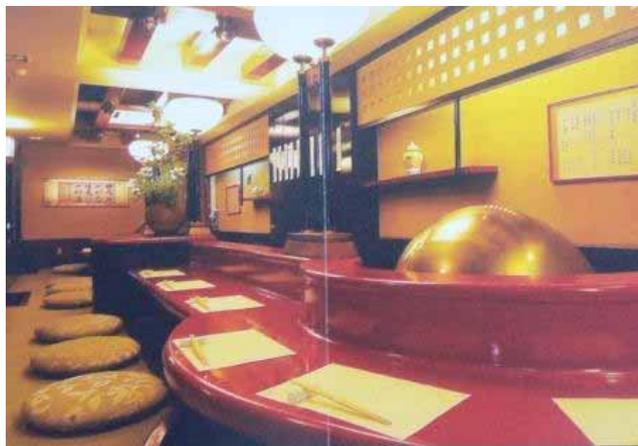


写真を使って、大きく見やすく表示

【(株)銀たなべ】 食材・食事情報提供部門(大臣賞)

<p>【会社概要】</p> <p>代表取締役社長 田邊 清八郎 所在地 宮城県仙台市 売上高 14億円 店舗数 6店 主な店舗 (懐石料理)「銀たなべ」 「銀粹」、「銀禅」 「アジュール銀禅」 「銀兵衛」 (活魚料理)「銀たなべ別館」</p>	<p>【事業概要】</p> <p>同社は、仙台市内において、日本料理・懐石料理等を提供する「銀たなべ本店」、「銀粹」、活魚料理の「銀たなべ別館」、郷土料理の「銀兵衛」等を展開している。</p>
	<p>【功績概要】</p> <p>店内のメニュー、ホームページ等において、使用する食材の原産地表示に積極的に取り組んでいる。</p> <p>また、産地との交流により、産地情報の収集にも積極的に取り組んでおり、これらの情報をホームページ等で提供している。さらに、ホームページによる食材の歴史や栄養成分情報など提供や食育イベントへの参画など、日本の食文化、食育などの情報提供にも積極的に取り組んでいる。</p>

内装



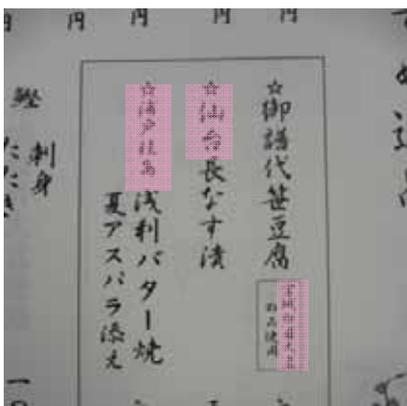
メニュー

主に懐石料理を提供

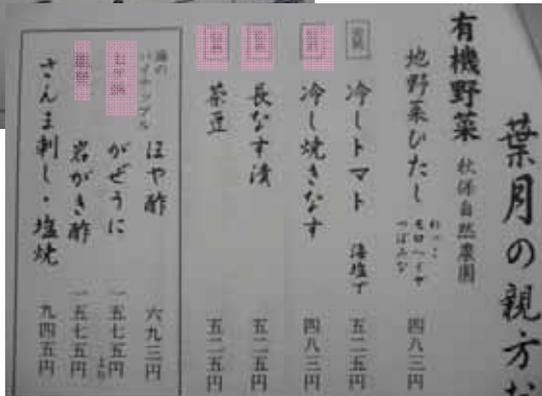


原産地表示

月替わりでお勧めを提供



料理長自らが現地に足を運び、食材情報をホームページで紹介



◆塩釜市 桂島  
8月14日仙台から塩釜観光船を目的してGO1  
船: 30分程に乗船。船協のある桂島へ。空は藍色、梅雨空、市営汽船には20人くら  
いの人々が乗り込み、年配の女性の団体が楽しそうに話をしています。テレビではフ  
ールドカップ(サッカー)。私はいつの間にか、うとうと……。20分を過ぎた頃に桂島  
の案内が聞こえて、目的地が近づいている。

【道場六三郎】 特別功労部門(大臣賞)

<p>【概要(道場六三郎事務所)】</p> <p>所在地 東京都中央区                  売上高 6億円                  店舗数 2店                  主な店舗 「ろくさん亭」                  「懐食みちば」</p>	<p>【略歴等】</p> <p>昭和6年石川県生まれ、19歳で料理人を志して上京したのち、各地で修業を重ね、現在では日本料理界を代表する料理人の一人である。                  和食料理人として料理の鉄人等に出演する等、日本食の普及に大きく貢献。都内には「ろくさん亭」等を出店している。</p>
---	--

【道場六三郎 氏】

外装

内装



道場氏の主な功績

昭和6年石川県山中町に生誕し、19歳で料理人を志して上京した後、各地で修業を重ね、現在では日本料理界を代表する料理人の1人であり、「和の鉄人」として広く国民の支持を得ている。

特に、平成5年からフジテレビが放映した「料理の鉄人」にレギュラー出演し、従来の枠にとらわれない斬新な和食料理を提供することで、消費者の和食料理に対するイメージは大きく変革。新たな和食需要の創出はファミリーレストランやダイニングレストラン等でも和食メニューが提供されるなど、外食産業の振興に大きく貢献。

また、平成6年～13年の8年間、富山県氷見市が主催する「氷見キトキト魚大学」の名誉教授を勤め、地域食文化の普及や地域外食産業の振興にも貢献。

さらに、家庭で手軽に本格的な和食が楽しめるよう加工食品や弁当等の商品開発に積極的に参画。外食産業を含む食品産業の振興に貢献。