

農林水産省

プレスリリース

平成18年6月12日
農林水産省

第14回 優良フードサービス事業者等表彰事業における受賞者の決定及び表彰式の開催について

農林水産省では、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、もって我が国の食生活の向上と地域の活性化等を図ることとしております。

このたび、審査委員会(別紙1(PDF:10KB))における審査等を経て、農林水産大臣賞及び農林水産省総合食料局長賞受賞者(別紙2(PDF:94KB))を決定しましたのでお知らせいたします。

なお、表彰式典は、以下のとおり開催しますので併せてお知らせいたします。

記

1 表彰式典の日時及び場所

日時: 平成18年6月23日(金曜日)14時30分～16時00分
※開始時間については、変更する場合があります。
場所: 三田共用会議所「講堂」
東京都港区三田2-1-8 電話03-3455-7591

2 取材等の登録

表彰式典の当日に取材を希望される方は、社名、人数及び氏名を6月15日17時までに下記あて登録願います。
登録のない場合、会場のセキュリティの関係上、入所できない場合があります。御留意願います。

別紙1: [優良フードサービス事業者等表彰制度の概要\(PDF:10KB\)](#)

別紙2: [第14回優良フードサービス事業者等表彰事業\(PDF:94KB\)](#)

— 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: 杉山、中世古
代表: 03-3502-8111(内線 5681,5682)
直通: 03-3502-8267

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。



電話番号が変わりました。[新しい連絡先](#)はこちらからお調べください。

[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

優良フードサービス事業者等表彰制度の概要

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 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、学識経験者、消費者等から構成される審査委員会の審査を経て、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。本事業は、平成4年度から実施しており、今回で14回目となる。

国産食材安定調達部門

地域貢献部門

新規業態開発部門

環境配慮部門

優しい食事空間提供部門

食材・食事情報提供部門

特別功労部門

3 審査委員

【座長】今村 奈良臣 東京大学名誉教授
奥住 正道 (株)奥住マネージメント研究所 取締役会長
藤巻 正生 東京大学名誉教授
藤原 房子 元日本経済新聞社編集委員
村上 紀子 食生活ジャーナリスト

第 1 4 回 優良フードサービス事業者等表彰事業

	項
1 . 農林水産大臣賞 (1 2 点)	1
2 . 総合食料局長賞 (1 1 点)	6

農林水産省総合食料局
平成 1 8 年 6 月 1 2 日

1 農林水産大臣賞（12点）

（1）国産食材安定調達部門

会社概要	功績の概要
<p>株式会社アールディーシー</p> <p>代表取締役 <small>おおしま さとし</small> 大島 敏</p> <p>所在地 埼玉県熊谷市</p> <p>主な店舗 「がってん寿司」 「かつ敏」 「唐麺や十兵衛」 （回転寿司、とんかつ屋等）</p>	<p>同社は、安価な商品提供が求められる回転寿司という制約の中、連携が構築しづらい水産物について、現地の養殖業者、出荷組合、流通業者等と独自の連携システムを構築し、国産魚介類の安定調達を行っている。</p> <p>また、「かつ敏」においては、とんかつ等に使用する豚肉は国産を使用するほか、一部については生産者との連携も行っている。</p> <p>なお、「がってん寿司」では食材の生産者等に対して、消費者の反応等を的確にフィードバックしているほか、主要食材についてはホームページで、おすすめメニューについては店内で原産地表示を実施している。</p>
<p>株式会社テラケン</p> <p>代表取締役 <small>てらだ けんじ</small> 寺田 謙二</p> <p>所在地 東京都江東区</p> <p>主な店舗 「さくら水産」 （居酒屋）</p>	<p>同社の特徴である安価でのメニュー提供を行う中において、連携が構築しづらい水産物について、北海道、弘前、八戸、気仙沼、石巻、銚子の各漁港等との連携を行い、毎朝、各漁港等から入る情報を基に、その日の新鮮な水産物で特に地場で消費されている地域性の高いものを中心に産地直送で調達している。</p> <p>また、トマトについては、近隣の農家との間の契約により、年間を通じた安定調達を行うこととしている。</p> <p>なお、日替わりメニューやグランドメニューについては、店内において主要食材の原産地表示を実施している。</p>
<p>大阪デリカ株式会社</p> <p>代表取締役 <small>しみず かおる</small> 清水 薫</p> <p>所在地 大阪府大阪市</p> <p>主な店舗 「楽楽才菜」 （惣菜製造業、惣菜小売業）</p>	<p>同社は、惣菜メニューの主要食材であるキャベツについて、従来より夏期は産地から直接仕入れを行っており、本年より夏期以外の期間においても産地からの直接仕入れを行い、周年安定調達を図ることとしている。また、きゅうりや大葉についても、農協等産地と連携した仕入れを行っている。</p> <p>米については、産地との連携の下、殺虫剤に代えて木酢液を散布して栽培した福島県産米を使用している。</p> <p>なお、惣菜に使用する食材の一部について原産地表示を実施している。</p>

(2) 地域貢献部門

会社概要	功績の概要
<p>株式会社ハークスレイ</p> <p>代表取締役社長 <small>あおき たつや</small> 青木 達也</p> <p>所在地 大阪府大阪市</p> <p>主な店舗 「ほっかほっか亭」 (持ち帰り弁当販売)</p>	<p>同社は、宅配サービスを8年前から開始し、現在、約8割の店舗で実施しており、高齢者や障害者など地域住民の食生活を維持する上で欠かせない存在となっている。</p> <p>また、同社の店舗展開は、住民の生活圏を基本に市街地から郊外にまで行き渡っており、まちの「お弁当屋」として、地域づくりに不可欠な存在となっている。</p> <p>各店舗及びカミッサリーにおいては、地元主婦層を中心に1,800名を越す従業員を雇用しており、地域に大きな就業の場を提供している。また、正社員の退職年齢を、10年以上前から65歳にするといった高齢者雇用の積極的な取組、地元行事への協力等地域貢献のための様々な取組を行っている。</p>
<p>株式会社クロスキンキ</p> <p>代表取締役 <small>みなみ せつお</small> 南 節男</p> <p>所在地 大阪府守口市</p> <p>主な店舗 「志な乃亭」 「志なのや」 「漁師の宴」 (和食レストラン、居酒屋)</p>	<p>同社は、当時、市場流通していなかった「なにわ野菜」について、地元農家等との連携により、順次、生産を拡大させ、平成14年には、年間を通じた「なにわ野菜」のメニュー化を実現することにより、その復興に多大な貢献を行った。</p> <p>また、メニューで利用する他の野菜についても、極力地元近畿産を使用しているほか、米については、地元箕面産キヌヒカリを5割使用したブレンド米を使用している。</p> <p>さらに、地域の食文化の普及や地産地消の推進等地域活性化のための各種イベントへの協力、店舗周辺の清掃活動の定期的な実施や公園美化のための植樹に対する寄附等のための取組も積極的に行っている。</p>
<p>株式会社 タクショク</p> <p>代表取締役 <small>そのだ よしお</small> 園田 義夫</p> <p>所在地 長崎県諫早市</p> <p>主な店舗 - (総菜宅配業)</p>	<p>同社は、馬鈴薯、たまねぎ、キャベツ等使用する各種の野菜について、地元の農家等から直接取引を実施しており、特に、人参、はくさい等については、規格外を含めて購入する畑買いを実施している。知的障害者施設で生産されたキャベツの全量仕入も、積極的に行っている。</p> <p>また、高齢者向けメニューの配達員を敢えて高齢者に限定するなど、障害者雇用に積極的に進め法定雇用率(1.8%)を大きく上回る8%に達している。</p> <p>この他、配達時における高齢者の安否確認、地元中高生を対象とした工場見学の実施等地域貢献のための各種取組を行っている。</p>

(3) 新規業態開発部門

会社概要	功績の概要
<p>株式会社京樽 <small>きょうたる</small> 代表取締役社長 田中 常泰 <small>たなか つねやす</small> 所在地 東京都中央区 主な店舗 「京樽」 「すし三崎丸」 「海鮮三崎港」 (持ち帰り鮨店、ファミス、鮨店)</p>	<p>同社は、昭和27年に「京樽」1号店を出店し、上方鮨の持ち帰り店のチェーン化を業界の中で他に先駆けて実施した。 その後も、平成7年からは高齢者等の需要に対応した宅配専門の「宅配京樽」を展開し、平成14年からはロール鮨など新感覚の持ち帰り鮨の業態を展開するなど、創意工夫を活かした事業展開を行っている。 また、食材加工や品質管理に関しても、同社は昭和43年に他の外食企業に先駆けてセントラルキッチンを導入している。さらに、所有する全3工場でHACCPの認証を受ける等、先駆的な各種の取組を行っている。</p>
<p>ニラックス株式会社 代表取締役社長 谷 真 <small>たに まこと</small> 所在地 東京都武蔵野市 主な店舗 「カニバルbuffet」 「パパゲーノ」 「フェスタガーデン」 (buffet型レストラン、給食事業)</p>	<p>同社は、ピークタイム以外の時間帯では品質劣化や廃棄ロスが生じやすいbuffetタイプのレストランにおいて、品質維持、廃棄ロス低減等を図り、外食業界の先駆けとしてチェーン化を実現した。 各店舗においては、対面式の厨房を採用することにより、顧客に調理過程を見る楽しみを提供しながら、調理人が料理の残量を確認して調理を行うことを可能とし、品質の維持や廃棄ロスの低減を図っている。また、buffet型の各業態ごとに様々な食空間の演出や店舗作りを行っている。 なお、食材調達、品質管理面においても、すかいらーくグループの食材調達システムを活用して効率的な食材調達を行っている。</p>
<p>株式会社なべしま 代表取締役 山口 悟 <small>やまぐち さとる</small> 所在地 鹿児島県鹿児島市 主な店舗 「焼肉なべしま」 「薩摩ホルモン舗」 「焼き鳥とりいち」 (焼肉店、焼き鳥店)</p>	<p>同社は、地産地消と食事バランスへの配慮から、焼肉店では珍しい本格的なサラダバーを設置し、地元産の朝どり野菜を中心に提供している。 この他にも、和食との組合せによる懐石手法のメニュー提供や、地産地消のコンセプトの下、早朝仕入れた薩摩牛の内臓等26種のホルモン焼きをその日のうちに提供する専門店の展開など、焼肉店という枠にとらわれない創意工夫を活かした事業展開を行っている。 また、各業態の店舗は、スロープ、障害者用トイレの設置や、子供広場の充実等、幅広い年齢層の消費者ニーズに的確に対応した取組を行っている。 さらに、焼肉業界として初めてISO14001を取得しているほか、「スタンダード&プアーズ社」が手掛ける中小企業者を対象とした「日本SEM格付け」において、飲食業界で初めてシングルaを取得するなど、消費者に対するサービス向上に向けた各種の新たな取組を行っている。</p>

(4) 環境配慮部門

会社概要	功績の概要
<p>日本マクドナルド株式会社</p> <p>代表取締役会長 兼社長兼CEO 原田 泳幸 <small>はらだ えいこう</small></p> <p>所在地 東京都新宿区</p> <p>主な店舗 「マクドナルド」 (ハンバーガー店)</p>	<p>同社は、廃棄物の発生抑制として、レジ袋の軽量化やストローの包装素材をプラスチックから紙へ変更する等により、プラスチック使用量を大幅に削減したり、「メイド・フォー・ユー」システムの導入により食品の廃棄ロスを大幅に削減している。</p> <p>また、飲み物用の紙コップのリサイクルシステムの実証試験を実施するほか、再生紙の多様な利用、再生ペットを用いた従業員ユニフォームや配送用パレットの使用等を行っている。さらに、食品廃棄物のバイオマス化に関する実証試験を実施している。</p> <p>加えて、温暖化防止等のため、省エネ機器、コジェネレーションシステム、配送用車への天然ガス車の導入等の取組を行っている。</p> <p>同社は、自らの環境負荷やその改善効果を数値的に把握・検証するとともに、その結果を毎年度、「マクドナルドレポート」としてとりまとめ広く公表している。</p>

(5) 優しい食事空間提供部門

会社概要	功績の概要
<p>株式会社ケイコーポレーション</p> <p>代表取締役社長 恵谷 龍二 <small>えだに りょうじ</small></p> <p>所在地 岡山県浅口市</p> <p>主な店舗 「かもがた茶屋」 「甲羅本店」 「旬や」 (ファミレス、居酒屋)</p>	<p>同社は、高齢者や女性のニーズに対応して、「かもがた茶屋」及び「かもがた亭」においては、小どんぶりや少量メニューを提供している。また、「旬や」においては、少量多種の料理を楽しんでもらうため、焼き物、おばんざい等9種類の小鉢を盛りつけた箱膳を提供している。さらに、固い物が苦手な高齢の顧客にはメニューにとらわれることなく、柔らかい別の料理を提供する等、きめ細やかなサービスにより、高齢者に喜ばれている。</p> <p>店舗設計については、店舗内の段差をなくしスロープを設ける等のバリアフリー化を行うほか、通路や席のスペースを大きくとったり、車椅子や車椅子用のトイレを設置する等、車椅子での利用がしやすい設計としている。</p> <p>また、駐車場についても、駐車が苦手な高齢者や女性に配慮して、十分なスペースを確保している。</p> <p>これらの結果、現在では、地域の障害者の方々が団体で来店する等、地域においては特にその取組が広く認識されている。</p>

(6) 食材・食事情報提供部門

会 社 概 要	功 績 の 概 要
<p>株式会社ダイナック</p> <p>代表取締役社長 <small>たかはら ひろし</small> 高原 洋</p> <p>所在地 東京都新宿区</p> <p>主な店舗 「響」、「膳丸」 「鳥どり」 (ダイニングバー、居酒屋)</p>	<p>同社は、様々な業態で全国展開を行っており、展開する各業態で表示内容や方法を工夫して各種表示を行っている。</p> <p>具体的には、メニュー等により、積極的に食材の原産地や生産者名の表示を行っている。</p> <p>この他にも、同社が発行する情報誌やホームページにおいて、旬の食材等について、土作りを含めた栽培に関する情報や、その食材が利用されてきた歴史、各食材に含まれる有効成分とその効能等に関する詳細な情報を提供している。</p> <p>さらに、店舗で提供する「おばんざい」について、そのレシピを紹介したり、京都の食文化の紹介を行うなど、食に関する総合的な情報を消費者に提供している。</p> <p>なお、これらの各種情報を収集するため、食材の調達に当たっては、実際に産地に出向き生産者と直接対話等を行い、これにより得られた情報を消費者に提供している。</p>

2 農林水産省総合食料局長賞（11点）

（1）国産食材安定調達部門

会社概要	功績の概要
<p>株式会社^{けいじょうえん}京城園</p> <p>代表取締役 ^{やすおか かいげん}安岡 海元</p> <p>所在地 静岡県静岡市</p> <p>主な店舗 「京城園」 (焼肉店)</p>	<p>同社は、創業以来、主要食材である牛肉について、国産和牛、中でも地元静岡産の和牛にこだわり、現在、静岡牛7割、その他の国産牛約3割の割合で使用している。</p> <p>野菜については、ほうれんそう、白菜、大根、サンチュなどの使用野菜の約3割を、無農薬栽培のものとし、地元農家との直接契約により仕入れている。</p> <p>魚介類については、地元の魚屋を通じ駿河湾の近海物を中心に調達しており、その他についても、極力、国産を使用している。</p>
<p>有限会社^{そうふく}相福</p> <p>代表取締役 ^{り そうと}李 相斗</p> <p>所在地 神奈川県横浜市</p> <p>主な店舗 「関内苑」 (焼肉店)</p>	<p>同社は、創業以来、高品質な国産和牛にこだわり、食肉卸売業者4社と連携して安定的に黒毛和牛 A5 等級のものを仕入れている。また、豚肉や鶏肉についても、全量国産品を使用しているほか、国産の入手が困難な内臓等についても、全量国産品を使用している。</p> <p>野菜については地元の八百屋を通じ、国産の新鮮なものを調達しているほか、米についても新潟産のコシヒカリとミルキークイーンを使用している。</p>
<p>株式会社^{べんかま}弁釜</p> <p>代表取締役社長 ^{たかはし てつじ}高橋 哲司</p> <p>所在地 北海道札幌市</p> <p>主な店舗 - (惣菜製造業)</p>	<p>同社は、創業以来、北海道産の新鮮でおいしい食材にこだわり、安全でおいしい食事を消費者に提供することを企業理念として事業を展開してきている。</p> <p>具体的には、羅臼産のイカを使用した「から揚げ」や「スタミナ揚げ」、北海道産男爵イモを使用した「ポテトのチーズ焼き」、新鮮なアスパラガスと道内産バターを使用した「アスパラバター」等、国産食材を使用した惣菜メニューを提供している。</p> <p>野菜については国産食材の使用に努めており、じゃがいも、キャベツ、アスパラガス等については生産者や農協との間で直接取引を行っている。</p>

(2) 地域貢献部門

会社概要	功績の概要
<p>株式会社アスト・フード・サービス</p> <p>代表取締役社長 <small>まつもと かずお</small> 松本 一夫</p> <p>所在地 北海道札幌市</p> <p>主な店舗 ピザハット (ピザ宅配業)</p>	<p>同社は、ピザのトッピングやサラダ等に使用する野菜について、地元の仲卸を通じ、極力地元産の野菜を使用するように努めており、小麦粉についても、地元製粉業者より仕入れている。</p> <p>ピザ宅配を営む同社は、全日本デリバリー業安全運転協議会の北海道支部の設立に当たって中心的な役割を果たし、同協議会は、北海道警と連携して安全運転コンテストを年1～2回開催するなど地域の交通安全に寄与している。</p> <p>また、「ジュニアインターシップ」への協力や地元の札幌交響楽団への支援など、地域貢献のための各種取組を行っている。</p>
<p>有限会社ライズ</p> <p>代表取締役 <small>いわもと ひろし</small> 岩本 弘</p> <p>所在地 山口県宇部市</p> <p>主な店舗 「じゅうじゅう亭」 「焼肉広場・ボンボン」 (焼肉店)</p>	<p>同社は、使用する白菜について、地元の農協を通じて調達している。また、その他の野菜類についても、極力、地元産のものを使用している。</p> <p>また、約10年前から年1回、山陽小野田市の児童福祉施設の子供達(約30名)を店舗に招待し、地域社会に貢献している。</p> <p>さらに、地元の「観光コンベンション」に所属し、焼肉店「ボンボン」が立地している常磐公園で開催される各種イベントにおいて模擬店を出店する等の取組を行っている。</p>
<p>有限会社お食事処うえだ</p> <p>代表取締役社長 <small>うえだ じゅん</small> 上田 淳</p> <p>所在地 島根県安来市</p> <p>主な店舗 「お食事処うえだ」 (宴会・仕出し、弁当販売)</p>	<p>同社は、減農薬や有機肥料による生産に取り組んでいる地元の生産者や生産者団体、豆腐業者、養殖業者などとネットワークを形成し、徹底した地産地消への取組を行っている。</p> <p>具体的には、同社が販売する弁当「やすぎの幸」については、100%安来市の食材を使用しているほか、店舗で提供する会席メニューや「やすぎの幸いっぱいおせち」についても、大部分を同市産としている。</p> <p>また、平成17年には地元中学校で地元食材のおいしさや栄養価の高さなど地域の大切さについて講演したほか、調理師、栄養士の資格をもつ社員を学校に派遣して年2回調理指導を行う等、地域活性化のための各種取組を行っている。</p>

(2) 地域貢献部門 (続き)

会 社 概 要	功 績 の 概 要
<p>カフェ&いしかわ友の会</p> <p>会 長 ^{ながい くみこ} 永井 久美子 所 在 地 青森県弘前市 主な店舗 「がんばっ亭」</p>	<p>同店は、郷土料理を守り伝えるとの理念の下、地元野菜や山菜を積極的に使用して、けの汁、たらの子あえ等の津軽の農村に伝わる郷土料理約50品目をバイキング方式により日替わりで提供しており、平成14年10月、青森県が認定する「食の文化伝承店」に県内で最初に登録された。</p> <p>食材のうち野菜や山菜類については、端境期などを除いて地元産を使用しており、その割合は約8割に達している。肉類についても5～6割を、水産物も5～6割を地元産としている。その他、地元の特別養護施設等に郷土料理を無料で提供し地域に貢献している。</p>
<p>有限会社伊豆沼農産 ^{いずぬまのうさん}</p> <p>代表取締役 ^{いとう ひでお} 伊藤 秀雄 所 在 地 宮城県登米市 主な店舗 「くんぺる」</p>	<p>同社は、地域の伝統料理「はっと」のほか、地域で生産される「赤豚」、「はさま牛」や旬の野菜等を使用した創作料理を提供し、地域食文化の維持等に努めている。</p> <p>約9割の食材については地元産を使用するといった地産地消の取組を行っている。また、メニューの1つである「地元農家野菜の御前」には、食材を提供した生産者名をメニュー表に表示している。</p> <p>さらに、地域環境の維持という点から、ラムサール条約登録湿地「伊豆沼」の環境保全に貢献している。具体的には、地元漁協からブラックバスの提供を受けてフライメニューとして店舗で提供しているほか、水質浄化のために栽培された空芯菜を食材として使用している。</p>
<p>株式会社出羽屋 ^{でわや}</p> <p>代表取締役 ^{さとう はるひこ} 佐藤 治彦 所 在 地 山形県西村山郡西川町 主な店舗 「山菜料理出羽屋」</p>	<p>同社は、月山参りの行者宿の「おかず」であった山菜を西川町の観光客を対象に提供することを考え、自然食、出羽三山参りの宿坊の伝統を引き継ぐ地域食文化にこだわった「山菜料理」を生み出した。</p> <p>使用する山菜類の約5割を地元農家(約50戸)から仕入れるとともに、地元で調達できない山菜についても、山形県内のものを使用するなど地産地消の推進を図っている。</p> <p>さらに、同社は、西川町の飲食業者(75人)の山菜そば作りの技術向上に努め、同社が開発した「月山山菜そば」の製造技術を地域の飲食店業者に普及させることにより「月山山菜そば」を西川町の名物にまで育て上げ、観光客等の増加等、地域経済の活性化に寄与した。</p>

(3) 新規業態開発部門

会社概要	功績の概要
<p>株式会社ホィスル^{みよし}三好</p> <p>代表取締役 ^{みよし ひろみ} 三好 比呂己</p> <p>所在地 東京都杉並区</p> <p>主な店舗 「中国ラーメン揚州商人」 (ラーメン店)</p>	<p>同社は、具材とスープを鍋で調理する中国揚州の伝統的な家庭料理を再現したラーメンの専門店を展開するといった独創的な事業展開を行っている。</p> <p>各店では、消費者に選ぶ楽しみを提供したいとのコンセプトの下、ラーメンだけで最大23種類のメニューを提供している。また、新メニュー開発にも積極的に取り組んでおり、年4回、新メニューを登場させており、新メニュー比率は20%程度とかなり高い比率となっている。</p> <p>店舗は中国の建物をそのまま移築したような外装しているほか、内装についても、小物、家具に至るまで本場中国に出向いて買い付けている。さらに、チェーン店でありながら、敢えて画一性を排した造りとなっており、個店を思わせる設計となっている。</p> <p>品質衛生管理の面では、専属の衛生インスペクターを設け、毎日、店舗を巡回している。その結果は点数化され、一定の点数を下回った店舗は営業停止処分とする等徹底した管理が行われている。</p>
<p>株式会社 ゼンショク</p> <p>代表取締役 ^{おおいし しげみ} 大石 重己</p> <p>所在地 大阪府茨木市</p> <p>主な店舗 「本格炭火焼肉でん」 「焼肉げん」 「さぬきや」 (焼肉店、うどん店)</p>	<p>同社は、食肉の仕入から外食に至るまで流通全般にわたる事業部門を有しており、それによる大量仕入と使用部位の合理的配分により、各業態、各店舗において、良質の食肉を安価で提供することを実現している。</p> <p>特に、和牛、国産牛は鹿児島県及び宮崎県の業者との契約により調達しており、自社加工工場処理後、各店舗に自社配送することにより、低コストを実現している。</p> <p>また、食肉の加工部門では、国産品質基準であるISO9001を取得し、高度な品質管理が行われている。また、トレーサビリティの実施店として食の安全、安心に取り組んでいる。</p> <p>その他、キムチメーカーと連携して日本人向けキムチを開発しているほか、29日(肉の日)の割引の実施など新たな消費者サービスにも積極的である。</p>