

農林水産省

[ホーム](#) > [組織・政策](#) > [食料産業](#) > [優良フードサービス事業者等表彰](#) > 第13回 優良フードサービス事業者等表彰の実施について

第13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) 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。

(2) 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。

[1] 国産食料安定調達部門

[2] 地域貢献部門

[3] 新規業態開発部門

[4] 環境配慮部門

[5] 優しい食事空間提供部門

[6] 食料・食事情報提供部門

2 表彰点数

農林水産大臣賞12点、総合食料局長賞9点 計21点

3 受賞者の概要

[別紙\(PDF:51KB\)](#)のとおり。

4 表彰式典

日時: 平成17年6月20日(月曜日)13時30分～15時00分

場所: [農林水産省三番町分庁舎会議室\(PDF:7KB\)](#)
東京都千代田区九段南2-1-5

5 その他

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13日17時までに下記あて登録願います。

— 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: 大友、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。



[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

第13回 優良フードサービス事業者等表彰

1 農林水産大臣賞（12点）

部 門	受 賞 者	功 績 の 概 要
国産食材安定調達部門	<p>株式会社 ^{へいじょうえん}平城苑</p> <p>代表取締役社長 ^{うちだ ひろし}内田 寛</p> <p>所在地 東京都</p> <p>主な店舗 「平城苑」 「一頭や」 (焼肉店)</p>	<p>当社は、卸売業者等を通じて餌の給飼方法等について生産者と意志疎通を図り、これにより生産された和牛、国産牛の一頭買い(約1週間分で12頭)を行っている。</p> <p>また、栃木及び福島県の飼育牧場と連携し、黒砂糖と蜂蜜を配合した飼料で育てた黒みつ牛の仕入に取り組んでいる。</p> <p>キムチ用の白菜については、全量を収穫時期に応じて北海道、茨城及び長野県から調達しているが、これらについても、仲卸業者を固定して、規格、品質等の要望を生産者に伝え、良好な関係を築き、安定した調達を行っている。</p>
	<p>株式会社 グゥー</p> <p>代表取締役社長 ^{いちかわ てつお}市川 哲夫</p> <p>所在地 埼玉県</p> <p>主な店舗等 主にデパート、駅テナント で和・洋・中の惣菜、弁当 を扱う</p>	<p>当社は、新潟県魚沼産のコシヒカリ、三重県伊勢湾産の全形のりなど、全国各地から国産食材を積極的に取り寄せている。</p> <p>年末年始には「おせち」を製造し、有名百貨店で販売しているが、この料理に用いる食材の国産比率は約6割を維持しており、国産食材の積極的な利用がみられる。</p> <p>また、6年前に始めたおにぎり専門店は、関東地区を中心に30店舗を展開し、毎月30数万個販売しているが、その具材には国産食材を多く取り入れ、国産比率が90%を超えている。</p>

部 門	受 賞 者	功 績 の 概 要
地域貢献部門	<p>株式会社 あっぷるアイビー</p> <p>代表取締役社長 <small>まるた つよし</small> 丸田 剛</p> <p>所在地 長野県</p> <p>主な店舗 「あっぷるぐりむ」 (ファミリーレストラン)</p>	<p>当社は、地元産の農産物の利活用に力を注いでおり、米については、新潟こしひかり、富山こしひかり、レタスとトマトは長野産を使用するなど、地元農協や生産者と直接契約による食材の安定調達と地域農業の振興に貢献している。</p> <p>また、地元高等学校から、生徒の社会・職業に関する意識を高めるために「総合的な学習の時間」を利用して実施する職場体験の依頼を受けて、長野県内の各店舗に生徒を受け入れ、接客方法、衛生管理等についての職場体験を指導している。</p>
	<p>株式会社 オーシャンシステム</p> <p>代表取締役会長 <small>ひぐち ようへい</small> 樋口 洋平</p> <p>所在地 新潟県</p> <p>主な店舗等 弁当給食事業、総菜宅配事業等</p>	<p>当社は、地元新潟県産の食肉等（越の鶏・もち豚・地養卵）を積極的に使用するとともに、新潟県産農産物の販売に精力的に対応するなど、地域農業の振興に役立っている。</p> <p>毎日5万8千食を供給する弁当には100%新潟県産米を使用して、年間約2千トン消費するなど、県産米の消費拡大に貢献している。</p> <p>また、地元雇用に積極的に取り組んでおり、地域の主婦層のほか、高齢者の雇用も積極的に行っている。（宅配部門では女性の比率が90%を超えている。また、65歳までの継続雇用制度の導入も併せて行っている。）</p>

部 門	受 賞 者	功 績 の 概 要
新規業態開発部門	<p>株式会社 ペPPERフードサービス</p> <p>代表取締役社長 <small>いちのせ くに お</small> 一瀬 邦夫</p> <p>所在地 東京都</p> <p>主な店舗 「ペッパーランチ」 (ステーキ店)</p>	<p>当社は、電力会社、電気メーカー等と共同で開発した蓄熱鉄板の上に「新鮮な牛肉」を乗せて提供することで、顧客が好みの焼き加減で熱々のメニューを食することを可能とし、好評を得ている。</p> <p>また、高出力電磁調理器を活用することにより、鉄板を約1分間で260に急速加熱して注文からわずか2分で客席まで提供することを可能とし、他店が真似できない画期的な独自性に富むクイックサービスを行っている。</p>
	<p>株式会社 アートコーヒー</p> <p>代表取締役社長 <small>わかばやし ひでき</small> 若林 秀樹</p> <p>所在地 東京都</p> <p>主な店舗 「アートコーヒー」 (喫茶店)</p>	<p>当社は、「グアテマラ」、「メキシコ」、「タンザニア」、「コスタリカ」及び「コロンビア」の5カ国それぞれのコーヒー豆の専門店舗を展開し、いわゆるスペシャルティコーヒーとして高品質で原産国の薫りが漂う店舗展開を業界において先駆的に導入した。</p> <p>また、軽食メニュー等についても、各国のオリジナルメニューを提供している。更に、原産国の雰囲気醸し出すために、店内の装飾品や従業員の制服に民族的な色調を取り入れるとともに、気候、風土、文化から観光スポットまで紹介するほか、各国に縁のある芸術家の絵画、写真等を店内に展示している。</p>

部 門	受 賞 者	功 績 の 概 要
新規業態開発部門	<p>株式会社 レックス・ホールディングス</p> <p>代表取締役社長 <small>にしやま ともよし</small> 西山 知義</p> <p>所在地 東京都</p> <p>主な店舗 「牛角」(焼肉店) 「温野菜」 (しゃぶしゃぶ店)</p>	<p>当社は、我が国で初めて、外食企業が主体となった、「外食(牛角等)」、「中食(am/pm)」、「肉食(成城石井)」の一体的運営を大規模に展開し、異業種、異業態の特徴を活かした販売とサービスを提供している。</p> <p>これにより、各業態各社が保有してきた商品開発力や物流システム、購買力を他部門に有効活用した相乗効果を実現している。</p> <p>具体的には、物流では、食材部を平成16年4月に独立させ、食材の共同仕入と共同輸配送を担当することにより、外食店、コンビニ店、スーパーの各業態への効率的な食材の供給と活用を推進し、仕入では、牛の部分肉について、カルビは外食の焼肉店に、肩ロースはしゃぶしゃぶ店に、また、スネ肉はコンビニで弁当用に、サーロインはスーパーへと業態に応じて効率的に利用等が行われている。</p>
環境配慮部門	<p>株式会社 <small>うめ はな</small> 梅の花</p> <p>代表取締役社長 <small>うめの しげとし</small> 梅野 重俊</p> <p>所在地 福岡県</p> <p>主な店舗 「梅の花」 (豆腐料理等)</p>	<p>当社は、品質が劣化しやすい豆腐、湯葉料理をメインとし、集中調理工場を佐賀、福岡、京都に設け、各店舗からLANシステムにより食材を受発注することでリードタイムを短縮。これにより、各店舗が抱えていた在庫量を低減し、食材劣化による廃棄物発出を抑制している。</p> <p>製造工程で排出される野菜生ごみを納入業者が保有する農場の堆肥や家畜の飼料として100%活用し、当該農場で生産される野菜をランチメニューで利用している。</p> <p>3カ所の集中調理工場において、豆腐、湯葉及び豆乳の製造の際に副産物として発生する「おから」を工場周辺の畜産農家等に無償提供し、家畜の飼料や肥料として活用している。</p> <p>また、同社で使用する印刷物、メニュー、リーフレット、箸袋、ランチョンマットなど全ての紙製品は100%再生紙を使用するとともに、また、割り箸は檜の廃材を活用するなど、森林資源にも配慮している。</p>

部 門	受 賞 者	功 績 の 概 要
優しい食事空間提供部門	<p>株式会社 ^{みのきち}美濃吉</p> <p>代表取締役社長 ^{さたけ りきふさ}佐竹 力総</p> <p>所在地 京都府</p> <p>主な店舗等 「美濃吉」 (京料理 懐石)</p>	<p>当社は、高齢者に不足しがちなビタミン、ミネラル、食物繊維等の栄養成分を十分に摂取してもらうため、これらの成分を豊富に含有している京たけのこ、加茂なすなどの京野菜を使用したメニューを提供している。</p> <p>調理方法については、薄口、塩分控えめを基本とし、高齢者にも食べやすいようにとの配慮から、大きい食材への隠し包丁、一口サイズの調理を行っている。さらに、歯の悪い顧客から要望があれば、細かく包丁を入れるなどきめ細かく対応している。</p> <p>また、店内は、主要通路を車椅子で通行できるよう幅を大きくとるとともに、フロアの段差をなくしたバリアフリー構造を採用、また、昭和 54 年にいち早く全店で点字メニュー、対応マニュアルの整備等を行っている。</p> <p>さらに、普段、料理情報に接する機会<small>あひま</small>の少ない高齢者や障害者等を会員登録し、年 4 回発行する冊子「味 暦」を無料郵送し、日本の食文化や旬の食材、料理の紹介普及に努めている。</p>
	<p>^{ひろこし}広越株式会社</p> <p>代表取締役社長 ^{おち もとひろ}越智 基浩</p> <p>所在地 広島県</p> <p>主な店舗等 「八雲」 (和食料理店)</p>	<p>当社は、高齢者の咀嚼能力と栄養を考慮し、魚料理については、不足しがちなカルシウム摂取の観点から敢えて骨抜きにせず、圧力鍋を使った「真空調理方式」により、骨まで食べられるように調理して提供している。</p> <p>店舗は、車椅子にも配慮して経路を広く配置し、手すりの設置等バリアフリー化を図っている。トイレについても自動センサーによる手洗い・送風機を高さで配置場所を工夫して設置している。</p> <p>また、抵抗力の弱い高齢者の顧客の間で食の安全・安心に対する関心が高まっていることも踏まえて、一昨年、食品衛生監査室を設置し、食材・調理器具の衛生管理、従業員の意識向上等の衛生管理体制を一層充実させた。</p> <p>昭和 47 年、消費者に楽しい食事空間を提供する観点から、お年寄りから子どもまでが手に手を取って行進する、「みんなみんなマーク」を考案、平成 12 年、尾道市長から、そのイメージを町のシンボルにしたいとの申出があり、市営バスの側面に大きく「みんなみんなマーク」が描かれている。</p>

部 門	受 賞 者	功 績 の 概 要
食材・食事情報提供部門	<p>株式会社 ^{おおとや} 大戸屋</p> <p>代表取締役社長 ^{みつもり} 三森 ^{ひさみ} 久実</p> <p>所在地 東京都</p> <p>主な店舗 「大戸屋ごはん処」 (定食店)</p>	<p>当社は、全てのメニューにカロリーを表示している。特に、和定食店であることから、ご飯の量（大盛、普通盛、少な目）に対応したきめ細かなカロリーを表示している。</p> <p>また、メニューに使用されている食材の効能をメニュー、店内ポスター、ホームページ等を積極的に活用して分かり易く解説するとともに、季節変動で産地が頻繁に換わる一部の野菜等を除いて積極的に食材の産地を表示している。</p> <p>アレルギー食品については、現在、メニュー毎に5品目の有無を一覧表に取りまとめ、これを基に従業員が顧客の質問に対応できる態勢を整えている。</p>
	<p>株式会社 フォルクス</p> <p>代表取締役社長 ^{やまぐち} 山口 ^{のぶあき} 伸昭</p> <p>所在地 東京都</p> <p>主な店舗 「フォルクス」 (ステーキ店)</p>	<p>当社は、消費者に安心して美味しく食べてもらうため、ホームページにおいて、主要メニューのステーキ、ハンバーグの牛肉の産地、品種、肥育方法、加工過程を図や写真を駆使して分かり易く解説している。</p> <p>米国BSE発生後、豪州産牛肉を100%使用しているが、一頭毎に農場識別番号を添付するとともに、農場段階での牛の飲み水や牧草地の定期点検、運搬時のケガ防止、医療薬品の規則徹底等を実施するキャトルケア制度により管理された牛肉を仕入れ、これらの管理情報をホームページで紹介している。</p> <p>さらに、メニューについては、消費者の健康志向を踏まえ、全ての商品に牛肉のグラム数とカロリー、塩分を表示している。特に、子どもメニューについては、カロリー及び塩分表示に加え、厚生労働省が定めるアレルギー物質5品目の表示を実施している。また、一般メニューについても、5品目の有無を一覧表に取りまとめ、これを基に従業員がお客の質問に対応している。</p>

2 農林水産省総合食料局長賞（9点）

部 門	受 賞 者	功 績 の 概 要
国産食材安定調達部門	<p> <small>あおもり</small> <small>あおもりちいき</small> <small>しんこう</small> <small>あおもりちいき</small> <small>振興</small> 株式会社 </p> <p> <small>えびな</small> <small>ふみあき</small> 代表取締役 蝦名 文昭 </p> <p> 所在地 青森県 主な店舗 「三十三間堂」 （和食レストラン） </p>	<p> 当社は、「青森産きのこバター焼」など地場食材を積極的に利用したメニューを次々に開発し、その数は40にも及んでいる。朝食バイキングでも、「ふるさとの味と香り逸品めぐり」と題して3月は鱈ヶ沢町「魚のすり身汁」、4月は浪岡町「ワラビの辛子醤油和え」など月替わりで県内各市町村の特産食材を活用した旬のメニューを提供している。 </p> <p> この取組みがワシントンホテルグループ内で評価され、現在では全ての同ホテルチェーン35店舗のレストランで地場食材メニューが取り入れられるようになっている。 </p> <p> また、県が推進している、「ふるさと産品消費県民運動」に積極的に参画し、同運動で取り組む生産者との交流会への参加や生産現場の視察を通じて、産地と行政と外食産業との連携による直接取引を実現している。 </p>
地域貢献部門	<p> <small>はんだや</small> 株式会社 半田屋 </p> <p> <small>はんだ</small> <small>ひでとし</small> 代表取締役社長 半田 英俊 </p> <p> 所在地 宮城県 主な店舗 半田屋（大衆食堂） </p>	<p> 当社は、起業地が宮城県であることの利点を活かし、地域卸業者と連携して宮城県産米にこだわった調達を行っている。 </p> <p> メニューについては、定番メニューを4割に抑え、地元生産者との連携による地元産の旬の農産物を使用したメニューの割合を高くしている。 </p> <p> また、「まだ、元気に働ける方々」をスローガンに、パート職員に年齢層が高い方々も積極的に採用している。料理メニューについても、地域の伝統的な料理、味付けを基本とした年輩の主婦層雇用者の「知恵」を活用した顧客の嗜好にあった味付けを提供している。（具体的には、北海道の「もんごういか」を使用した「いかのチリソース」や「肉じゃがのマヨネーズ焼き」、宮城では、てんぷら食材の余剰部分を活用した「かぼちゃとサツマイモのサラダ」、愛知では「リンゴと白菜のサラダ」、「里芋の田楽」等） </p>

部 門	受 賞 者	功 績 の 概 要
地域貢献部門	<p>株式会社 <small>こんごうえん</small> 金剛園</p> <p>代表取締役 <small>すどう せいさく</small> 須藤 精作</p> <p>所在地 北海道</p> <p>主な店舗 「金剛園」(焼肉店)</p>	<p>当社は、地元市内初のセントラルキッチンを平成元年に設置するほか、障害者の雇用についても積極的に取り組み、民間企業の雇用率 1.8 %を上回る 2.6 %を雇用している。</p> <p>また、毎年 1 度、苫小牧市内の福祉施設の子どもたち約 30 人を店舗に招待し、美味しく楽しい焼肉料理を無料で提供している。</p> <p>地元の特産物を使用した各種メニューを開発、特に、ナムルやサラダバーに使用する「もやし」については、地元農家と契約し、栽培方法についても生産者と話し合い地元ミネラルウォーターを使用して栽培している。</p>
	<p><small>やまだにしきこめ こうぼう</small> 山田錦米パン工房(兵庫みらい農業協同組合)</p> <p>チーフ・マネージャー <small>てらわか かずのり</small> 寺若 和則</p> <p>所在地 兵庫県</p> <p>主な店舗等 米パン製造販売</p>	<p>当工房は、地元特産の酒米である「山田錦」を活用した 50 種類を超える米パンメニューを開発し、地元に着させている。原材料は、兵庫県小野市で栽培の「山田錦」を使用しており、日本酒消費の低迷の中で栽培面積回復の一助となっている。</p> <p>また、パンの具材についても、地元で栽培された旬の農産物を活用したものが一番美味しいとの観点から、殆どを地元から入手している。</p> <p>こうした米パンづくりの活動が認められ、兵庫県知事から北播磨「ハートランド・夢大使」の称号が当パン工房のチーフ・マネージャーに授与されたところである。</p> <p>また、小野市における学校給食のパンも米パンに変更され、地元の山田錦生産者の生産意欲の向上につながっている。</p>

部 門	受 賞 者	功 績 の 概 要
新規業態開発部門	<p>株式会社 ねぎしフードサービス</p> <p>代表取締役 <small>ねぎし えいじ</small> 根岸 榮治</p> <p>所在地 東京都</p> <p>主な店舗 「新宿ねぎし」 (牛たん店)</p>	<p>当社は、これまでつまみメニューであった牛たんについて、麦飯ととろろをセットした「牛たん麦とろ定食」を考案。消費者のヘルシー嗜好にもマッチし、首都圏において先駆的にこれを大衆化させた。</p> <p>また、全店舗において炭火焼きによる調理風景が客席から見えるようにレイアウトを演出するとともに、高い天井と明るく広い空間の店内とすることにより、女性客も来店し易い雰囲気を作り出している。</p> <p>過去の牛たん高騰時には牛カルビを使ったメニューを、米国BSE発生時には豚肉、鶏肉を導入するなど、食材調達にあたり発生した問題に対応して各種新規メニューを次々に開発し、これらを定番メニューとして定着させている。</p>
	<p>有限会社 <small>ききょうえん</small> 桔梗苑</p> <p>代表取締役 <small>あらい ひろし</small> 新井 廣</p> <p>所在地 岐阜県</p> <p>主な店舗 「桔梗苑」(焼肉店)</p>	<p>当社は、焼肉料理のアルコール飲料について、イタリア・トスカーナワインとの相性の良さに着目し、焼肉とワインという新しい「食」の形態を提供し、定着させた。</p> <p>ワインへのこだわりから、ワインセラーを設置するとともに、提供方法についても本場イタリアに倣い、コルクを抜きテイスティングの後、一旦引き下げ、デカンタに入れて30分放置してから提供している。</p> <p>また、焼肉とワインというメニューのコンセプトに併せて、店内にもイタリアの田舎風のタイルを壁、床、トイレ、天井等に貼り付けて雰囲気を醸し出すとともに、国産の檜を玄関、トチ、カリンをテーブル等にふんだんに活用している。</p> <p>さらに同社社長は、地域内の他店とともに繁栄し、消費者により良い焼肉を提供しようという観点から、自ら中心となって地域内10店と連携し、毎月1度研究会を開催し意見交換を実施している。</p>

部 門	受 賞 者	功 績 の 概 要
優しい食事空間提供部門	<p>株式会社 きらく</p> <p>代表取締役 ^{つじの みちお} 辻野 倫男</p> <p>所在地 大阪府</p> <p>主な店舗等 「かつ喜」 (とんかつ店)</p>	<p>当社は、健康への関心の高い高齢者のニーズを考慮したメニューづくりを行っており、具体的には、</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ パン粉は、通常使用されている「粗目挽きパン粉」に、油の切れが良く油の吸収量も少ない「細め挽きパン粉」を加えて使用、また、揚げ油には、コーン油を中心とした100%植物油を使用している。 ・ また、咀嚼能力の落ちてきている高齢者層がとんかつを食べやすいように、独自の調理技術により豚肉を箸で切れる柔らかさに仕上げ提供している。 <p>また、店舗づくりにも、車椅子のお客様が来店しやすいよう玄関前にスロープを配するとともに通路幅を広く配置している。さらにベンチ椅子の後部のついたてを着脱式にして、車椅子のまま席に着けるよう工夫している。</p>
	<p>株式会社 つるや</p> <p>代表取締役社長 ^{いわた みきと} 岩田 幹人</p> <p>所在地 岡山県</p> <p>主な店舗等 高齢者向け配食サービス等</p>	<p>当社は、老人向け配食サービス事業へ参加したのを機に、専任の栄養士・サービスレディを育成するほか、自宅療養中の高齢者家庭を戸別訪問して制限食の相談に応じるとともに、健康上の理由から食事メニューづくりに当たって問題を抱える顧客に対する配食サービスを実現した。この配食サービスについては、「個人別メニューの作成」、「配送担当者によるケアサービス」、「病院と患者へのPR」などを実施した結果、現在100食/日で推移している。</p> <p>また、小家族や一人暮らしの人にも対応できる「パック惣菜+バイキング惣菜」方式の導入、カロリーや栄養バランスを考える人のためのメニュー開発等健康を重視したサービスの向上に取り組んでいる。</p> <p>さらに、津山市社会福祉協議会、地域介護支援センターと連携して、高齢者の安否確認も実施している。</p>

部 門	受 賞 者	功 績 の 概 要
優しい食事空間提供部門	有限会社 たけうち 代表取締役 <small>たけうち なおと</small> 竹内 直人 所 在 地 宮城県 主な店舗等 「賛久庵」(そば店)	<p>当社は、宮城県が推進する「健康づくりサポート・おもてなしの店」に登録され、高齢者や障害者等に常に配慮した空間及び食事の提供に心がけている。</p> <p>具体的には、食事では、高齢者の求めに応じて、ご飯、そばの量や熱さを調整し、食べ易い調理を実施している。</p> <p>また、メニューにはカロリーや塩分量を表示するとともに、高齢者や障害者がわかりやすいように、大きな写真や文字で作成し、高齢者等の求めに応じ店員が説明するなど気配りしている。</p> <p>店舗は利便性を考慮し、出入口や店内の動線上の床段差を解消するとともにスロープに手すりを設置。さらに、車椅子使用者のためにテーブルや椅子を床面に固定せず、トイレも多目的トイレを設置している。</p>