

第27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

農林水産省は、今般、「優良外食産業表彰」の農林水産大臣賞及び食料産業局長賞の受賞者を決定しました。

また、平成31年3月29日(金曜日)、帝国ホテルにおいて受賞者の表彰式典を開催します。本式典は公開で、式典中のカメラ撮影も可能です。

1. 優良外食産業表彰の概要

農林水産省は、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を表彰しています。これにより、広くフードサービス事業の優良事例を紹介し、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っています。(別添1参照)

2. 受賞者

- (1) 国産食材利用推進部門
 - 【農林水産大臣賞】
株式会社 家族亭(大阪府)
 - 【食料産業局長賞】
株式会社 玄海(東京都)
- (2) 農林漁業成長産業化貢献部門
 - 【農林水産大臣賞】
株式会社 イーストン(北海道)
 - 【食料産業局長賞】
有限会社 大野農場(埼玉県)
- (3) 新規業態・人材開発部門
 - 【農林水産大臣賞】
株式会社 プロントコーポレーション(東京都)
 - 中部フーズ 株式会社(岐阜県)
 - 【食料産業局長賞】
株式会社 AJドリームクリエイト(愛知県)
- (4) 快適給食サービス部門
 - 【農林水産大臣賞】
富士産業 株式会社(東京都)
 - 【食料産業局長賞】
関西給食 株式会社(大阪府)
- (5) 海外進出・食文化普及部門
 - 【農林水産大臣賞】
元気寿司 株式会社(栃木県)
 - 株式会社 魚力(東京都)

3. 優良外食産業表彰式典の開催日時及び場所

日時：平成31年3月29日（金曜日）16時00分～17時00分

会場：帝国ホテル本館2階「孔雀南の間」

所在地：東京都千代田区内幸町1丁目1-1

4. 報道関係者の皆様へ

表彰式典の取材を希望される方は、事前に社名、人数及び氏名等を別添3の申込用紙に記入の上、3月27日（水曜日）17時00分までにFAXで以下申込先まで登録願います。

当日は、受付で記者証等の身分証を提示していただきますので、あらかじめ御承知願います。

（申込先）

- ・ FAX送付先：食料産業局食文化・市場開拓課外食産業室宛て
- ・ FAX番号：03-6744-2013

添付資料

別添1 [優良外食産業表彰制度の概要](#)(PDF：68KB)

別添2 [第27回優良外食産業表彰受賞者の概要](#)(PDF：558KB)

別添3 [第27回優良外食産業表彰式典取材申込用紙](#)(PDF：41KB)

【お問合せ先】

食料産業局食文化・市場開拓課外食産業室

担当者：企画調整班 安達、山田

代表：03-3502-8111（内線4352）

ダイヤルイン：03-6744-7177

FAX：03-6744-2013

優良外食産業表彰制度の概要

平成31年 3月
食料産業局

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、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凝らした取組を行っている外食事業者等を表彰し、もって外食産業の振興を図ることとする。

2 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の審査を経て、以下の各部門について、農林水産大臣賞（18本以内）、食料産業局長賞（38本以内）を選出する。本事業は、平成4年度から実施しており今年で27回目となる。

- | | |
|-----------------|----------------|
| ① 国産食材利用推進部門 | ⑤ 快適給食サービス部門 |
| ② 農林漁業成長産業化貢献部門 | ⑥ 海外進出・食文化普及部門 |
| ③ 新規業態・人材開発部門 | ⑦ 生産性向上部門 |
| ④ 地域社会貢献・環境配慮部門 | ⑧ 特別功労部門 |

3 第27回優良外食産業表彰審査委員

あなん 阿南	ひさ 久	一般社団法人消費者市民社会をつくる会 代表理事
いしい 石井	はやと 勇人	農政ジャーナリストの会 会長
かたおか 片岡	ひろし 寛	一橋大学 名誉教授
きしむら 岸村	やすよ 康代	一般社団法人大人のダイエット研究所 代表理事
たなか 田中	ひさひろ 久広	一般社団法人日本食農連携機構 参与
のむら 野村	かずまさ 一正	千葉科学大学 教授（審査委員長）

第27回優良外食産業表彰受賞者一覧

① 国産食材利用推進部門

賞	候補者名	企業等の概要	業態等	功績の概要
農林水産大臣賞	(株) 家族亭	所在地： 大阪府大阪市 設立年： 昭和26年 資本金： 10,000千円 売上高： 11,322百万円	「家族亭」、「三宝庵」、「得得」、「うどんのう」等の和食・そば・うどんの飲食店を関東・関西を中心に全国で150店舗以上を展開。	多店舗展開ながら、店舗が立地する地元の農家や畜水産業者に直接足を運び、地場産食材の積極的な開拓を推進している。 月ごとに地域や産地を固定化し、定期的に地域特産フェアを実施。フェア期間中は、特定の産地の郷土料理、調味料等の販売、郷土料理の生産者や製法の紹介を実施。また、地域の良い食材を深く知ってもらうため、独自に生産者への取材を行い「素材便り」を発行し、顧客への配布及び情報提供を行うとともに、地域の農家や畜水産業者と連携し、食材や器にいたるまでブランド化を推進している。 客のニーズに応えるため、時期毎に産地リレー体制を構築するなど、旬の食材の提供に努めている。
食料産業局長賞	(株) 玄海	所在地： 東京都新宿区 設立年： 昭和28年 資本金： 92,000千円 売上高： 661百万円	九州の郷土料理である水炊きを提供する「玄海」を展開。現在は、都内に「玄海本店」、「玄海 高島屋店」、「げんかい食堂」の3店舗を展開。	水炊きに使用する鶏は、全国の鶏を調べて、最も水炊きに適していると判断した福島県産を中心とした伊達鶏を使用。メイン食材である鶏以外にも、れんこんやさといも、トマト等の野菜類や豚肉、牛肉だけでなく、かつて盛んに東京で栽培されていた「内藤とうがらし」の復活プロジェクトにもかかわるなど、国産のもの、とりわけ地域がこだわりのもって生産された食材を幅広く使用している。 また、産地とは毎年、客の声や映像等を交換し合い交流を深めているほか、新入社員研修では産地を訪問し、養鶏農家への訪問や田植え等に取り組み、顔の見える関係を構築しているほか、伝統野菜イベント等の開催により、産地と共同でその野菜の個性や魅力を引き出す取組を行っている。

② 農林漁業成長産業化貢献部門

賞	候補者名	企業等の概要	業態等	功績の概要
農林水産大臣賞	(株) イーストン	所在地： 北海道札幌市 設立年： 平成2年 資本金： 48,000千円 売上高： 3,817百万円	北海道、宮城県、東京都でイタリアンレストランの「クッチーナ」や「ミア・アンジェラ」、焼き鳥店の「いただきコッコちゃん」等44店舗を展開。	平成28年、後継者不在であった養鶏場から、事業を継承。継承後は、養鶏の飼料に昆布酵素や乳酸菌等を使った「酵素卵」の生産を開始し、同社店舗のメニューに活用。また、新たな鶏舎、全自動養鶏システム導入により、月間生産量を8tから約25tに拡大した。 ブランド確立に向けて、養鶏場が位置する下川町という地名から「下川六〇」と名付け卵自体の付加価値を高めるとともに、卵を利用したプリン・フロマージュなどの加工品を製造し、同社が経営するレストラン等で提供・販売を行っているほか、卵の通信販売を実施し、下川町の知名度アップに貢献している。
食料産業局長賞	(有) 大野農場	所在地： 埼玉県川越市 設立年： 平成13年 資本金： 3,000千円 売上高： 162百万円	設立当初は「小江戸黒豚」生産のみだったが、販売兼軽食店を計3店舗を開設。養豚から、精肉、加工品製造・販売、レストランまでを一貫して行う。	徹底した衛生管理の中で100%純粋黒豚を繁殖から肥育まで一貫して行い「小江戸黒豚」を生産しており、埼玉県の彩の国畜産物生産ガイドラインに基づく「埼玉県優良生産管理農場」の認証を受けている。 同農場が経営するレストランにおいては、地元の川越地域にこだわったメニューを提供しており、「小江戸黒豚」に加え地元の農産物や加工品を使用している。 川越市は観光客数が非常に伸びており、商店街にある「ミオ・カザロ蔵のまち店」では、食べ歩きしやすいロングソーセージやベーコン等を中心に販売。「小江戸黒豚・鉄板懷石オオノ」では、地元農家の食材、自家農園で栽培した野菜や地元野菜を使用しており、ドリンク類も川越市産の日本酒・地ビールを提供するなど、川越のPRに貢献している。

③ 新規業態・人材開発部門

賞	候補者名	企業等の概要	業態等	功績の概要
農林水産大臣賞	(株)プロントコーポレーション	所在地： 東京都港区 設立年： 昭和63年 資本金： 100,000千円 売上高： 27,100百万円	イタリアンバルをコンセプトに、昼はカフェ、夜はバーの業態となる「カフェ&バープロント」や気軽にワインと料理を楽しめる“ワインの酒場”をコンセプトにした「ディブント」、和カフェ業態の「カフェソラーレツムギ」など全国で336店舗を展開している。	「カフェ&バープロント」の特徴として、昼はコーヒー、夜はアルコールを提供することで分業営業している。 消費者を飽きさせない、リピートを高める工夫として、利用動機に合わせて利用していただけるよう多様なメニューを用意している。一日の時間を5つ（「モーニング」、「ランチ」、「ブレイクタイム」、「イブニング」、「バー」）の利用シーンで時間帯によって提供するメニューを分けている。 なお、店内の内装もカフェ、バーともに適応できるようシックな色調としており、時間帯によって照明・BGM、従業員のユニフォームも変えることを徹底することで客の多様なニーズに合わせている。
農林水産大臣賞	中部フーズ(株)	所在地： 岐阜県多治見市 設立年： 昭和60年 資本金： 95,000千円 売上高： 27,260百万円	米飯・惣菜等の製造工場として設立。現在は、惣菜及びバーク商品の製造と販売をしており、販売については中部圏を中心に直営店267店舗を展開。	グループ企業のドラッグストア店舗内において惣菜、ベーカリー売場を展開するなど、新たなフォーマットに挑戦し、販売チャネルの拡大、消費者にとっての利便性向上を目指している。 また、地域行事や催事などで必要とされる餅、弁当等について、地場の一般小売店、仕出し店に対応できなくなった大量注文にも積極的に対応することで、地域文化の維持に貢献している。 会社全体での若手育成を目的とした教育プログラムに加え、パートタイマーに対する研修も定期的開催し、スーパー内のデリカ店舗は基本的にパートタイマーのみで運営できるよう人材育成を行っている。製造工場では外国人技能実習生を計234名受け入れており、技能実習生に対する日本語勉強会やミーティングを実施し、よりよい職場環境作りに心がけている。
食料産業局長賞	(株)AJドリームクリエイト	所在地： 愛知県名古屋市 設立年： 平成13年 資本金： 20,000千円 売上高： 3,700百万円	愛知県を中心に、「ニクバルダカラ」、「牛ざんまい」、「味噌とんちゃん屋」、「伏見屋」の4ブランドで計63店舗を展開。	焼肉店やホルモン店で使えない牛肉の端材を有効活用するため、平成25年に肉バル業態を展開し、ローストビーフやハンバーグなどひと手間かけたメニューを提供。当時、肉バル業態は、東京に数店舗あったものの名古屋（東海エリア）にはまだなかった。牛肉は、1頭買いを行い、契約農家から週5頭を仕入れ、業務提携した企業の加工場を借り、従業員を送り込んで牛肉の加工を行い、各店舗に展開している。 人材教育にも力をいれている。特に、日本創造教育研究所における各教育プログラムには受講料を会社が全額負担し、積極的に社員を派遣している。

⑤ 快適給食サービス部門

賞	候補者名	企業等の概要	業態等	功績の概要
農林水産大臣賞	富士産業（株）	所在地： 東京都港区 設立年： 昭和47年 資本金： 440,640千円 売上高： 78,477百万円	医療や介護福祉における食事提供サービス、会社や学校における給食サービスを展開。全国に拠点をもち、顧客は約2,200に及ぶ。	地域密着型サービスを実現するため全国的に事業部を展開しており、地域単位でのニーズに迅速に対応している。全国統一メニューではなく、地域ごとの食文化、さらには一人一人の健康状態や食の嗜好に合わせた対応を実施。事業所レベルでは、スタッフによる日頃のコミュニケーションから顧客のニーズを汲み取り、献立担当者に伝達することによりメニューに反映。事業所レベルでは、事業所スタッフによる定期的な事業所巡回によりニーズを把握し、「巡回点検報告書」として他部署との情報共有を行っている。 また、「安心」と「安全」を確保するため、HACCPの考え方に基づく衛生管理を行っているほか、食材調達を専門に行うグループ会社も含め、ISO9001の認証にも取り組んでいる。
食料産業局長賞	関西給食（株）	所在地： 大阪府大阪市 設立年： 昭和35年 資本金： 78,500千円 売上高： 485百万円	学校や病院、会社などで給食事業を展開。	定期的に食堂利用者に対しアンケートを実施し、食量、味付け、嗜好、要望メニュー等顧客のニーズを把握している。アンケート結果については、食堂担当者に報告し、メニューや運営に反映している。 特に、毎日の食事の中でも基本となる「ごはん」と「味噌汁」については、特に美味しく提供できるようマニュアルを整備し、品質管理を徹底している。 また、特定社会保険労務士と顧問契約を結びことで、就業規則等を定期的に見直し、従業員がより快適に就労できる体制づくりに務めているほか、食堂運営の問題点を発見するために、社外の眼を活用したモニタリングを実施し、改善を図る取組を行っている。

⑥ 海外進出・食文化普及部門

賞	候補者名	企業等の概要	業態等	功績の概要
農林水産大臣賞	元気寿司（株）	所在地： 栃木県宇都宮市 設立年： 昭和54年 資本金： 1,151,000千円 売上高： 39,999百万円	関東で初めて回転寿司店を開業。「元気寿司」、「魚べい」、「千両」の3ブランドで、国内140店舗以上、国外180店舗以上を展開。	「日本全国から世界へと寿司文化の普及拡大をめざします」という経営理念のもと、積極的な海外展開を実施。現在では、東アジア・東南アジアを中心として11の国と地域に180店舗以上と、国内店舗数の140店舗以上を大きく上回っている。 あくまでも江戸前寿司を中心とした寿司レストランとして海外展開しているが、各地域のFCパートナーとともに現地の嗜好に合わせ、丼物や麺類、天ぷら等のメニューを開発し、提供している。また、近年は同社の「回転しない寿司」の独自性や注目度、その仕組みの合理性への高い評価から、同社の評判が高まり、積極的なFC募集を行わなくても、同社へのFCパートナーへの希望が増えたことで、カンボジアやミャンマー、マレーシアといった新たなエリアへの展開が可能となっている。
農林水産大臣賞	(株)魚力	所在地： 東京都立川市 設立年： 昭和59年 資本金： 1,563,620千円 売上高： 26,904百万円	鮮魚小売として設立。関東を中心に、外食では「海鮮魚力」、「魚力海鮮寿司」、「築地魚力」を10店舗展開、寿司テイクアウト専門店では「魚力海鮮寿司」、「かげん」、「Sushi魚力」を14店舗展開。	平成30年9月に現地法人「Uoriki America Inc.」及び「Uoriki Seafoods LLC」を設立し、マグロやわさびの供給を開始している。商品は、主にスーパーや日系企業の現地法人に供給している。国内では、飲食店舗10店舗、寿司テイクアウト専門店14店舗を展開している。 また、商品供給だけでなく、現地の従業員に対して加工技術や販売技術を指導するとともに、日本から取り寄せた魚介類、それを使用した寿司、惣菜などを「築地祭り」と称したイベントを開催して紹介している。