

## 第28回優良外食産業表彰における受賞者の決定について

農林水産省は、今般、「第28回優良外食産業表彰」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。

### 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】

北一食品 株式会社（北海道）  
株式会社 今里食品（兵庫県）

##### 【食料産業局長賞】

ドリームフーズ 株式会社（滋賀県）  
有限会社 樽一（大阪府）

#### (2) 新規業態・人材開発部門

##### 【農林水産大臣賞】

銀座アスター食品 株式会社（東京都）  
B-Rサーティワンアイスクリーム 株式会社（東京都）  
有限会社 桔梗苑（岐阜県）

##### 【食料産業局長賞】

株式会社 南大門（北海道）

#### (3) 地域社会貢献・環境配慮部門

##### 【農林水産大臣賞】

株式会社 マリノ（愛知県）  
中日本エクシス 株式会社（愛知県）

#### (4) 快適給食サービス部門

##### 【農林水産大臣賞】

株式会社 魚国総本社（大阪府）  
株式会社 セイブ（福岡県）

#### (5) 生産性向上部門

##### 【農林水産大臣賞】

株式会社 KICHIRI（東京都）

##### 【食料産業局長賞】

### 3.表彰式典について

優良外食産業表彰は、例年、表彰式典を開催し、表彰状の授与を行っておりますが、本年度は新型コロナウイルス感染症の発生に鑑み、表彰式典は開催致しません。

#### 添付資料

別添1 優良外食産業表彰制度の概要

別添2 第28回優良外食産業表彰受賞者の概要

#### 【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：新藤、山田、沖

代表：03-3502-8111（内線4352）

ダイヤルイン：03-6744-7177

FAX：03-3502-5336

## 優良外食産業表彰制度の概要

令和2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28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28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	株式会社共同通信社 取締役・アグリラボ所長
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28回優良外食産業表彰受賞者概要

## 【国産食材利用推進部門】

賞	受賞者	企業等の概要	業態等	功績の概要
農林水産大臣賞	北一食品（株）	所在地：北海道北見市 設立年：昭和58年 資本金：10,000千円 売上高：6,500百万円	北海道を中心に回転寿司店やとんかつ店などを展開。 主なブランド：「回転寿しトリトン」、「こだわりとんかつ かつ徳」、「べんとう家 ごはんごはん」、「ごはん家 うお福」、「遊食厨房 いっこん家」	「回転寿しトリトン」では、朝市場から仕入れた鮮度の良い魚介類を当日店舗で調理し、提供するとともに、漁業協同組合連合会や地元水産加工会社などと協力し、北海道産の旬の商品開発に取り組んでいる。 また、同社のグループ会社である農業法人ノース・ベスト・ファームでは望来豚（もうらいとん）を生産。飼料や敷材には北海道産を中心とした原料を使用しており、安全性や衛生面、環境面にも優れた飼育方法を採用。こうして肥育された望来豚は同社の店舗（かつ徳やいっこん家など）でとんかつやハンバーグ等のメニューで販売するとともに、大手百貨店や道内、都内のレストランにも出荷している。 その他にも、網走産にしんのカルパッチョや寒ブリかつなど、それぞれの業態で、地元の豊かな食材を利用したバラエティに富んだメニューを提供し、地域食材活用に積極的に貢献している。
農林水産大臣賞	（株）今里食品	所在地：兵庫県宝塚市 設立年：昭和25年 資本金：47,000千円 売上高：8,093百万円	惣菜調理麺メーカー（年間生産数量約3,500万食）	同社は、うどんやそばなどの惣菜麺を製造しており、それぞれの製品に積極的に国産食材を使用している。うどんと中華麺に使用する小麦粉は全て国産であり、中でもうどんについては、製粉業者と提携し、うどんに適した国産小麦粉の開発や国産小麦の優位性を活かしたメニューの開発を行い、積極的に国産小麦の使用を推進。その他にレモン（瀬戸内産）、ながいも（国産）、わさび（伊豆産）、玉ねぎ（淡路島産）、わかめ（鳴門産）なども全て国産を使用。 これら多種多様の国産原料を、商品の特徴にあわせて、シュリンクバンドで強調表示するとともに、飛び出しPOPやレールポップなどを作成し、量販店に配布するなど販売面でも工夫することにより、消費者に国産品を有効に訴求し、需要拡大を図っている。
食料産業局長賞	ドリームフーズ（株）	所在地：滋賀県彦根市 設立年：平成8年 資本金：30,000千円 売上高：3,518百万円	滋賀県を中心に「ちゃんぽん亭総本家」、「金亀庵」、「居酒屋彦一」の3業態68店舗を展開。	同社は、ちゃんぽんを提供する「ちゃんぽん亭総本家」を主力業態としており、生野菜は全て国産を使用している。2018年に、滋賀県農家の安定収入の確保と市民への地場農産物の安定供給を図るための地域商社である株式会社東近江あぐりステーションと売買契約を結び、東近江市産のキャベツと青ネギを近畿圏の店舗で使用。それ以外の業態についても、多賀蕎麦、近江牛、近江鶏など滋賀県産の食材を多数使用している。 近隣の契約農家との交流も深め、地産地消を推進している。
食料産業局長賞	（有）樽一	所在地：大阪府堺市 設立年：平成16年 資本金：3,000千円 売上高：240百万円	大阪府堺市に「焼肉亭 樽一」を1店舗運営。	代表の岡氏は、国内に流通する牛肉の8～9割が国産牛だった頃から、自らと畜場に出向き、和牛を扱う仲卸を徹底的に探すなど、和牛にこだわり仕入れを行う。現在は、鹿児島県産、宮崎県産など九州産の黒毛和牛にこだわって仕入れており、和牛の使用割合は売上数量ベースで9割となっている。 野菜についても、全て国産を使用し、サンチュなどの一部の野菜は、佐賀県の契約農家から有機野菜を仕入れて使用している。素材選びと手作りにこだわった付加価値の高い商品が消費者に受け入れられている。

【新規業態・人材開発部門】

賞	受賞者	企業等の概要	業態等	功績の概要
農林水産大臣賞	銀座アスター食品(株)	所在地：東京都品川区 設立年：昭和29年 資本金：80,000千円 売上高：11,800百万円	中国料理レストラン(銀座アスター、麵点庁など)41店舗、中国料理デリカショップ13店舗を展開。	<p>同社は、調理人、サービス部門などの配属に関わらず、全て新卒を採用し、同社の社風を理解し、共感し、実践できる社員の育成のための教育システムを構築している。</p> <p>調理人への研修は、7年間、中国本場の料理、伝統、歴史、マネジメントを学ぶ独自教育制度で、じっくり時間をかけ、質の高い料理を提供することができるようになるプログラムとなっている。また、一定の教育期間を経たのち、調理長になるまでのキャリアプログラムを提示し、志の高い人材獲得を目指している。サービス部門は、初級、中級、上級というクラス分けでの教育のほか、外部セミナーや店長・調理長を対象としたコンプライアンス教育、海外研修など多様な教育を実施している。</p> <p>日本における調理士の平均勤続年数が男性8.6年、女性7.8年、給仕奉仕者の平均勤続年数が男性6.6年、女性6.4年の中で、同社社員の平均勤続年数は16.3年となっており、同社の教育プログラムが長期的な人材獲得に繋がっている。</p>
農林水産大臣賞	B-Rサーティワンアイスクリーム(株)	所在地：東京都品川区 設立年：昭和48年 資本金：735,000千円 売上高：46,932百万円	アイスクリーム専門店「サーティワンアイスクリーム」の運営(直営8店舗、FC1,157店舗)。	<p>同社は、FC店舗が99%を占める中で、全店「対面販売」に拘り、「FUNに満ちたひとときの提供」の実現のために、さまざまな教育制度を構築している。例えば、FCオーナー、店長を対象とした会議を毎年定期的に会議を開催し、経営理念の徹底やオペレーションの統一を図るとともに、キャンペーンの成功例・失敗例の共有を行っている。また、eラーニングによる均一な教育や出張トレーニングによるきめ細やかな指導を行うことで、同社ビジネスの理解、製品管理に対する意識向上、適切な衛生管理に努めている。</p> <p>このような教育プログラムのもと、日本全国に10,000人以上の従業員が働き、消費者に安心・安全に、美しく、楽しい商品を提供している。</p>
農林水産大臣賞	(有) 桔梗苑	所在地：岐阜県岐阜市 設立年：平成6年 資本金：3,000千円 売上高：421百万円	岐阜市に焼肉業態である「桔梗苑」(直営2店舗、FC1店舗)展開。	<p>代表の新井氏は、焼肉にあう日本酒がないことに課題を抱き、平成22年に日本酒蔵元と焼肉に合う、通常日本酒よりもアルコール度数が低いロック専用の純米酒を共同開発した。これを「ワイン仕立ての純米酒」として売り出し、2018年は年間販売400本を売り上げた。同氏の提案により、関東圏の焼肉店や焼き鳥店にも販売され、2018年は1,000本を販売。さらに台湾、香港、中国、シンガポールとアジア各国にも輸出を広げ、2018年イタリアで開催された「Vinitaly」(ワインの見本市)の日本酒部門で「5つ星」を獲得した。</p> <p>また、同氏は「NEXT GENERATIONS SERIES」として、次の世代へと繋げられる革新的な日本酒開発を推進しており、その中で、2018年には、日本初となるハイボール専用の日本酒「飛沫 SHIBUKI」を開発。樽で20年以上熟成させた日本酒など6種類の日本酒をブレンドさせた新しいタイプの日本酒となっている。今後も、焼肉料理にあう日本酒開発を推進し、「焼肉&amp;日本酒」という新たな食文化を構築すべく努めている。</p>
食料産業局長賞	(株) 南大門	所在地：北海道帯広市 設立年：平成24年 資本金：5,000千円 売上高：150百万円	北海道帯広にて、焼肉業態である「JUICY DISH焼肉南大門」、 「南大門 駅前店」の2店舗を運営。	<p>料理長も経営者も女性の同社は、「女性同士、女性一人で本格焼肉を味わる」を題目に、「本格焼肉以外すべてカワイイ!」を掲げ、女性ならではの感性で焼肉店を運営。きめこやかな接客やクリスマスなどのイベントに応じた月毎の店内装飾、十勝産食材を用いたカラフルな盛り付けなど、女性に焼肉を楽しんでもらうための様々な工夫を実施。その結果、顧客の8割は女性が占めるまでになっている。また、焼肉と洋食の融合に挑戦しており、サラダへの注力や「北海道産モツァレラチーズと真っ赤なトマトのカプレーゼ」や「ナポリタン」といった一般的な焼肉店とは一線を画す女性をターゲットとしたメニューを提供している。</p> <p>野菜は100%十勝産を使用しているが、珍品や傷物、不揃い品など、市場に出回らない野菜についても、そのユニークさを活かした創作料理や盛り付けにより積極的に取扱っている。その結果、野菜目当てのお客も増えており、地産地消や食育、生産者の経営安定化に寄与している。</p>

【地域社会貢献・環境配慮部門】

賞	受賞者	企業等の概要	業態等	功績の概要
農林水産大臣賞	(株) マリノ	所在地：愛知県名古屋市 設立年：昭和63年 資本金：51,200千円 売上高：7,655百万円	東海エリアを中心にイタリアンレストランなどを全国に90店舗展開。 ブランドは「ピッツェリア マリノ」や「PSマリノ」、「パルメナーラ」など13ブランド。	<p>同社は自社農園「マリノファーム」を運営し、バジルやローズマリー等のハーブ類のほか、ニンニク、ズッキーニ、スナップえんどう、ビタミン大根、赤水菜といったその時期の旬の野菜やフルーツを多数育て、各店舗で使用するとともに、毎週水曜に朝市を開催し、地域の人に販売している。</p> <p>この自社農園では愛知県の伝統野菜「木の山人参」を育て、店舗のサラダバーやアンティパストバー等で提供するほか、朝市でも販売し、木の山人参の普及に貢献している。また、保育園の芋ほりや特別支援学校に通う学生の体験学習として、毎月5名前後受け入れるなど地域社会にも貢献している。</p> <p>また、自治体による休眠農地の有効活用にも積極的に取り組んでおり、地元の農業活性化に貢献しているとともに、高齢化が進む契約生産者の農場に社員が出向き、野菜生産の補助を行っている。</p> <p>加えて、愛知地区、岐阜地区、三重地区の20以上の店舗では毎月ピザ教室、ドルチェ教室を開催しており、子供に実際に調理を体験してもらうなど食育にも貢献している。</p>
農林水産大臣賞	中日本エクシス(株)	所在地：愛知県名古屋市 設立年：平成17年 資本金：45,000千円 売上高：24,706百万円	NEXCO中日本管轄内のSA・PAの管理運営会社（NEXCO中日本の100%子会社）として、飲食・物販・不動産賃貸業をはじめとする事業を行う。 直営店は、東名高速道路 港北PA <sup>①</sup> の1店舗。	<p>同社は、経営理念の中に「地域の活性化」を、経営方針の一つに「社会・経済の変化も見据えた地域活性化への貢献」を掲げ、地域活性化に取り組んでいる。例えば、直営店舗における地元食材を使用したメニューの開発・販売や、産学連携、山梨県上野原市の生産者との農産物直売所の運営、地元食材を使用した各種フェアの開催、地元小学校などの職場体験としての場所の提供などを行っている。</p> <p>加えて、台湾高速道路（清水SA）への事業参入や台湾美食展への出店により日本食の魅力発信をするとともに、香港SOGOにおいて催事出店し、NEXCO中日本のオリジナルお土産ブランド「プレみや」などを販売し、地域の名産品のニーズ調査等を行い、日本の名産品等の輸出につなげている。</p>

【快適給食サービス部門】

賞	受賞者	企業等の概要	業態等	功績の概要
農林水産大臣賞	(株) 魚国総本社	所在地：大阪府大阪市 設立年：昭和28年 資本金：286,000千円 売上高：66,189百万円	社員食堂、保育園・幼稚園・学校給食、病院・社会福祉施設におけるフードサービス、その他レストランなどを運営。 全国に2,615事業所を展開。	<p>同社は、お客様第一の経営理念のもとに「CS経営」を掲げ、①利用者の要望・ニーズを収集・分析するためのアンケート、給食委員会の開催、顧客訪問の実施、②事業所の運営状況の自己診断・本部診断による改善活動及び改善内容の定着化の検証、③改善事例の水平展開によるCS向上活動の3点を実施することで、お客様満足度の向上に努めている。</p> <p>サービスの提供にあたっては、CS経営を基に、現状10,000アイテムのメニューを保有・データベース化し、多様化するニーズに対応している。また、(公社)日本給食サービス協会から委嘱を受けた原産地表示指導者により、原産地表示の取組を末端まで浸透させるとともに、ベジタリアンや宗教的な理由により食事の制限がある方のために、使用食材をアイコン表記するなど分かりやすいメニュー表示を行っている。</p> <p>また、優良事業所認定制度により、従業員の労働意欲向上に取り組むとともに、育児休業対象者の拡大、産前産後休暇の取得期間拡大などを実施し、仕事と子育ての両立を促進し、従業員が働きやすい職場環境の整備にも尽力している。</p>
農林水産大臣賞	(株) セイブ	所在地：福岡県久留米市 設立年：昭和56年 資本金：10,000千円 売上高：956百万円	介護・障害者施設向けのクックチル宅配事業、個人宅への弁当宅配事業、事業者向け日配弁当事業、公立小学校給食を運営。	<p>同社は、介護施設の「人材不足」「経費削減」などの課題を解決するために、平成28年から介護・障害者施設向けのクックチル宅配事業「スマイルキッチン」を開始。スマイルキッチンは、出来立ての惣菜をチルド包装して届けるもので、加熱調理後90分以内に3℃以下まで急速冷却し、喫食時間に合わせて再加熱し、提供する調理システム。冷凍保管してあるものとは味や食感の違いを差別化し、すぐに湯せんやレンジ等で温めて提供できる作業性で優位性を持つ。</p> <p>現在300以上の施設と取引を行っており、売上は事業開始初年度から約8倍に増加している。</p> <p>今後は、事業エリアの拡大(九州全域を予定)や個人宅向けへの宅配を計画している。高齢者のみの世帯や在宅介護・在宅医療を希望する高齢者が増えている中で、買い物難民や介護で時間的余裕のない方でも、簡単に安心・安全かつ健康に配慮した食事を得られることは、非常に重要となっている。</p>

【生産性向上部門】

賞	受賞者	企業等の概要	業態等	功績の概要
農林水産大臣賞	(株) KICHIRI	所在地：東京都渋谷区 設立年：平成30年 資本金：10,000千円 売上高：10,075百万円	・飲食店業態（KICHIRI、いしがまやハンバーグなど12ブランド） ・グローサラント業態（merca） ・プラットフォームシェアリング業態	<p>同社は、プラットフォームシェアリング事業を主軸の一つとして掲げ、システム開発・導入による生産性向上や付加価値創出に積極的に取り組んでいる。</p> <p>例えば、iPadを使用したPOSレジシステムを活用し、複数の店舗の状況をリアルタイムで確認・分析することで、適切な人員配置やメニュー設定、地域単位での販促活動などを行っている。また、人材採用においてもアプリを導入しIT化を実現。本アプリは、インターネットを通じて、あらかじめ設定した質問に対し応募者から動画で答えてもらう仕組みとなっており、採用の判断にかかる時間を従来の30分から3分と大幅に短縮できている。更に、マニュアルを動画化し、個人のスマホからいつでも確認できるようにしたことでOJTの時間が40時間から20時間に退縮できている。</p> <p>これらの取組により、売上高は5年で約1.35倍（73億円→99億円）伸び、従業員一人当たりの付加価値額は625.3万円と、飲食サービス業の平均値369万円に対して高い労働生産性となっている。</p>
食料産業局長賞	(株) サンライズサービス	所在地：神奈川県横浜市 設立年：平成3年 資本金：50,000千円 売上高：4,000百万円	神奈川、静岡、埼玉、東京を商圏として、宅配専門店を展開。 主なブランド：「つきじ海産」、「おすし日和」、「釜福」	<p>同社は、時間別売上高毎に、一人一人の勤務時間と作業内容を明確にしてシフトを作成するワークスケジュールを導入。これにより作業効率が向上し、注文から配達までの時間を短縮できるようになり、売上増につながっている。また、ワークスケジュールには、当日の営業の良い点や悪い点、課題、感謝の言葉などを手書きで記載し、従業員に共有することで、従業員のモチベーション向上にもつなげている。</p> <p>また、技能の項目を100以上設けて、クリアした項目数に応じて基本時給がプラスする制度「キャリアパスプラン」を導入。パートやアルバイトは、この制度で社員とのコミュニケーションを密に取りながら計画的な教育を行い、早期戦力化と定着率向上を図っている。これにより、社員の有給取得が進むとともに、残業時間の削減に繋がっている。</p> <p>これらの取組により、一時間当たり一人の売上高は、前年4-12月の3,209円に対して、今期は3,267円と101.8%の向上を実現している。</p>
食料産業局長賞	(株) 浜木綿	所在地：愛知県名古屋市 設立年：昭和43年 資本金：654,931千円 売上高：4,926百万円	東海地方を中心に中華料理店を展開。 主なブランド：「浜木綿」、「四季亭」、「桃李蹊」	<p>同社は、多店舗展開前から、点心類や調味液を製造するためのセントラルキッチンを開設（調理割合は、仕入金額ベースで約32%）し、店舗業務の負担を軽減している。</p> <p>また、自社でオーダーシステムやシフト管理システム、在庫管理システムなどを開発・導入し、積極的に業務効率化を推進。「桃李蹊」業態では、全店でタブレットを活用した注文システムを導入し、省力化とともに顧客の利便性・満足度向上を実現している。</p> <p>更に、従業員の声を積極的に取り入れ、女性でも扱いやすいチタン製中華鍋やIH調理器を導入しており、働きやすい環境づくりに常に取り組んでいる。また、店舗の人員不足、急な欠員が生じた場合のヘルプ対応は、全て本部の「人材派遣チーム」でおこなっており、店長をはじめ、現場で働く従業員の負担を軽減するとともに、社員及びパート社員の7～10日の連続休暇取得制度を実現している。</p> <p>これらの取組により、同社の従業員一人当たりの付加価値額は687.8万円と、飲食サービス業の平均値369万円に対して高い労働生産性となっている。</p>