

## 平成10年度優良フードサービス事業者等表彰の実施について

### 1 表彰の趣旨

我が国の外食産業は30兆円に迫る市場規模を誇るとともに、食料消費支出の4割を占めるなど、国民の食生活において重要な役割を果たしている。

こうした状況の中で、外食産業が一層発展していくためには、消費者の多様なニーズに的確に対応していく必要があるが、本表彰事業は、生産・流通部門との連携、地域活性化への貢献、豊かなフードサービス形態の開発、環境に配慮した取組み、経営システムの開発・改善など創意工夫を活かした外食事業者等を表彰することにより、これらの優良事例の幅広い紹介を通じて食生活の向上と地域の活性化に資するものである。

### 2 表彰点数

農林水産大臣賞10点、食品流通局長賞7点、計17点

### 3 表彰部門及び受賞者

別紙

### 4 表彰の実施

(表彰式典)

・農林水産大臣による表彰状の授与

日 時: 平成11年3月16日(火)13時30分～14時30分

場 所: 麻布グリーン会館(富士の間)  
東京都港区六本木1-9-11

問い合わせ先: 食品流通局 外食産業室  
鈴木 課長補佐  
佐藤 課長補佐  
代表 3502-8111 内線4789  
直通 3501-0923

## 平成10年度優良フードサービス事業者等表彰受賞者一覧

### 1. 農林水産大臣賞 10点

部 門	受 賞 者	功 績 の 概 要
食材安定調達 (生産・流通部門との連携、積極的なメニュー開発による食材の安定調達、利用増進)	株式会社 人形町今半 代表取締役社長 高岡 陞 (所在地: 東京都)  代表的な店: 今半	すき焼き、しゃぶしゃぶなど100年余りの伝統に裏打ちされた「本物の味」を提供。牛肉は全て近江牛で、自ら購入した素牛の育成を肥育方法を定めて牧場に依頼するとともに、同じ肥育方法で育成された牛と合わせ、健康で高品質な肉牛を安定的に調達。飲食部門と食肉・牛肉佃煮等の販売部門との相乗効果による食材の利用増進も図られている。

	<p>株式会社 ラムラ 代表取締役社長 村川 明 (所在地:東京都)</p> <p>代表的な店:にほんばし亭、土風炉</p>	<p>首都圏の主要駅前に専門店の料理を大衆料金で楽しめる店として多くの業態を展開。食材の調達に当たり、魚介類は漁協などとの直接契約、野菜類もホクレン等を通じ産地を指定した仕入れなど国内の良質な食材の安定確保を図っている。つなぎを使っていない「十割そば」を注文を受けてから麺にし、ゆでて提供するなど、メニュー開発にも努めている。</p>
<p>地域活性化 (地域食材の活用、郷土料理メニューの提供、地域色あるサービスの提供等による地域の活性化への貢献)</p>	<p>株式会社 一六 代表取締役社長 玉置 泰 (所在地:愛媛県)</p> <p>代表的な店:レストラン北斗、海鮮北斗</p>	<p>愛媛県を中心に多くの業態店舗を展開。瀬戸内海の幸を十分に取り入れた鯛メシ、蛸メシを提供。石庭や彫刻を配した店作りでは、美味と絶景を楽しむ店としての好評を得ている。また、地元の酒の匠、陶芸の匠、料理の匠が作り上げる「三匠会」といわれるイベントを開催するなど、地域の食文化の向上にも貢献している。</p>
	<p>東武食品サービス 株式会社 代表取締役社長 森澤 弘 (所在地:東京都)</p> <p>代表的な店:山海亭、みさき亭</p>	<p>東武沿線を中心にカジュアルディナーレストランからホテル・ブライダルなど多様な業態を展開するほかスパリゾート(温泉付き健康ランド)施設や、高速自動車道のサービスエリア施設も運営。各地域において、出店地域の名産である野菜や米を活用したメニューの提供や地元JAとの連携による地場農産物の販売など地域活性化に貢献している。</p>
<p>サービス開発 (店舗づくり、業態開発等による消費者ニーズへの対応、豊かな食空間の創造等、フードサービスの向上への貢献)</p>	<p>株式会社ハングリータイガー 代表取締役 井上 修一 (所在地:神奈川県)</p> <p>代表的な店:ハングリータイガー</p>	<p>ハンバーグ、ステーキの専門店としてチェーン展開。ビーフ100%の丸めただけのハンバーグの提供やステーキを客の目の前の鉄板でソースをかけ食欲をそそる音とともに仕上げるなど、五官でおいしさを楽しんでもらう独特の演出によるサービスを提供。また、生産者の顔がわかる食材を利用しているほか、夜間加工作業・全店への早朝配送により消費者サービスの向上に努めている。</p>
	<p>ヨシケイ開発 株式会社 代表取締役 平野 和伯 (所在地:静岡県)</p>	<p>総菜宅配業の草分け的存在。当社で開発した配達方法として「保冷箱」に「蓄冷材」を入れ、「専用保冷車」で配達。留守家庭への「留守番ベルト」や「留守番ボックス」など「安心・安全・確実」という観点からの消費者サービスにも配慮。糖尿病、高血圧症、高脂血症向けの食品の開発に力を入れている。</p>
<p>環境配慮 (外食産業からの廃棄物の減量化、リサイクル等、環境に配慮した取り組み)</p>	<p>山大産業 株式会社 代表取締役会長 岩倉 賢周 (所在地:北海道)</p> <p>代表的な店:ケンタッキー・フライド・チキン</p>	<p>道内においてケンタッキー・フライド・チキンの店舗を展開。15年以上前から廃油の再資源化に取り組み、福祉団体が運営する地元の石炭工場や飼料工場と提携し、5年前からは廃油の100%の再資源化を達成。木目調の内装を基本とした暖かさを追求した店作りのほか店舗周辺の植栽など周辺環境の緑化にも配慮がなされている。</p>
<p>システム改善 (外食事業運営等)</p>	<p>株式会社 食道園</p>	<p>我が国における日本型焼肉料理の草分けとして、大阪を中心に焼肉レストランを展</p>

に係るシステムの開発又は改善への取り組みによるフードサービス向上への貢献)	代表取締役社長 江崎 政雄 (所在地:大阪府)  代表的な店: 食道園	開。無煙ロースターの開発を行い、我が国の焼肉店の基本となる調理システムの開発に多大な貢献。会員制度の導入による固定客へのサービスシステムを開発するほか、時間帯別労務管理を導入し、早くから完全週休2日、週40時間労働を実現し、優秀な人材の確保に努めている。
	株式会社 ストロベリーコーンズ 代表取締役 宮下 雅光 (所在地:宮城県)  代表的な店: ストロベリーコーンズ	ピザ宅配のチェーン店等を展開し、日本人にあった商品の開発に努める。POS情報に顧客情報、在庫情報、受発注管理等の経営情報の機能を盛り込んだ戦略情報システムを独自に開発し、販促地域の重点化やヘビーユーザーへの割引の実施、各店の経営分析などに活用。地図情報システムとリンクした情報システムも稼働させ、出店計画や宅配エリアの見直し、配送時間の短縮、効率化等に活用されている。
経営管理改善 (既存の経営資源の有効活用によるフードサービス向上への貢献)	だるま食品株式会社 代表取締役社長  上西 七郎 (所在地:北海道)	弁当等を製造し、スーパーや学校、病院に卸すほか、C.V.Sなど約1000店舗に日産22万食の米飯類を供給。「食品物流センター」を設置し、製造コスト及び流通コストの削減を図ったほか、包装資材のコスト削減にも努めている。弁当、惣菜製造企業における衛生管理の草分けとして、「ルームダスター」等の設置、HACCPについてのマニュアルをいち早く整備するなど安全確保対策にも努めている。

## 2. 農林水産省食品流通局長賞 7点

部門	受賞者	代表者	所在地
食材安定調達	マーマ食品 株式会社	代表取締役社長 伊藤 恒利	岩手県
地域活性化	株式会社 銀たなべ 株式会社 三宝	代表取締役社長 田辺 清八郎 代表取締役社長 金子 行宏	宮城県 新潟県
サービス開発	株式会社 レストランスワン	代表取締役副社長 萩原 康充	群馬県
環境配慮	天山産業 株式会社	代表取締役社長 国本 佳佑	和歌山県
システム改善	株式会社 一心亭	代表取締役社長 小野 勝章	青森県
経営管理改善	株式会社 一番亭	代表取締役 森 茂樹	千葉県