

第42回食品産業優良企業等表彰  
功績の概要

一般財団法人食品産業センター  
公益財団法人食品等流通合理化促進機構

●農林水産大臣賞受賞者一覧

(1) 食品産業部門 <農商工連携推進タイプ> (3点)

名称	業種(種類)	所在地	主な功績の概要
株式会社半澤鶏卵	鶏卵全般、鶏卵加工品 (燻製卵、味付卵、温泉卵)、鶏加工品	山形県	<ul style="list-style-type: none"> <li>○山形県内の養鶏業に関わる業者数が減少傾向にある中、廃業養鶏業者の施設や従業員確保支援を行うとともに、養鶏農家の経営安定のために鶏卵需要に合わせた供給と買い取り支援に貢献するための体制を構築している。</li> <li>○養鶏業者として持続可能な6次産業化を構築するために、「安全・安定・価値のある」鶏卵生産体制を目指し、鶏卵鶏肉を使用した加工品製造・生製品の販売拠点の確立を柱にした経営体制づくりを推進している。</li> <li>○農商工連携事業や畜産クラスター事業を通じて他業種企業との連携を図り、自社製品と連携企業の収益向上を目指すことや機能性鶏卵のエビデンスづくりに重点を置いた研究・開発事業に注力することで付加価値のある鶏卵商品の創出への取組みを行っている。</li> </ul>
マルハニチロ株式会社	漁業、養殖、水産物の輸入、加工販売、冷凍食品・レトルト食品・缶詰・練り製品・化成品・飲料の製造・加工・販売	東京都	<ul style="list-style-type: none"> <li>○事業を通じた社会貢献活動を実施することにより、地域社会との共存・共栄をめざしており、「食育活動」、「環境活動」、「地域貢献活動」を実施している。</li> <li>○冷凍米飯に使用する国産米に関して「JA全農と安定供給を目的とし、複数年契約の取り組みを行っている。複数年契約をすることで生産者が中長期的に加工用米に取り組むことができ、生産者も安定した収入を長期にわたって見通すことができる。生産者の営農を食品加工業の立場から支援することで、持続可能な水田農業への貢献をしている。</li> <li>○産地との関係づくりのため、2017年より例年12月に定期的に意見交換を実施している。産地に対し、冷凍米飯の市場動向や国産加工用米の銘柄ごとの加工適正についてフィードバックすることで、量的、質的に需要に応じた生産の更なる達成ができるよう努めている。</li> </ul>

株式会社マルヤナギ小倉屋	豆、昆布、もち麦などの健康価値の高い食材を活かした食品の製造販売	兵庫県	<ul style="list-style-type: none"> <li>○日本初のレトルト煮豆の開発に成功するとともに、日本初「蒸し大豆」を開発し、市場規模を拡大した。また、日本の農業が抱える様々な課題に対応するため、食品メーカーとして生産農家に対して奨励金を出す等の施策を講じてきた。</li> <li>○日本人の食物繊維摂取不足を解消するために、食物繊維が豊富な“蒸しもち麦”を開発し、国内農業の活性化を目指している。基幹工場立地市にあるJAみりと連携を深め、原料の地元での確保に努めるとともに、もち麦の健康価値を伝える啓蒙活動に取り組み、地域農業の振興に寄与している。</li> <li>○「伝統食材のすばらしさを次の世代へ」を企業ミッションとして掲げ、原料のもち麦の生産地である加東市の農業振興に寄与するだけでなく、加東市及び国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所をも交えて、地域住民の健康増進対策を推進している。</li> </ul>
--------------	----------------------------------	-----	---

(1) 食品産業部門 <経営革新タイプ①> (4点)

名称	業種(種類)	所在地	主な功績の概要
北日本フード株式会社	漬物・惣菜類の加工 食品卸売、製造販売	北海道	<ul style="list-style-type: none"> <li>○国産野菜使用を原則として漬物の製造販売を営んでいる。北海道企業として、道内の野菜生産者に他産地(長野県・茨城県)の生産に関する最先端技術を習得させ、栽培技術を向上させることにより、道産野菜の活用拡大及び野菜生産者との連携強化を実施し、商品開発及び漬物製造販売を強化している。</li> <li>○主原料野菜は地域道産をメインとし、漬物製品の企画・販売、健康志向の高まりから乳酸発酵を生かした漬物製品など付加価値を求めた商品の開発を進めている。</li> <li>○グループ会社である製造会社等の設立により雇用の維持・拡大に努力している。</li> <li>○中小企業ながらもSGDsの取組みを進め、環境経営を企業風土としていくため、積極的に社員を研修に参加させ、社員個人の働きがいや意欲向上にも役立てている。</li> </ul>

竹之内穀類産業株式会社	精麦・精米業	鹿児島県	<ul style="list-style-type: none"> <li>○創業当初より、国内産及び豪州、米国など世界各地から穀物を輸入・加工しており、焼酎用、味噌用、押麦などの食用、牛の飼料用として日本各地に出荷している。</li> <li>○客側の経営層・営業・開発・製造・購買部門などとコラボしながら、穀物製品を一つ一つ創りあげ、その後も品質向上や安定供給に徹するなど、付加価値のある取組みを広げている。</li> <li>○68年間の事業実績から穀類加工に関するデータを蓄積・活用し、生産者や醸造会社・畜産会社が、お互いに望んでいる品質価値を合理的に高めることが可能となっている。</li> <li>○最適な精麦原料調達や加工・在庫管理を行う「事業統括システム」を開発し、高品質な精麦を安定して供給できる体制を構築。経済産業省「平成24年度中小企業IT経営力大賞」において実践認定企業として認定されている。</li> </ul>
小森 嘉之 (丸大食品株式会社)	加工食品（食肉加工品や調理加工品）の製造販売、食肉事業	大阪府	<ul style="list-style-type: none"> <li>○食肉やハム・ソーセージ等の食肉事業に加え、新たな食品分野との相乗効果による経営の安定を図り、M&amp;Aによりグループ会社規模を拡大させ、経営基盤の礎を築き、食肉加工業界の多角化の先駆けとなり、その後の新たな発展モデルとなった。</li> <li>○牛肉の輸入自由化への柔軟な対応、豚肉の国内での生産から販売に至る一貫体制の構築、新製品開発等に積極的に取り組み、会社の安定的な経営基盤を確立した。</li> <li>○衛生管理体制を確立し信頼性の向上に貢献。独自の「環境保護基準」を策定し、省エネルギーの徹底や環境負荷の少ない容器包装への見直し等を積極的に行い業界の見本となった。</li> <li>○食肉製品の品質向上や表示の適正化に関する諸課題への対応、衛生管理や環境問題等に関する講習会の運営等に積極的に取り組み、消費者等に対する食肉加工業界の信頼性の向上に大きく貢献した。</li> </ul>
柿本 憲治 (日本食品株式会社)	食肉製品（ハム・ソーセージ・ベーコン等、国内及び輸入生肉、冷凍・チルド食品）、油脂製品（食用・工	福岡県	<ul style="list-style-type: none"> <li>○経営強化のためには、部門連携による効率的な資源活用と、食用油脂以外にも独自性を持った商品開発と販売戦略が不可欠との判断のもと、平成21年から同社の食用馬油などを利用した化粧品開発、製造・販売に取り組んだ。</li> <li>○ブランド豚をはじめとした地場の良質の食材を生かした商品を求める地元消費者に応えるとともに、全国の消費者に向けても地元資源を活用した食肉加工品を提供している。</li> </ul>

	業用・飼料用)の製造・加工・販売業		<ul style="list-style-type: none"><li>○食肉加工業界では先行して HACCP の認証を受け、我が国業界において、衛生管理向上の取組みを先行した。</li><li>○地球環境への負荷が極めて低い太陽光発電設備の導入を平成 25 年から進め、環境・経営両面に貢献するエコ活動の推進に努めてきている。平成 30 年に、省エネルギーの推進に貢献したとして、九州地方電力利用効率化協議会長賞を受賞している。</li></ul>
--	-------------------	--	---

(2) 食品流通部門 (2点)

名称	業種(種類)	所在地	主な功績の概要
川端 淳 (株式会社福岡魚市場)	水産物卸売業	福岡県	<ul style="list-style-type: none"><li>○(株)福岡魚市場の代表取締役社長等として、また、同社を中心に魚函販売業(株)フクカン)、荷役・運搬・人材派遣業(福岡水産荷役(株))、食料品小売業((株)フクシヨク)、冷凍塩干水産物卸売業(福魚食品(株))、活魚販売・加工業(九州活魚センター(株))、冷蔵倉庫業(福岡冷蔵(株))など7社から成る企業グループの最高経営者として、福岡鮮魚市場における魚介類の水揚げから販売、保管、搬出、代金の精算に至るまで一貫した効率的で無駄のないサプライチェーンを構築した。</li><li>○(一社)全国水産卸協会の副会長として、卸売市場制度の抜本的な改善に向けた関係者の意見集約に積極的に対応。HACCPによる衛生管理の義務化、消費税の軽減税率制度への対応等の諸課題についても業界の一体的な取組推進の牽引役として貢献した。</li></ul>
丸小野 光正 (福岡大同青果株式会社)	青果物卸売業	福岡県	<ul style="list-style-type: none"><li>○福岡大同青果株式会社の代表取締役社長等として、コールドチェーン対応の密閉式定温卸売市場(福岡市中央卸売市場「ベジフルスタジアム」)を拠点とし、青果物の集荷及び卸売を通じた福岡都市圏の市民への生鮮食料品の安定供給、アジアも視野に入れた青果物流の推進や先駆的な輸出への取組み、近郊産地をはじめとする農業振興に貢献した。</li><li>○平成28年3月の福岡中央卸売市場青果部3市場の統合・移転に当たっては、全国最大規模といわれるベジフルスタジアムの整備に大きく貢献した。</li><li>○(一社)全国中央市場青果卸売協会の下部組織である九州・山口地区中央市場青果卸売会社協議会の会長として、平成30年5月以降は全国協会の副会長等として、改正卸売市場法の成立に向けた業界内の意見集約や令和2年6月の円滑な施行に向けて貢献した。</li></ul>

(3) CSR部門 (1点)

名称	業種(種類)	所在地	主な功績の概要
日清食品ホールディングス株式会社	食料品製造業(即席麺、チルド食品、冷凍食品、菓子、シリアル食品、乳製品、清涼飲料、チルドデザート)	東京都	<ul style="list-style-type: none"> <li>○創業50周年を迎えた2008年から「百福士プロジェクト」を実施している。50年間に100の「未来のためにできること」を実現していく社会貢献活動で、5つのテーマ「創造」「食」「地球」「健康」「子どもたち」を掲げている。現在までに26のプロジェクトを完了し、2019年度は防災備蓄やプラスチック廃棄問題を社内外に啓発する活動を実施した。</li> <li>○持続可能な社会の実現と企業価値の向上を目指し、環境戦略「EARTH FOOD CHALLENGE2030」を2020年4月に策定した。2030年度に向けた数値目標を設定し、資源と気候変動の2つを柱として、現在種々の取り組みを進めている。</li> <li>○「日清食品グループ人権方針」を策定し、社長を委員長とする「サステナビリティ委員会」の傘下に「人権ワーキンググループ」を設置し、人権尊重に関する施策を講じている。</li> </ul>

(4) マイスター部門 (1点)

名称	業種(種類)	所在地	主な功績の概要
島田 進 (有限会社パティシエ・シマ)	洋菓子製造販売	東京都	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ヨーロッパでの修業経験で培った豊富な知識と他に抜きん出た技術を生かし、特に本来のフランス伝統菓子を日本人の嗜好と味覚にあった菓みに改良する技術を発展させた。我が国におけるフランスの伝統菓子の定着は、こうした氏の取り組みの成果でもある。</li> <li>○新たなチョコレート菓子である“生チョコ”の製造技術を開発し、これを「東京の石畳」としてブランド化して展開することで我が国の“生チョコ・ブーム”の先鞭をつけるなどした。</li> <li>○フランス菓子の知識と技能を惜しみなく公開して技術指導に取り組み、我が国洋菓子業界の製菓技術水準の向上に貢献した。その優れた技術・技能を発揮しながら、1980年代以降の我が国の洋菓子ブームを牽引し続けている。</li> </ul>

●農林水産省食料産業局長賞受賞者一覧

(1) 食品産業部門 <農商工連携推進タイプ①> (1点)

名称	業種(種類)	所在地	主な功績の概要
霜田 浩 (株式会社鎌倉ハムクラウン商会)	食肉製品製造業(ハム・ベーコン・ソーセージ)製造販売	神奈川県	<ul style="list-style-type: none"> <li>○7大アレルギー(卵、小麦、乳、えび、かに、そば、落花生)を使用しないという「新たな視点に立った無塩せきハム・ソーセージ」を業界に先駆けて開発し、全国の学校給食向けハム・ソーセージの中核的生産企業としての地位を確立した。</li> <li>○国産豚肉のうち、特定の病原菌を持たないSPF豚の原料(ウデ、モモ)を常時一定量確保し、業界に先駆けてその豚肉を無塩せきソーセージの原料に使用している。</li> <li>○国産豚肉の全ロットについて自社で金属探知検査を行い、より安全・安心な国産豚肉を使用したハム・ソーセージとして、学校給食及び生協向けに的を絞った営業戦略を立て経営の安定化を図るとともに、産地仕入先と定期的に情報交換を行い国産豚肉の安定調達に努め、国産豚肉の付加価値向上や産地との協力関係に力を入れるなど、我が国養豚振興に貢献している。</li> </ul>

(2) 食品流通部門 (1点)

名称	業種(種類)	所在地	主な功績の概要
尾崎 和雄 (有限会社尾崎商店)	食品小売店舗主催のボランタリーチェーンを組織する協同組合連合会	長野県	<ul style="list-style-type: none"> <li>○地域の中小食品小売店を取りまとめ、全日食チェーン長野協同組合の設立・拡大に寄与した。また、長年にわたり、全国団体である全日食チェーン商業協同組合連合会の役員(副会長、常務理事、理事)として、全国の加盟店に対する経営サポート・支援に貢献してきている。</li> <li>○全日食チェーン長野協同組合理事長として、6企業6店舗から立ち上げた地区協同組合を、現在までに25企業36店舗までに拡大した。また、全日食チェーンPOSシステムを通じた加盟店の商流の最適化や全日食チェーンChildセンターを活用した加盟店への小ロット適時供給体制の実</li> </ul>

			<p>現等に貢献した。</p> <p>○全日食チェーン商業協同組合役員として、東日本大震災の際には長野県のみならず、東北・関東の被災地域加盟店への商品供給を、全日本食品(株)長野支店と連携しながら指揮した。</p>
--	--	--	---

(3) 団体部門 (2点)

名称	業種(種類)	所在地	主な功績の概要
東京パン連盟工業協同組合	パン製造業者の組合	東京都	<p>○外国人技能実習生制度(当時研修生制度)の活動を2005年より開始し、2020年10月現在在留実習生約1000人を各パン製造企業に派遣している。</p> <p>○2008年に技能実習期間を1年から3年に移行した際、厚労省技能実習部門をはじめ関係団体との交渉を当組合が担い、1年をかけ実現し、パン製造業界全体に貢献している。</p> <p>○全日本パン協同組合連合会に実習生事業協力金として、過去6年間で4千万円以上の寄付を行い、パン業界の食品の安全・品質向上や業界全体の社会的な課題解決に向けた取組に貢献している。</p>
京都府漬物協同組合	漬物製造業者の組合	京都府	<p>○京都市・京都府中小企業団体中央会による「中小企業等チャレンジ支援事業」を引き継ぎ、「ビジネスモデル試行実施事業補助事業」を最重点事業として取り組んだ。</p> <p>○食品表示法の改正やHACCPに対応した衛生管理の導入等の研修会を年に2回実施し、全組合員が法令遵守や品質管理を徹底することで、京漬物としてのブランド価値を守っている。</p> <p>○外国人漬物技能試験を実施し、我が国で培われた技能、技術又は知識の開発途上地域への移転を図り、開発途上地域等の経済発展を担う「人づくり」に寄与している。</p> <p>○京都の風土性のもとに育まれてきた伝統食「京漬物」の社会への更なる理解を深めるため、また、業界発展、活性化のため、京漬物特設WEBサイト『きょうとおつけもんライフ』を公開した。</p>

● 一般財団法人食品産業センター会長賞受賞者一覧

(1) マイスター部門 (1点)

名称	業種 (種類)	所在地	主な功績の概要
大和 孝資 (株式会社JAPAN大和グループ)	つくだに (大和煮) 製造工	大阪府	<ul style="list-style-type: none"> <li>○明治 4 年創業以来、製法・手法においては一子相伝の技術を用い、味付けに使う調味料は合成保存料や添加物に頼ることなく、他に類をみない家伝の味に仕上げている。</li> <li>○高知県室戸市「海洋深層水」を使用し、高知県産生姜を使って「しょうが大和煮」の試験研究及び商品開発、地域食品振興事業に取り組んだ。</li> <li>○大和煮の種類は 20 品目に及び、原材料産地を国内産に厳選し、代表商品「あさり大和煮」に関しても、愛知県・熊本県など原料素材を限定、オーダーメイド的に特化して希少価値を守るとともに、全ての工程に於いて火力強弱・水分量・素材などを五感で見極めながら仕上がりまで妥協を許さない手法を用いている。また、大阪府が認証する「大阪産 (もん) 名品」に、平成 31 年 1 月 16 日「あさり大和煮」が選定された。</li> </ul>