

第43回食品産業優良企業等表彰
受賞者の功績概要

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	主な功績等の概要
株式会社 マルデン	水産食料品製造業(鮭の加工品、いくら、醤油漬など)	北海道	<p>○北海道産の原材料にこだわった商品づくりを心掛けており、秋鮭などの地元の水産資源を積極的に活用することで、漁業者をはじめとした水産業界の発展に寄与している。</p> <p>○日高定置漁業者組合の「銀聖プロジェクト」の一員として、地元の鮭「銀聖」のブランド化に向けて尽力し、その結果、「銀聖」は地元を代表する特産品として定着し、水産関連業界の振興や地域経済の活性化につながった。</p> <p>○新商品の開発にも注力しており、一般財団法人食品産業センターの「優良ふるさと食品中央コンクール」で、平成15年度及び平成27年度の2度にわたり農林水産大臣賞を受賞した。</p> <p>○一般社団法人北海道食品産業協議会の活動に積極的に関わり、平成22年5月に理事、平成29年9月から副会長に就任し、食品産業の振興及び業界の発展に尽くしている。</p>
株式会社 庄司製菓	米菓生地製造・販売(煎餅生地の製造・販売)	山形県	<p>○米菓生地メーカーとし、自社企画商品・共同企画商品に限らず、新商品を開発する際は優先的に県産加工米を使用することで県産米の消費拡大に貢献している。</p> <p>○業界全体の活性化や地域支援に寄与するため、隣接県の米消費拡大のための商品開発に協力するとともに、地元障害者施設の要請により、同施設の利用者が栽培した黄金唐辛子を使った商品開発を行った。</p> <p>○コロナ禍において米穀中間業者の在庫負担が拡大し、資金不足が顕著化している中、中間業者の負担軽減・現金化のために古米・古々米を引き受け、米農家・卸業者とともに米菓業界を支えていく取組に積極的に寄与している。</p> <p>○地域の有休農地を買い取り、さくらんぼ、柿等の栽培を行うとともに、米菓生地製造時の米のとぎ汁と地元製材業者の木片を混ぜて肥料を作り、要請があれば地域農家に無償で提供している。</p>

<p>長濱 徳勝 (沖縄ハム総合食品株式会社)</p>	<p>食肉製品（ハム・ソーセージ・ベーコン等）の製造、加工及び販売業</p>	<p>沖縄県</p>	<p>○地域密着型の食肉加工企業として、地域資源の有効活用と生産振興を図りながら、熟練された製法により沖縄の食文化と県民の食嗜好に寄り添う商品作りを進めており、沖縄県の「優良県産品奨励制度」の飲食料品の部の約 2 割は同社製品となっている。</p> <p>○シークワサーやパイアなどの沖縄特産品を使った健康飲料商品の開発・販売、すっぽん養殖・加工・販売等に取り組み事業の多角化を図った。シークワサー及びパイア由来の成分には高尿酸血症を改善する効果があるという技術及びシークワサー乳化組成物の製造技術で特許を取得した。</p> <p>○氏が代表理事を務める県地域ブランド事業協同組合による地域団体商標「沖縄シークワサー」の登録による地域産業の保護や、「あぐー豚」等の生産振興に尽力した。</p> <p>○沖縄こどもの未来県民会議、地域スポーツ振興、首里城再建等を支援している。</p>
---------------------------------	--	------------	---

(1) 食品産業部門 <経営革新タイプ①：経営の近代化・合理化・生産性向上> (2点)

名称	業種（種類）	所在地	主な功績等の概要
<p>宮坂 正晴 (信州ハム株式会社)</p>	<p>食肉製品（ハム・ソーセージ・ベーコン等）の製造・加工・販売業</p>	<p>長野県</p>	<p>○自社の更なる発展に向け、これまでに培った旗艦ブランドの更なるブラッシュアップと新ブランドの確立に注力し、事業拡充と経営強化に取り組んでいる。</p> <p>○地元「信州」ならではの商品開発に重点を置き、信州の良質な地域資源（信州そば・野沢菜等）を生かしたギフトセット商品の拡充等に取り組んでいる。地域の経済成長を力強く牽引する「地域未来牽引企業」として、令和 2 年 10 月に経済産業省より選定・公表された。</p> <p>○食品安全マネジメントシステムの国際規格 FSSC22000 の認証取得を主導した。また、アメリカで普及している AIB 食品安全プログラムを導入し、現場衛生管理レベルで業界初の最上位評価を受けた。</p> <p>○クラウドサーバーを使った先駆的な「データベース管理システム」を導入して労働生産性を向上させるとともに、子育て世代の従業員支援等、多様な働き方の労働条件の整備に取り組んだ。</p>

株式会社 秋川牧園	鶏肉・鶏卵を中心とした生産卸売事業・直販事業	山口県	<p>○「口に入るものは間違っはいけない」との理念のもと、安全・安心な食の提供のため、ポストハーベストフリー（無農薬）コーンの輸入ルート開発や世界に先駆けて若鶏の無投薬飼育を確立した。</p> <p>○鶏肉・鶏卵にとどまらず、多岐にわたる品目の生産、加工、流通を自社で一貫して行い、卸売だけでなく、自社会員制度による直接販売も行っている。</p> <p>○1997年に総合農業分野で日本初の株式上場を果たし、従業員一人一人が経営者として参画できる「経営参加制度（持ち株会）」を作り、主体性を持った職場づくりを行っている。</p> <p>○地域循環の仕組みと多収穫技術の確立に向けて、地域生産者と連携した「秋川牧園と24の生産者グループ」を構築し、鶏糞堆肥の無償提供、飼料用米の全量買取り、農研機構と連携した技術・生産力の向上等に取り組んでいる。飼料用米の取組みでは、2020年農林水産省主催「ディスカバー農山漁村の宝」で準グランプリを受賞した。</p>
-----------	------------------------	-----	--

(1) 食品産業部門 <経営革新タイプ③：栄養・健康に配慮した食品の開発・普及> (1点)

名称	業種（種類）	所在地	主な功績等の概要
吉原食糧株式会社	製粉業（小麦粉等、ミックス、大麦粉の開発・製造・販売）及び倉庫業	香川県	<p>○香川県の製粉会社として、地元産小麦・大麦を利用し、「美味しさ」と「健康機能性」を融合させ新しい価値の提供による「ヘルスケア食品市場」への参入を目指し、機能性表示食品の開発を行っている。</p> <p>○小麦が持つ未知の機能性の探索を進め、ポリフェノールの含有量が豊富で抗酸化能が高く、しかも甘味度が高い「甘い小麦胚芽の粉体“スウィートポリフェ”®」を開発した。</p> <p>○血糖値の抑制や整腸作用等の機能を持つ水溶性食物繊維の大麦β-グルカンに着目し、微粉碎する技術と配合ノウハウ等の開発により、大麦の機能性食品（パンケーキミックス、大麦うどん等）の開発を実現した。</p> <p>○地産地消や地域農産物の付加価値化を図り、強い農業の実現や地方創生の推進に寄与している。令和2年10月に経済産業省「2020地域未来牽引企業」に選定された。</p>

(2) 食品流通部門 (2点)

名称	業種(種類)	所在地	主な功績等の概要
後藤 正明 (横浜丸中青果株式会社)	青果卸売業	神奈川県	<p>○「日本の農業を活性化し、日本の食を守る」との経営理念の下、横浜丸中青果グループ中核の横浜丸中青果(株)を牽引し、首都圏の青果物の安定供給と青果卸売業の発展に貢献した。</p> <p>○中央卸売市場内の民間物流施設としては全国初のフレッシュセンターの整備、中央卸売市場であった湘南藤沢市場の全国初の民営化、業界内での先進的な働き方改革の推進等に貢献した。</p> <p>○改正卸売市場法や改正食品衛生法の施行等の環境変化に対し、(一社)全国中央市場青果卸売協会理事、横浜市場活性化協議会会長、横浜市中央卸売市場開設運営協議会委員として、制度改正への対応や卸売市場の活性化に向けた取組みなど、利害が錯綜する関係者の意見集約や行政機関との調整等に大いに尽力した。</p> <p>○社会・地域経済における活動でも、横浜市場活性化協議会会長として多様な食育の推進、市場活性化に向けた各種イベントの開催に寄与し、コロナ禍での企業の社会的貢献にも尽力している。</p>
脇坂 剛 (中部水産株式会社)	水産物卸売業	愛知県	<p>○自社経営者として、水産物消費の減少、乱獲、魚種変化、持続可能な水産資源の利用・管理等の環境変化や社会的要請に対し、DX や組織改変、認証取得の推進、経営理念とする「豊かな食文化の創造」に向けた取組等で様々な成果をあげ、各方面から高い評価を受けている。</p> <p>○(一社)全国水産卸協会副会長として、違法漁獲の根絶を目的とした「水産流通適正化法」に基づく取扱事業者の届出、漁獲番号や荷口番号等に係る取引記録の作成・保持等が令和4年12月までに義務付けられることに関し、業界関係者への正しい情報提供と不安の払拭などに尽力している。</p> <p>○(一社)名古屋市中央卸売市場協会会長及び名古屋市水産物卸売協会会長として、改正卸売市場法の下での名古屋市中央卸売市場業務条例の改正に係る関係者の意見取りまとめに尽力した。また、コロナ下での感染拡大防止対策、ふれあい市場まつりを通じた地域の活性化、魚食普及・食育の推進にも貢献している。</p>

(3) マイスター部門 (2点)

名称	業種(種類)	所在地	主な功績等の概要
倉地 秀幸 (小松屋商店)	こんにゃく・ところてん 製造業	愛知県	<ul style="list-style-type: none">○幼少期より家業に従事し、手作業を見ながら育った生粋のこんにゃく職人で、こんにゃく芋から全ての工程を手作業で行う日本古来の「生芋こんにゃく」を製造する技術を伝承している。また、手作業にこだわり、全国でも唯一無二のこんにゃく芋 100%の白滝こんにゃくの製品化に成功した。○少食の高齢者に効率良く栄養補給してもらうため、こんにゃく芋のグルコマンナンを結着剤として食材を固める特許2件を取得した。○日本古来の食品の本物の味を守り伝えたいとの思いから、羽釜を使い直火炊きで天草からところてんを製造する伝統技術も有している。○先代より引き継いだ木桶、丁場の仕切り、天秤秤等を民族資料館に寄贈した。また、小中学校の見学体験学習の受け入れを毎年実施している。
高丸 喜文 (有限会社 高丸食品)	納豆製造事業	愛知県	<ul style="list-style-type: none">○製造する納豆は厳選した国産大豆のみを使用している。愛知県西尾市をはじめとする大豆産地を毎年訪問し、収穫予定の大豆の品質について生産者と積極的に意見交換し、その情報を基に大豆に適した最善の納豆製造を方向付け、蒸煮圧力や浸漬時間などを原料大豆との対話で見極め、納豆に最適な煮豆に仕上げる。○発酵工程では、納豆菌に適した繁殖や活動を促す温度や湿度管理を徹底し、時には夜中に目視により確認しながら調整を行っている。長期間に渡って大豆の発酵過程を室(ムコ)内で体感してきたことにより、発酵管理の技術を習得した。○全国納豆協同組合連合会主催の全国納豆鑑評会で、農林水産大臣賞を3年連続(2018～2020年)で受賞した。これは、25年の歴史を持つ同鑑評会で初の快挙となった。

●農林水産省大臣官房長賞受賞者一覧

(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	主な功績等の概要
株式会社 茨城もぎたてファクトリー	小松菜・ほうれん草等の冷凍惣菜の加工・販売	茨城県	<p>○主力商品の主原料である小松菜やほうれん草等については、ほぼすべてを茨城中央園芸農業協同組合から仕入れている。同組合とは仕入れに関する年間契約を締結することで、生産者はより安定した収益を確保できている。</p> <p>○パートナー企業のヤマダイ食品(株)(三重県四日市市)と連携し、創造性の高い商品開発を行うとともに、同社の取引先である多様な食品関連事業者から多くの引き合い案件を獲得している。</p> <p>○茨城町及び近隣地域の住民を積極的に採用しており、例年、地元高校と連携したインターンシップの受け入れ、新卒者の採用を行っている。</p>
株式会社 新倉	米穀の精米および卸・小売・米加工品製造業	千葉県	<p>○農業者の高齢化・後継者不足、日本人の米食離れの加速化等の中でも、米農家からの直接仕入れによる継続的かつ長期的な需要の維持拡大や、千葉県産米の販売に努めている。</p> <p>○明治天皇大嘗祭に使用された地域ブランド米「長狭米(ナガサマイ)」を米粉にし、低アレルギー、グルテンフリーのバウムクーヘン「純米ばうむ」を開発した。また、くず米を米粉に変え、地域資源等と組み合わせた商品開発を行っている。</p> <p>○沖縄県と千葉県(鴨川市)でしか栽培されていない「ミルキーサマー」は農家との契約栽培を行っており、希少銘柄の保存、消費者への安定的供給の確保、農業者の収益の向上・安定に貢献する取り組みとなっている。</p> <p>○米菓子の対アメリカ輸出等にも取り組んでいる。</p>

株式会社 鶴鳴館	仕出し弁当製造・販売	鹿児島県	<p>○かつてはホテル及び料亭経営であったが、現在は高級仕出し弁当とギフト商品の製造販売を行っている。仕出し弁当には、鹿児島県伊佐市の契約農家の有機肥料栽培米をはじめ、新鮮な鶏卵、季節感のある野菜等を使用している。米の契約農家とは 30 年来の取引がある。</p> <p>○仕出し弁当の食材で使用料が多い米、鶏卵、カンパチ、そしてギフト商品用の豚肉は 100%鹿児島県産である。鹿児島県特産の食品・農林水産物を多く使用し、鹿児島県の農業振興に寄与している。</p> <p>○鹿児島市の老舗醤油メーカーと連携して「たれつゆ」や「わりした」を開発し、地域産業の活性化に貢献している。</p> <p>○鹿児島県食品産業協議会の副会長を務め、各種事業企画の中心的役割を担っており、鹿児島県食品業界の振興・発展に貢献している。</p>
----------	------------	------	--

(1) 食品産業部門 <経営革新タイプ②：新技術・新製品の開発> (1点)

名称	業種(種類)	所在地	主な功績等の概要
株式会社 壮関	食料品製造業	栃木県	<p>○従来は海にそのまま廃棄されていた「茎わかめ」や「茎めかぶ」の部分に味付けし、pH 調整と水分活性のコントロールにより常温保存を可能とする調味加工方法を確立し、食べやすい個包装にして新たな市場価値を創出した。</p> <p>○小粒のかりかり梅の製法を大きめの梅に応用し、種を抜き、半分にかットした商品等を開発した。上記のわかめ製品と合わせて、スーパーやコンビニの菓子売り場で「素材菓子」と呼ばれるカテゴリーを確立する先駆けとなった。</p> <p>○三陸産原料を多く使用していた縁で、東日本大震災の津波により大きな被害を受けた岩手県大槌町に工場を設立することにより雇用を創出し、三陸復興の一助となった。</p>

(1) 食品産業部門 <経営革新タイプ③：栄養・健康に配慮した食品の開発・普及> (2点)

名称	業種(種類)	所在地	主な功績等の概要
株式会社 シルビア	洋菓子製造及び販売(ドーナツ・ビスケット・クッキー等)	愛知県	<ul style="list-style-type: none"> ○健康を意識した商品を求める顧客の声に応えるため、糖質制限に注目し、糖質の多い小麦粉に代えて大豆原料や加工デンプン等を一部小麦粉の置き換えとして採用し、独自の配合技術により、機能性と美味しさのバランスを追求した多くのロカボマーク認証の洋菓子を開発・販売している。 ○2020年糖質オフ半生商品市場では業界第3位の市場シェア14.7%を獲得した。 ○栄養成分やアレルギー等の情報を求める声に応え、食品表示法で必須となる項目以外の成分表示(脂肪酸・糖質・食物繊維等)を任意で行うとともに、表示枠内での記載以外に、含有しているアレルギー物質が一目で分かるようアイコン表記するなどの工夫を行っている。
株式会社 有馬芳香堂	ナッツ・豆菓子・ドライフルーツの製造加工ならびに販売	兵庫県	<ul style="list-style-type: none"> ○健康への配慮から、従来の植物油脂を使った味付けナッツに代えて、“油を使わず”に味付けする方法に取り組み、独自の「旨み熟成マイルド製法」を開発し、熱風流動焙煎と組み合わせて、食塩相当量の低い体にやさしい商品「油で揚げないハイクオリティナッツ」を開発した。日経 POS セレクションにおいて平成で一番売れたミックスナッツに認定された。 ○健康意識の高い顧客層への食の安全・安心を考え、添加物を極力使用しない商品開発に取り組んでいる。また、日本の伝統製法で作られた「木桶醤油」を使用した商品も開発した。 ○製菓学校の学生とともに実技を活かした学生のアイデアの製品化に取り組んだ。 ○研究開発のスピード化のため、工場生産現場とは別の場所でスタートするテストキッチン方式に取り組み、時間短縮、試作原料の削減を図った。

(2) 食品流通部門 (1点)

名称	業種(種類)	所在地	主な功績等の概要
相澤 長秀 (合名会社 あいちょう)	食品小売店のボランティアチェーンを組織する協同組合	北海道	<p>○合名会社あいちょうの経営者として、釧路市内に3店舗を擁し、「釧路生まれで釧路育ちの最年長のスーパー」として、地域住民の食生活に欠かせない生活インフラの役割を担ってきた。</p> <p>○氏は、北海道のボランティアチェーン組織をジュニアボード時代から長年にわたって支えて来ている。平成19年5月に全日食チェーン北海道協同組合(100組合員、123店舗)の代表理事理事長に就任して以降、全道各地のオーナー会(釧根、北網、十勝、札幌、道北、道南)を束ねながら、HACCP、食品表示、新型コロナウイルス対策、後継者確保問題、消費税軽減税率制度への対応など、店舗にとって喫緊の諸課題について様々なサポートに尽力してきた。</p> <p>○平成30年の北海道胆振東部地震では、北海道全体で電力が途絶える中で、自らの店舗の玄関フードで生活必需品の販売を続けた。また、全日食チェーン北海道協同組合理事長として被災地域の住民の生活インフラである加盟店への円滑な商品供給の確保のために奔走した。</p>