

第45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 <経営革新タイプ> (3点)

名称	業種(種類)	所在地	主な功績等の概要
金澤 俊司 (銀河フーズ株式会社)	食肉製品の製造・加工・販売業	岩手県	<ul style="list-style-type: none"> ○健康志向に応えた「減塩シリーズ」の商品拡充、業界に先駆けて「糖質ゼロ」を組み合わせた「30%減塩&糖質ゼロ」シリーズ発売。国立循環器病研究センターが推奨する「かるしお認定」を取得し、同認定マークの商品を業界で初めて発売。食品産業新聞社「第48回食品産業技術功労賞(地方発部門)」を受賞。 ○氏は、SDGsの趣旨に賛同し、全従業員と持続可能な社会の実現に向けて取り組むとともに、コープフードバンクへのサポーター登録や、従業員の健康維持・増進に尽力し、「岩手健康経営事業所」の認定を受けた。 ○高品質ハム・ソーセージを開発し続けることが地域経済の発展に寄与するとし、地元岩手県産豚肉を使用した「銀河工房シリーズ」を開発。ドイツ農業協会(DLG)主催の国際品質協議会で31品目が金賞を受賞。日本食糧新聞社「第6回地域食品産業貢献賞」を受賞。
濱田酒造株式会社	焼酎製造業	鹿児島県	<ul style="list-style-type: none"> ○「本格焼酎を真の國酒(こくしゅ)へ、更には世界に冠たる酒へ」を事業テーマに掲げ、国際規格認証取得の取組を通して業務を見直し、品質管理体制を強化。現場へのシステムの落とし込みのため、独自の「濱田マネジメントシステム」を構築し、PDCAを循環させている。 ○強固な生産体制を構築することで焼酎業界に一石を投じる新商品「だいやめ～DAIYAME～」の開発が可能となり、国内外で高い評価を受けている。「だいやめ」とは、「晩酌して疲れを癒す」という鹿児島の方言で、鹿児島県の晩酌文化を発信し、芋焼酎のイメージを覆す「未踏の香り」を実現し、炭酸割という新たな飲み方の浸透を通して焼酎ファンの増加に貢献した。

味の素冷凍食品株式会社	冷凍食品の製造・販売	東京都	<p>○おいさと減塩を実現した商品の開発・発売</p> <p>2023 年秋季、当社は減塩商品をラインナップに追加した。「白チャーハン」は当社従来品比で塩分 40%カットを実現。1 食分(250g)の食塩相当量は約 1.8 g で、厚生労働省が推奨する 1 日の塩分摂取目標値の 1/3 以下。</p> <p>「おいしく塩分配慮ギョーザ」「おいしく塩分配慮エビピラフ」は独自の減塩技術により塩分を 40%カットした。</p> <p>○高たんぱくの餃子の開発・発売</p> <p>「SOLIMO PROTEIN ギョーザ 1 kg 袋」を 2023 年 6 月 5 日より Amazon との共同企画で新発売した。1 個あたり約 4.2g のたんぱく質が取れ、1 食分を 8 個とした場合、1 日のたんぱく質摂取推奨量の半分以上(約 33.6g)を補うことができる。</p>
-------------	------------	-----	--

(2) 食品流通部門 (4 点)

名称	業種 (種類)	所在地	主な功績等の概要
網野 裕美 (大都魚類株式会社)	水産物卸売業	東京都	<p>○氏は昭和 54 年 4 月、世界的な水産企業である大洋漁業(株) (現: マルハニチロ(株)) に入社。キューバ産のロブスターの開発輸入に長く携わるなど水産物の国際流通分野で活躍。その後、グループ会社である神港魚類(株)の代表取締役社長や大都魚類(株)の代表取締役社長、会長を務めるなど 44 年の長きに亘って水産流通業で活躍。</p> <p>○平成 30 年 3 月より食料・農業・農村政策審議会 食料産業部会臨時委員に就任し、「卸売市場法」や「食品流通構造改善促進法」等に係る審議に参画、水産物卸業界の代表としてわが国の農林水産業及び食品産業の健全な発展に尽力。</p> <p>○平成 22 年 5 月に (社) 全国中央市場水産卸協会 (「全水卸」) の常任理事に就任、通算 10 年間に亘り、常任理事、理事、副会長、会長の要職を歴任。特に、改正卸売市場法、改正食品衛生法による HACCP の導入、改正消費税法及び水産物流通適正化法などの制度改正等に当たり、改正内容の普及・啓発に努めその円滑な実施に尽力。</p>

<p>佐々木 六郎 (境港魚市場株式会社)</p>	<p>水産物卸売業</p>	<p>鳥取県</p>	<p>○卸売事業者の氏は、特定第三種漁港として水揚量全国4位、水揚金額全国5位（令和4年実績）を誇り、日本海側で最大、全国有数の漁港である境漁港において、質実剛健の性格を大いに発揮し、地域の水産業界の中心的存在として活躍している。</p> <p>○氏は卸売事業者として、境漁港の発展、流通の円滑化に寄与するとともに、「境港水産まつり」、「境港まぐろ感謝祭」の実行委員長を務め、県内外からの観光客の集客や全国への情報発信にも大きく寄与している。</p> <p>○高度衛生管理型市場として境漁港の施設整備を進め、災害に強く、消費者の「安全・安心」のニーズに応え、さらなる流通拡大に貢献できるものとするため、卸売市場の指定管理者としての氏の円熟した手腕に大きな期待が寄せられている。</p>
<p>齊藤 良紀 (高松青果株式会社)</p>	<p>青果物卸売業</p>	<p>香川県</p>	<p>○高松市中央卸売市場の高松青果は県内の流通量の約半分を一社で担っている。同社のイニシアチブの下、県内の香川県中部青果・観音寺地方卸売市場と高松青果の3社で協議会を設立、3カ所の卸売市場の3社が連携して、全国でも先進的な市場間の共同配送を展開するほか冷蔵車両やカゴ台車の導入等を推進し「2024年問題」に取り組んでいる。</p> <p>○同社は、ITの活用、48パターンのシフト制、長期休暇取得の促進など全国の青果卸売会社の中でも極めて先駆的な「働き方改革」を推進、全国初の女性営業部長の誕生など女性の大活躍に結実した取組は同業他社のモデルとなっている。</p> <p>○平成25～28年及び令和4年5月から（一社）全国中央市場青果卸売協会（全中青協）の理事を務め、幅広い人脈と深い知見、先見の明で青果業界が抱える諸問題について、適切な対応を強く主張する等、全中青協の活動をリードし同協会の発展に大きく寄与している。</p>
<p>竹田 健介 (株式会社たけだ)</p>	<p>食品小売業</p>	<p>長崎県</p>	<p>○平戸市という条件不利地域にあって物流効率化に精力的に取り組み、全日食チェーン加盟店の拡大、食品流通の合理化を進め地域経済・社会の発展に貢献した。</p> <p>○昭和56年に食品スーパーに転換、全日食チェーンに加盟し週3回、往復7時間かけて久留米物流センターで商品引き取りを行う。物流拠点を長崎県内に設置するため、共同事業の拡大に尽力し、昭和60年に長崎県内の加盟店33店への商品供給を行う長崎物流センターを実現。</p>

			<p>○さらに、店頭競争力を強化するため、熊本市場との連携強化に取組み、平戸地区、伊万里・松浦地区の青果販売の有力加盟店を募って、片道 230 キロにも及ぶ熊本田崎市場からの青果物の直接配送ルートを確立。</p> <p>○平成 25 年当時、九州の 5 か所の物流拠点は非効率的で課題が多かったため、チルド物流施設の新設・集約化、生鮮センターの新設、3 か所のドライセンターの新ドライセンターへの集約化など、抜本的な物流効率化・高品質化に尽力。</p>
--	--	--	--

(3) CSR 部門 (1点)

名称	業種 (種類)	所在地	主な功績等の概要
味の素冷凍食品株式会社	冷凍食品の製造・販売	東京都	<p>○停電や被災時に冷凍食品を有効に活用することでフードロス削減を目指すプロジェクトを 2020 年より開始し、この度、停電想定時の冷凍食品の衛生状態と品質の変化及び調理性をパナソニック(株)と共同検証を実施した。一定の条件下 (※) で、停電が発生した際の夏場の想定温度下でも、1 日程度はおいしく安心して食べることができる状態であることが確認された。</p> <p>(※)冷凍庫収容率 60%、環境温度 25℃、及び夏場想定 32℃</p> <p>○当社では、ホームページ内に「冷食って実はエコ」ページを設け、もしもの時でも冷凍食品を上手に活用してもらうことでフードロス削減につながるなどの情報を公開し、災害時の食の大切さ、冷凍食品の活用術、防災基礎など実体験を伴った情報を発信している。</p>

(4) 環境部門 <食品リサイクル推進タイプ> (1点)

名称	業種(種類)	所在地	主な功績等の概要
キューピー株式会社	ソース類等の各種食料品、医療原料、化粧品等の製造販売	東京都	<ul style="list-style-type: none">○多品種のマヨネーズを製造する過程で、異なる商品の製造への切り替え時に配管から排出されるマヨネーズなどの食品残さをバイオガス発電に活用し、2022年度(2021年12月~2022年11月)は、CO2排出量を約980t削減した(2015年度対比)。○バイオガス発電は、養豚農家の家畜排泄物と食品残さを混合し、メタン発酵後に生成されたバイオガスを利用して発電する仕組みで、現在、当社の五霞工場(茨城)、中河原工場(東京)、泉佐野工場(大阪)、神戸工場(兵庫)及びグループ会社のケイパックで行っている。○廃棄マヨネーズ単体での再資源化が難しい中、技術開発により、廃棄マヨネーズと糞尿の再資源化、バイオガス抽出効率の最大化を実現し、それをバイオマス発電に繋げることで、当社、養豚業者、電気使用者の3社にとってWin-Winの先進的な取組スキームを構築した。

●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> (1点)

名称	業種(種類)	所在地	主な功績等の概要
オシキリ食品株式会社	その他の食料品製造業：豆腐、油揚げ、納豆、こんにゃく、トコロテン、もやしの製造	北海道	<ul style="list-style-type: none"> ○北海道産大豆にこだわり、納豆は大豆使用量の4割超を北海道産が占める。基本的に十勝産の大豆を使用しているが、北海道内の各地の大豆を調査する中で、「ご当地納豆」を商品化した。北海道産の原材料を積極的に活用することで、北海道農業の発展や農業者の経営安定、地域活性化に寄与している。 ○江別(えべつ)の農業者と協働してこんにゃく芋栽培に取り組み、「江別産生芋こんにゃく」などを商品化したことは、農業者への支援につながるのと同時に、製品のブランド化が期待できるものである。 ○平成26年の新工場建設に当たり、33名の雇用増となったことなどが地域貢献と評価され、令和元年10月に「ふるさと企業大賞(総務大臣表彰)」を受賞した。

(2) CSR部門 (1点)

名称	業種(種類)	所在地	主な功績等の概要
有限会社グルメフレッシュ・フーズ	食肉、食肉副生物卸及び加工販売	群馬県	<ul style="list-style-type: none"> ○一人一人の状況に寄り添った個別の雇用契約による雇用創出、育児との両立支援の一環としてのパート従業員への手当支給、社員への育児介護休暇取得についての掲示など、制度促進と環境整備に取り組んでおり、県より「群馬県いきいきGカンパニーゴールド」の認定を得た。 ○常時4、5カ国の国籍の従業員と障がい者や高齢者がおり、経営理念の一つである「地域・社会の発展と思いやりある人づくりに努力します」の実現等のため、月1回のお誕生日会やありがとうカード活動等を行っている。 ○創業以来「安心とおいしさをまごころこめて」をミッション&バリューとし、徹底された品質管理と衛生管理のもとで作られる安全、安心でおいしい食品の提供を通じて社会貢献を実現することを基本理念としている。

(3) 環境部門 <食品リサイクル推進タイプ> (2点)

名称	業種(種類)	所在地	主な功績等の概要
株式会社ニチレイフーズ	冷凍食品を主力とする食品製造業	東京都	<p>○当社はこれまで、こども食堂やフードバンクへの寄付を通じたフードロス削減の活動を推進し、工場の生産過程で出てしまう食品残渣は、すべてを肥料や飼料にリサイクルしている。</p> <p>○食品残渣に「社会的価値」を付加しアップサイクルすることで、より豊かな社会を実現したいとの思いから、2022年6月、製造過程で出る規格外品・副産物や農産物の規格外品等を独自の発酵技術でアップサイクルさせる(株)ファームステーションと協業し、当社製品『焼おにぎり 10個入』の規格外ごはんを、2023年4月から当社製品『今川焼(あずきあん)』の規格外品を丸ごと発酵・蒸留することで、エタノールを生成し、除菌ウエットティッシュを開発した。</p> <p>○エタノールと同時に生成する発酵粕はニワトリの飼料ならびに「ニチレイ育みの森(※)」の肥料へと余すことなく活用している。</p> <p>※「ニチレイ育みの森」・・・北海道森町の町有林を借り受け、ニチレイフーズ森工場の従業員が主体となって植林・育林活動を行っている森林</p>
株式会社源	駅弁を中心とする弁当・総菜その他食品の製造販売業	富山県	<p>○当社は、弁当・総菜の製造販売業であり、かねてより製造時の食品ロス削減、可能な限り地域素材の活用に努めている。2022年にAIによる需要予測システムを導入し、その後も発注システムの見直しを図りながら、商品の廃棄量の減少に務めている。心をこめて作ったものが人の口に入らないということは、作り手にとって大変残念なことなので、当該システムの導入により、迅速かつ精度の高い商品製造と在庫管理が可能になった。</p> <p>○SNSを活用し、地域のこども食堂と連携することにより、販売期限を過ぎた「ますのすし」などの弁当でも、廃棄せずに食してもらえるようになった。このようなフードバンク活動への参加は、廃棄コスト削減だけでなく、従来捨てていた商品が「こども達の笑顔」になって帰ってくるので、社会貢献だけでなく、従業員のモチベーションアップにもつながっている。</p> <p>○最近のAI技術やSNSの普及と密接な地域連携により、以前はできなかったことが可能となった食品ロス削減への新しい取組である。</p>