

第46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> (2点)

名称	業種(種類)	所在地	主な功績等の概要
横山製粉株式会社	製粉業(小麦粉・そば粉・プレミックス粉の製造販売、厨房機器・器具の販売、業務用食品資材の販売)	北海道	<p>○小麦粉やそば粉などの製粉事業における北海道のトップ企業であり、小麦やそばの生産者とパンや麺などの食品加工事業者や飲食店、さらにその先の消費者をつなぐ、フードサプライチェーンにおける重要な「かけ橋」の役割を担っている。</p> <p>○創業の地である「北海道」に役立つ企業でありたいとの思いから、北海道産の原料にこだわっており、北海道産小麦の品質が大きく向上したことにいち早く対応し、平成19年に「北海道産100%の工場」の目標を掲げ、これに沿った製品づくりに注力している。</p>
株式会社大商金山牧場	食肉加工販売	山形県	<p>○豚糞や食品廃棄物を元にバイオガス発電を行い、売電するとともに、その残渣を肥料として地元農家に還元している。地元農家が育てた飼料米を購入することで、循環型農業を実践している。</p> <p>○JGAPと農場HACCPの認証を取得するとともに、ミートセンターと屠畜場を併設することで、飼育・屠畜・加工の一環体制の構築し、安心・安全な製品を供給できる体制を構築した。</p>

(2) 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
(経営の近代化) 杉本 豊繁	食肉・食肉製品等の製造・加工・販売業	愛知県	<p>○杉本食肉産業代表取締役会長。全国15ヶ所の農家と直接契約を行い、直営小売店46店舗、直営レストラン8店舗を手掛けるなど、食肉流通の川上から川下までトータルで管理する一貫体制の構築と経営の多角化に取り組んでいる。</p> <p>○直営レストランで扱う食材の地産地消に取り組み、令和4年に同社は「愛知県SDGs登録制度」の実施企業として登録を受けた。安全・衛生管理面では、平成19年に同社のギフト加工セン</p>

			<p>ターが中部地方の食肉加工業の中でいち早く食品安全マネジメントシステム「ISO22000」の認証を取得した。</p> <p>○平成 22 年にタイ向け牛肉輸出施設認定を取得し、平成 30 年には現地法人を設立するなど、海外市場の開拓にも積極的に取り組んでいる。</p>
<p>(栄養・健康に配慮した食品)</p> <p>株式会社ニッスイ</p>	食品製造業	東京都	<p>○毎日 1 食 4.5 g 以上食べると速筋（筋肉量）が増加するスケソウダラのタンパク質の当社研究成果は、筋肉量が減少する高齢者や近年では若年層等の様々な年代に向けても有効な対策であることが確認されている。その研究成果の有用性を「速筋タンパクブランド」として商品化。日常の食事に手軽に取り入れてもらうために、ニッスイならではの横断カテゴリーで製品群を展開している。</p>

(3) 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
<p>三木 讓</p> <p>福井中央魚市株式会社</p>	水産物卸売業	福井県	<p>○氏は平成 2 年 3 月に福井中央魚市（株）に入社。以後 34 年の長きに亘って水産物卸売業に従事し、業務の近代化・高度化に取り組み同社の発展・成長に尽力。同社を、「魚の価値を創出し、消費者へとつなぐ商社機能を持つ水産物の卸会社」に育て上げた。</p> <p>○地域ブランド「ふくいサーモン」、内水面養殖の「ふくい名水サーモン」等養殖事業の発展に多大の貢献。産地市場と消費地市場の機能を併せ持つ福井市中央卸売市場の特性を活かし、県内で当日早朝に捕れた鮮魚を取り扱う「近海今朝とれ市」を開催、多様化する消費者ニーズに対応。</p> <p>○平成 29 年 8 月から現在まで、（一社）全国水産卸協会の理事として、改正卸売市場法、改正食品衛生法による H A C C P の導入、インボイス制度の導入及び水産物流通適正化法等の施行に当たり、その普及・啓発に努め円滑な実施に尽力。また、福井県の県庁・各種団体の役職に就任し、福井県の「ふくいの水産業基本計画」の策定、福井県立大学先端増養殖科学科の新設等に貢献。</p>

<p>早山 豊 (株)大作早山商店</p>	<p>水産物卸売業</p>	<p>東京都</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○世界最大級の水産卸売市場の築地市場から豊洲市場への移転という世紀の大移動事業に際し、市場内の最大の業界団体である水産仲卸組合の代表として、数々の困難、試練を乗り越えて平成 30 年 10 月、豊洲市場の移転開場に尽力。 ○この移転事業と同時期に進められた卸売市場法の改正に当たり、全国水産物卸組合連合会の会長として、一時は撤廃まで検討された卸売市場法を存続へと導くことに大きな役割を果たし、仲卸業者の役割や地位の確保に貢献した。また、水産流通適正化法の法制化に当たっても制度の円滑な導入・実施に協力した。 ○令和 5 年 7 月から豊洲市場内において東日本大震災の被災地の復興支援の一環として「三陸常磐 夢市楽座」をオープン。漁業関係者からはアルプス処理水の海洋放出に伴う風評を払拭し、消費拡大につながる取組として高く評価されている。
<p>中内 良一 大果大阪青果株式会社</p>	<p>青果物卸売業</p>	<p>大阪府</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ 一大都市である大阪府において大阪市本場及び大阪府北部市場で営業し、全国卸売会社中 2 番目の取扱高を上げ、関西における生鮮青果物の安定供給の重要な一翼を担っている。 ○物流 2024 年問題では、大阪市中央卸売市場の輸送問題として、荷待ち、荷下し時間の短縮、物流の効率化の取り組みが必要となり、荷受会社、仲卸組合、輸送会社などを含め市場全体の問題として提案し、改善に取り組んだ。 ○社内事務処理システムの再構築を行い、輸入管理システムでは大幅なペーパーレス化及び業務効率化、債務管理システムでは郵便物のメール化によるコスト削減やペーパーレス化を実現。 ○国産果実や国産果実加工品（市田柿等）を香港、台湾を中心に東アジア・東南アジア各国へ、産地、仲卸、輸出業者と連携して輸出に取り組んでいる。また、JA 等生産者団体と連携した販促活動、地場の「なにわの伝統野菜」への支援など産地支援にも尽力。 ○（一社）全国中央市場青果卸売協会（全中青協）で令和 5 年 11 月に常任理事に就任し、長年にわたり携わってきた青果物流通の業務におけるその豊富な経験・知識を生かし、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た。

<p>泉学 有限会社フードセンターいずみ</p>	<p>食品小売業（食品 小売店主宰ボランタリ ーチェーンを組織する 協同組合）</p>	<p>徳島県</p>	<p>○美波町という高齢化・過疎化による急激な人口減少地域において事業の継続的成長を確保するため、ボランタリーチェーンによる商品供給事業を基盤とし地元密着型の生き残り戦略を展開、青果・精肉・鮮魚・惣菜生鮮4品の提供を基本とした地域に不可欠の小売店経営を確立した。</p> <p>○このため、昭和52年に全日食チェーン四国本部に加入、昭和63年にはドライ商品中心の四国センター（徳島市）、平成7年にはチルド商品を強化した四国事業本部新センター（徳島市）、平成12年にはチルド商品を一層強化した西四国チルドセンター（西条市）、さらに令和5年には精肉事業を中心とした生鮮事業の集約化を図る岡山総社センター（総社市）を開設するなど四国地域における全日食チェーンの供給体制の整備・確立に多大なる貢献。</p> <p>○“にぎやか過疎”を謳う美波町の代表的イベントである、“由岐伊勢エビまつり”を企画立案、夏場以外の観光閑散期の一大イベントになるまで育て上げた。このほか、美波町商工会副会長として、地域活性化の為に“由岐あわびの市”などイベントを次々と開催し、農林水産業をはじめ地域産業に多大な利益をもたらす。</p>
------------------------------	---	------------	---

(4) CSR 部門 (1点)

名称	業種（種類）	所在地	主な功績等の概要
<p>テーブルマーク株式会社</p>	<p>冷凍食品、その他食 料品の製造・販売</p>	<p>東京都</p>	<p>○2008年1月、加ト吉（現テーブルマーク）関連会社の中国委託工場において、従業員が製造している冷凍餃子へ故意に農薬を混入。当該製品を輸入・販売したことにより、多くのお客様へ健康被害を及ぼしました。</p> <p>当該事件から得た反省と教訓より、弊社では食の安全に関わるグループポリシーを明確化し、行動指針に基づき「安全」という中心的価値を実現していくために、管理体制の抜本的見直しを実施しました。</p> <p>上記の通り食の安全管理体制を再構築し、お客様における近年の食品安全問題の多様化、食品安全に対する関心の高止まり等に対応を継続した結果、食の安全管理状態の指標となるご指摘発生率は当初の1/5程度と年々減少しております。</p>

●農林水産省大臣官房長賞受賞者一覧

(1) 食品産業部門 <経営革新タイプ> (2点)

名称	業種(種類)	所在地	主な功績等の概要
(新技術の開発) 栗原 守 株式会社クリマ	食肉加工業、食肉 卸売・小売業	群馬県	<p>○独自開発を 25 年以上にわたり継続し、お客様にご愛顧される氷温熟成「氷室豚」を実用化した。「氷室豚」は、氷温域(0℃～-5℃)で普通豚肉を凍結直前条件で14日以上熟成させた製品である。熟成過程において、薬剤等の化学物質は一切使用していない。熟成を進めることで各種アミノ酸や脂肪酸の含有量を増加させることができる。これにより健康増進や健康寿命延伸に寄与する成分を効果的に摂取することができる。「氷室豚」を実用化するには、各種微生物等の制御や一般生菌数低減により腐敗や異臭等が発生しない高度な衛生管理技術と品質管理技術が絶対条件となる。</p> <p>○現在も安全安心をより高度に実現する衛生管理技術、品質管理技術を追求する研究開発や健康増進、健康美容に資する機能性成分の探求に向けて各種研究機関と連携研究を進めている。</p>
株式会社新進	漬物、調味料、小麦 でん粉、小麦たん白 食品、ポテト等チルド 製品および各種食料 品の製造販売	東京都	<p>○スパウト付き大根おろしの開発</p> <p>これまで市場に流通していたチルド温度帯の大根おろしは、色や食感といった品質保持が難しく、賞味期限は一週間未満のプラスチックカップ製品が主流であった。また、フリーズドライ品や冷凍品は比較的長期の賞味期限が設定されているが、加工時に生鮮の大根おろし特有の食感やみずみずしさが失われてしまう上、使用前に水戻しや解凍の手間がかかる。漬物・野菜ペースト・でん粉・調味料などの分野で培ってきた野菜の加工技術を応用し、生大根特有の色調や食感、みずみずしさを保持しつつ、簡便性の高いスパウト付きパウチに充填した商品の開発を可能にした。「おろしたての大根のような品質を保持しながら賞味期限 60 日を有し、使いたい時に使いたい分だけ使える大根おろし」という他にない先駆的な商品は、新たな市場を生み出しただけでなく、大根おろしと親和性の高い蕎麦や焼き魚との関連販売によって、和日配・鮮魚を中心に売場の活性化にも貢献する商品となった。</p>

●食品産業センター会長賞受賞者一覧

(1) 食品産業部門 <農商工連携推進タイプ> (2点)

名称	業種(種類)	所在地	主な功績等の概要
山の季食彩工業株式会社	山菜加工食品・惣菜等の製造販売	富山県	○山菜の水煮商品や乾燥品などの食品の企画・製造・販売を行っている企業。近年消費者の需要に対応し、国産原料、特に産地を特定した商品を積極的に商品化しており、その製品は、品質、価格両面で高く評価されている。富山県産の里芋を使用した水煮加工品は、産地の組合とも連携し開発を行った。食感、味において、大変優れた商品である。とうもろこしのレトルト加工品は、富山県南砺市(なんとし)の農家が、富山湾の海洋深層水を使用し栽培した、甘みの強い生でも食べることができるという特徴を活かし、収穫当日にレトルト加工し、美味しさを封じ込めた商品である。
吉本興業株式会社	TV・ラジオ、ビデオ、CM、その他映像ソフトの企画、制作および販売 劇場運営/イベント事業/広告事業/ショウビジネスなど	大阪府	○「よしもとカレー」は吉本興業東京本部の社員食堂で提供されている社員人気 No.1 のオリジナルカレー。よしもとカレーと各地域の地元食材をコラボレーションした商品、「とおかまち妻有(つまり)パーク編」、「かわごえ里芋けんちん編」など12品を企画・発売し、地域おこしに貢献するとともに全国の人々を笑顔にすることを目指している。

1) 環境部門 <容器包装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
カンロ株式会社	菓子、食品の製造および販売	東京都	<p>○サステナブル経営を推し進める中、フューチャーデザイン事業では「サステナビリティ」軸で廃棄包材のアップサイクルを実施。以前より工場で廃棄包材削減は取り組んでいたが、製造工程上どうしても生じてしまう廃棄包材(年間約94トン/2023年実績)が課題となっていた。商品パッケージに多く使われている複合フィルムや印刷されたフィルムは通常リサイクルが困難とされていたが、デザインファーム「ペーパーパレード」と協業し、カンロ商品の廃棄予定のパッケージをそのまま活かし、アップサイクルした雑貨(バッグ、サコッシュ、ペンケース)を製作。2023年8月にクラウドファンディングを実施し目標金額275%の結果となった。その後2023年12月からサステナブルセレクトショップのポップアップストアで期間限定販売を経て、アップサイクルの取り組みを継続していくため2024年2月からカンロのオンラインサイトにて販売中。サステナビリティだけでなくブランド価値向上としてステークホルダーから評価を得ている。</p> <p>○海洋プラスチックや施設・企業から出るプラスチックゴミをマテリアルリサイクルするスタートアップ企業「リマーレ」と協業し、カンロ商品の廃棄包材を粉碎・熱圧着して板状にし、建材等に活用できないか試作を進めている。カンロは今後も協業先とサステナブル課題解決を一緒に行い、資源循環型社会実現を目指す取り組みをしていく。</p>
カルビー株式会社	菓子・食品の製造・販売	東京都	<p>○食べきりサイズのスタンドパック商品の一部を対象に、チャックのない新包装形態へ2024年6月上旬から順次切り替えを進めている。本取り組みにより、年間約40トンの石油由来プラスチック使用量削減を見込んでいる。本取り組みは、お客様アンケートの結果、チャックの使用頻度が50%未満だったスタンドパック商品を対象に実施する。「Jagabee うすしお味 38g」、「Jagabee バターしょうゆ味 38g」といった商品を皮切りに、「miino」「素材がおいしい」「じゃがりこ」ブランドの一部商品にて順次切り替えを進めていく。</p>