

第40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> (2点)

名称	業種(種類)	所在地	主な功績の概要
ニチロ畜産株式会社	冷凍食品製造、食肉加工業	北海道	<p>○酪農家と協力して乳用牛肉の付加価値向上に取り組み、酪農王国北海道の振興に貢献している。</p> <p>○全道から食肉として供給される乳用牛の約 35%を十勝工場・名寄工場で扱っており、屠畜・解体から加工、その後の加工食品までを自社で一貫生産できる強みがある。近年では、これらの強みを生かし、食肉としての供給以外に、冷凍食品等の加工食品の商品開発にも力を入れている。その結果、豚では5年前の2.4倍以上、牛では同様に108%の使用量の増加を達成することができた。</p> <p>○食肉部門の主力工場である名寄工場が、名寄市の食品製造業の中心的拠点となっているほか、道北、オホーツク地区唯一の牛生体の屠畜、解体施設である「名寄市営と畜場(名寄市食肉センター)」の運営を名寄市から委託されている。そこで名寄市の振興を目的として、乳用牛の再飼育による肉質向上をはかり、新しい地域ブランドとして「名寄天牛(なよろあまうし)」ブランドを立ち上げ、食肉としての販売を開始した。又、冷凍食品等の加工食品としての商品開発も行い、ブランドの普及を行っている。</p>

株式会社モミの木	菓子製造販売	山形県	<p>○「原料立地」という経営理念に基づき、主に東北と北海道から原料調達を行っており、平成 28 年の国産原材料の使用割合は、9 割以上に達している。</p> <p>○国内における先端技術である「真空フライ製造法」を用いて、米菓以外の製品についても取組み、商品ラインアップが充実してきている。特に有名なものが「りんごチップ」であり、規格外で、生鮮青果として市場に供給できない農産物に加工を施すことにより、付加価値を付けて消費者に提供することができている。近年は、農産物以外の海産物等への技術応用も研究されてきており、その応用範囲の拡大にも期待が持てる。</p> <p>○国内原材料の取引によるつながりと、独自技術の「真空フライ製造法」により、地域の特産品開発に貢献している。これまでに 12 件の商品化に成功し、OEM 商品として全国各地に出荷し、東北地域の農産物消費拡大に貢献している。</p> <p>○食品廃棄物のリサイクルを推進するエコフード活動に積極的に取り組んでいるほか、米菓製造の過程で発生する「揚げカス」の家畜飼料としての提供や、野菜や果樹のチップを生産する過程で発生する残渣の肥料原料としての供給なども行っている。</p>
----------	--------	-----	---

(1) 食品産業部門 <経営革新タイプ①> (2点)

名称	業種(種類)	所在地	主な功績の概要
グローバルピッグファーム株式会社	食肉卸売	群馬県	<p>○全国各地の家族経営の養豚農家に法人化と共同出資参加を呼びかけて設立された同社の特徴は、全農家の生産・財務指標を明確化し、評価している点である。発端は小規模養豚農家の生き残り策であったが、子会社の食肉センターを軸に、生産から流通、販売までを統合して「日本で一番おいしい豚肉をつくろう」を合言葉に、前例のない「ポークチェーン(養豚における6次産業化)」を展開する存在にまでなった。</p> <p>○その特徴は、育種改良、専用飼料、米国式コンサルティングによるメンバー農場の高位平準化、食肉処理場(パッキングプラント)取得、専属卸問屋を通した一元出荷等に係る、全農家の生産・財務指標を明確化し、評価していることである。さらに、同じ種豚と同じ飼料とで肉豚生産をして品質にこだわった豚肉を「和豚(わとん)もちぶた」ブランドで一元出荷しており、その</p>

			<p>数は年間 55 万頭に及ぶ。</p> <p>○なお、後継者問題による整理廃業はあるものの、メンバーの農場は経営破綻による離農は過去一度もない。</p>
<p>守谷 通 (四国物産株式会社)</p>	<p>加工食品製造</p>	<p>香川県</p>	<p>○平成 20 年に代表取締役社長に就任して以来、「食品・エネルギー・環境」の 3 つの異業種事業を多角的に展開することでリスク分散を図り、食肉加工業界における経営安定化の先駆的な取り組みとして高い評価を受けている。</p> <p>○食品関連事業では、四国の先導的立場となって「シコクハム」ブランドのハム・ソーセージを製造する他、本場讃岐の手打うどん専用の小麦粉を中心に、パン用小麦粉や砂糖等の業務用食材を、地元香川はもとより四国一円の製麺所等に販売しながら、生産性向上と収益改善の強化に取り組んだ。この結果、一人当たりの付加価値額は 4 年間で 43% 増と大幅に伸長した。この成果は、平成 29 年、中小企業庁から「はばたく中小企業 300 社」（生産性向上・ものづくり分野）の取り組み事例として選定された。</p> <p>○また、高級ギフト商品の必要性を提言し、業界に先駆けて平成 17 年に氷感熟成庫を導入し、肉本来の旨みを損なうことなく封じ込める独自製法を開発した。この氷感熟成製法のハム・ソーセージは、高品質でコクのある芳香高い製品として市場から高い評価を受け、贈答用ギフト商品の売上増加に大きく寄与した。</p>

(1) 食品産業部門 <経営革新タイプ②> (1点)

名称	業種(種類)	所在地	主な功績の概要
<p>仙味エキス株式会社</p>	<p>調味料及び特定 保健用食品の 製造・販売</p>	<p>愛媛県</p>	<p>○昭和 51 年の創業以来、製品開発において、「安全性のさらなる向上」、「ペプチドの機能的可能性の追求」、「美味しさと味わいのある食品素材の開発」を三原則として、健康と豊かな食生活への貢献を目指して調味料及び特定保健用食品(トクホ)にも使用できる機能性食品素材の製造、販売を行っている。</p> <p>○創業当初は主に魚肉から調味料を製造していたが、平成元年に農水省の「機能性成分の工</p>

			<p>業的分離精製技術を研究するプロジェクト」に参画したことを契機に、かねてから九州大学と共同研究していた「機能性ペプチド」の工業化を目指して検討を重ね、平成 11 年粉末形状のサーデンペプチド（新規ペプチド SY）の商品化に到った。その後改良と特許表示許可取得を重ね、現在のサーデンペプチド（新規ペプチド SY）を含む機能性食品素材の全商品売上に占める割合は 10%程度であるが、利益率が高く収益の柱の一つとなっている。</p> <p>○これにより同社は、単なる食品メーカー向け食品素材(調味料)の製造販売企業から、研究開発力と品質管理力の高い企業と認知されるようになった。</p>
--	--	--	--

(1) 食品産業部門 <経営革新タイプ③> (2点)

名称	業種（種類）	所在地	主な功績の概要
東洋ナッツ食品株式会社	ナッツ・ドライフルーツの加工・販売	兵庫県	<p>○1959 年に日本初のナッツ専門メーカーとして創業し、1993 年には創業者中島泰介氏が『日本ナッツ協会』を設立するなど、常に、業界の中心的役割を果たし、日本のナッツ市場の発展に大きく寄与してきた。</p> <p>○瀬戸内海産の小魚を味付けした『味付けかえり』を使用した『さかなっつハイ！』を開発し、ロングセラー商品に育てることにより、瀬戸内海の水産加工業の振興にも大きく寄与している。</p> <p>○独自の焙煎技術を駆使し、ナッツそのものおいしさを引き出した『食塩無添加シリーズ』を開発し、ナッツを『健康志向』に焦点を当てた新たなマーケットの形成に主導的役割を果たした。</p> <p>○落花生やナッツ類に付着するカビ毒『アフラトキシン』の簡易検査に関する研究を開発し、食品衛生学会で高く評価されるとともに、アフラトキシン汚染粒除去対応と検査研修を幅広く実施している。</p> <p>○GABA を多く含む『発芽アーモンド』の開発に成功し、商品化にこぎつけるなど、大学とともにナッツの可能性を引き出す新たな取り組みにも積極的に取り組んでいる。</p> <p>○消費者のナッツに対する理解を深めてもらうために始めた「アーモンドフェスティバル」は、地域に根ざしたイベントに成長した他、ナッツを通じたさまざまな社会貢献活動にも取り組んでいる。</p>

マリンフード株式会社	マーガリン、チーズ、調味料、加工食品等製造・販売	大阪府	<p>○乳たん白と植物油脂、水を加熱混合して作るスティリーノという独自の食品素材とその製造技術を有し、チーズのように使用できる利便性と、コレステロールの大幅カットによるヘルシーさを消費者に提供してきた。</p> <p>○さらにスティリーノの技術を応用したヴィーガンシュレッドは、スティリーノに含まれている乳たん白をでん粉に置き換えることで、動物性原料不使用、27 品目のアレルゲン原料不使用を実現した。</p> <p>○このヴィーガンシュレッドは、高齢人口の拡大に伴い健康志向が増大している現代社会のニーズも満たす商品である。</p> <p>○また、安全かつ健康的な食生活を求める人々の一助となることを目的に、ビーガングルメ祭り等のイベントに出店することで、自社のヴィーガン商品の認知度を高めている。</p>
------------	--------------------------	-----	--

(2) CSR部門 (1点)

名称	業種(種類)	所在地	主な功績の概要
日本水産株式会社	水産品・冷凍食品製造	東京都	<p>○2016年にニッスイグループ全体でCSR行動宣言を発表し、ステークホルダーからの意見を基に重要課題を特定するとともに、グループ従業員自らが、様々な活動への参加を通じて意識を高め、社会課題の解決につなげている。</p> <p>○1982年より毎年「海とさかな 自由研究・作品コンクール」に協賛し、今年で37回目となる。</p> <p>○2008年度よりNPO法人セカンダリーベストジャパンの活動に参加しており、2017年度は約12.6トンの冷凍食品を寄贈した。</p> <p>○国連WFPが開催するWFPウォーク・ザ・ワールド(横浜・大阪)には2017年度から協賛企業となり、途上国の子供の給食約3,200食を提供することができた。また、社員1,133名より、一人当たり100円、計113,300円をWFPに寄付した。</p> <p>○八王子総合工場の社員食堂では、2018年3月からNPO法人Table For Twoの協力を得て、途上国の給食を支援している。2018年3月から5月までに計1,027食を提供した。</p>

			<p>○ニッスイグループでは毎年春と秋に、事業所の周辺を清掃する「クリーンアップ作戦」を実施している他、「海の豊かさを守る」活動として、6年前からNPO法人宇津貫みどりの会の協力を得ながら、東京イノベーションセンターの隣地、八王子宇津貫緑地の保全活動を行っている。</p>
--	--	--	--

### (3) 食品流通部門 (5点)

名称	業種(種類)	所在地	主な功績の概要
佐々木 猛 (広島魚市場株式会社)	水産物卸売	広島県	<p>○卸売市場制度について、その廃止論も議論となった中、(一社)全国水産卸協会(全水卸)の副会長として、卸売市場機能の重要性を農林水産省等に粘り強く主張し、卸売市場の基本的機能を維持した制度改正の実現に尽力した。</p> <p>○HACCPに沿った衛生管理が義務付けられる中、全水卸副会長として、HACCPに馴染みがない会員の意識改革・知識の向上を図るとともに、卸・仲卸・小売が連携して水産物流通として整合性ある手引書の作成を提唱する等、卓越した先見性をもって関係者を牽引した。</p> <p>○広島魚市場(株)が水産卸4社の統合により発足した際、新会社の取締役情報管理部長としてコンピューターによる事務処理システムへの移行を主導的に推進して、卸売業務の合理化・効率化を実現。また、社長就任後は、加工部門を別法人化し、収支の明確化を図ることにより経営効率を高めるとともに、明確な経営方針を示すことにより業績拡大を実現した。</p> <p>○広島市中央卸売市場水産部の取扱量が減少する中、広島市中央卸売市場連合会副会長として、同市場の活性化のためには市場の再整備が不可欠であることを開設者や市場関係者等に粘り強く説得し、意見の調整・集約に尽力。官民連携による市場整備を全棟建替えにより行うとの最終方針の決定に貢献した。</p>
佐藤 止昭 (株式会社丸み佐藤商店)	水産物小売	北海道	<p>○全国水産物商業協同組合連合会(全水商連)副会長及び函館水産物商業協同組合理事長として、全水商連が行っている食中毒賠償責任保険への加入を促進。消費者の被害救済と水産物小売業者の経営安定に貢献した。</p>

			<p>○HACCPに沿った衛生管理が義務づけられる中、全水商連副会長として、卸・仲卸・小売が連携して水産物流通として整合性の確保された手引書作成の必要性を主張し、関係団体との調整・合意形成に尽力。水産物流通4団体が連携しつつ業態毎の手引書を作成する途を先導した。</p> <p>○ツチクジラの小型捕鯨基地である函館の水産物商業協同組合理事長として、クジラ加工品等を安価で提供する「鯨の日」や「くじら特売日」活動を展開するなど、鯨食文化の継承に尽力した。</p> <p>○函館自由市場協同組合理事長として、自由市場と周辺商店街の活性化を図るため、自由市場の各店舗が専門分野を活かした経営を行うことを提唱し、経営の健全化による後継者の育成と市場の活性化に尽力。その結果、自由市場は市民の台所及び道を代表する観光地として発展し、それに伴い周辺商店街も賑わいを回復した。</p>
<p>鈴木 敏行 (東京シティ青果株式会社)</p>	<p>青果卸売</p>	<p>東京都</p>	<p>○卸売市場制度の改正問題については、全国中央市場青果卸協会の理事として、卸売市場が食料品流通の円滑化と消費者の生活安定に果たしている機能の重要性と必要性を関係方面に訴え続けた結果、同制度は卸売市場の基本的な機能を維持する内容で改正された。</p> <p>○豊洲市場の安全安心を実現するため、自社において自動立体低温倉庫やHACCP対応の加工・パッケージ施設等を建設・設置。また、青果卸売業者として国内で初めて食品安全マネジメントシステムの国際規格「FSSC22000」と国内規格「JFS-C」の認証を取得し、運用を開始した。</p> <p>○生産者と消費者を結ぶコーディネーターを自社の使命と考え、例えば、三ヶ日ミカンの無選別出荷を促進し、卸売段階で選別・小箱化することにより、産地の手間の削減と商品化率の向を図るとともに、消費者が買いやすいロットを実現する等、青果物流通の効率化と付加価値の創出に向けた改革を推進した。</p> <p>○豊洲市場について食品衛生上の疑念や風評被害などの課題への解決が迫られた中、東京都の新市場建設協議会等の委員を委嘱され、土壌汚染対策等の現地確認を繰り返し食の安全安心に問題がないことの確認に尽力。この結果、都知事による安全宣言がなされた。また、「築地から豊洲へ」を世界に発信できるよう、東京都や市場関係者と協力・連携し、豊洲市場の魅力アピール活動や外国人が安心・安全に市場を見学できる対策の検討、GAPの取組等を開始した。</p>



<p>榎田 修平 (株式会社誠屋)</p>	<p>業務用食品総合 卸売</p>	<p>岡山県</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○全国給食事業協同組合連合会（全給協）の副会長等として組織強化に積極的に取り組み、それまで未組織であった東北・北海道地区において（協）北日本給食会を組織化し、全給協の全国組織化・完全広域化を実現した。</li> <li>○全給協の事業委員長として、全給協のPB商品の開発、会員（地区協同組合）開発のPB商品の全給協 PB としての改良と全国展開等を図り、全給協の業績拡大と経営安定に貢献。また、学校給食用の水産物輸入に関して、需要者割当に基づき国から割り当てられた魚種枠における未使用魚種と未消化数量の利用を組合員、加工業者、輸入商社等に働きかけ、魚種枠の活用と学校給食における魚食の普及に尽力した。</li> <li>○（協）中四給食会の代表理事として、組合員各社によりまちまちであった食品メーカーに対する支払条件を（協）中四給食会として統一する等、組合員各社の取引条件の改善と経営の効率化、給食用食品の流通合理化に貢献した。</li> <li>○（株）誠屋社長として、県総合流通センター卸団地への移転に合わせて、倉庫、冷凍・冷蔵設備、配送車両等の高機能化を図るとともに配送ルートの合理化を図り、また、食品メーカーや取引先センター等との受発注システムを構築する等、経営の合理化・近代化を積極的に推進した。</li> </ul>
<p>渡邊 正之 (全日食チェーン商業協同組合 連合会)</p>	<p>食品小売店主宰 ボランティアチェーン</p>	<p>東京都</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○我が国唯一の小売主宰のボランタリーチェーン（VC）である全日食チェーンのリーダーとして、全国 1,700 加盟店の経営安定と活性化、新たな仲間に対して VC の輪を広げる組織対策に 15 年以上に亘って尽力した。</li> <li>○売り場規模の小さい中小の食品小売店の生産性向上には、徹底したシステム化とそれを支える情報化が不可欠との信念から、販売データを利用した RS（加盟店支援）を実現するツールとして本部と加盟店を結ぶ POS システムの必要性を提唱し、VC-POS の全加盟店導入を推進する等、先見性に優れた組織運営を推進した。</li> <li>○「買い物難民」が社会問題化する中、全日食チェーンの商品供給機能、販促施策機能、加盟店支援機能及びネットワーク機能を活かして、「全日食マイクロスーパー」という業態の小売店支援を展開し、地域行政とも連携しつつ、地域住民の生活支援に貢献した。</li> <li>○全国各地で商店街のシャッター街化が問題となる中、中小の小売店に対してチェーン組織での連帯と協調を呼びかけるとともに、自らも全日食チェーンシステムによる店舗 2 店をオープン。商店街に</li> </ul>

			賑わいをもたらすとともに、小規模売場の店であっても地域住民に利便性等を十分に提供できる 実例モデル店となっている。
--	--	--	--

(4) 団体部門 (2点)

名称	業種(種類)	所在地	主な功績の概要
安部 宗武 (大分県学校給食パン米飯協同 組合)	学校給食パン米 飯委託事業、菓 子製造、パン製造	大分県	<p>○永年にわたり大分県学校給食パン米飯協同組合理事長、副理事長、相談役として学校給食パン米飯委託事業の業界を牽引するなど、人望も厚い。また、本業の菓子製造では、和洋折衷の菓子「幻の華・白蓮(びやくれん)」を開発するなど製造を強化する中で、積極的に組合員相互の交流を深めると共に、各種の研修会や講習会を積極的に開催し、組合員の資質向上に努めるなど大きな指導力を発揮している。</p> <p>○少子高齢化の進む中、縮小傾向の学校給食パン米飯委託事業に加えて高度化する衛生管理に対しその課題や問題点を的確に把握し、平成21年度から現在までに「組合だより」を発行し情報の共有化を図りつつ組合員の連携・連帯を図るなど、組合員の人望が厚い。</p> <p>○入社以降の50数年間にわたり製造現場主義に徹し、所用で外出する以外の操業日には現在も毎朝、工場に出勤し製造ライン等の点検など5S管理等により若い社員の指導をしている。特に、組合並びに工場の問題点・課題等について、PDCAサイクル活動により解決を図っている。</p>
甲斐 秀和 (熊本県パン協同組合)	学校給食パン製 造および冷凍パン 生地製造	熊本県	<p>○平成11年から熊本県パン協同組合の理事長し、従業員の指導・育成に力を注ぐとともに、各組合員のPR促進に取り組み、売上拡大に貢献した。</p> <p>○平成15年から全日本パン協同組合連合会の常務理事に就任し、以降、熊本県のみならず日本全体の製パン業界の発展に努めてきた。</p> <p>○家業であるパン・菓子製造の技術はもちろん、食品製造における衛生管理についても、菊池食品衛生協会泗水支会の支会長を長く務めるなど、その姿勢が高く評価されている。</p>

			<p>○全国で4工場しかない学校給食パンの共同生産工場のひとつとなる「熊本県パン共同工場」の設立に携わり、その存続と発展に大きく寄与した。当工場で日々生産している学校給食パンは、熊本県内一円の小中学校の子どもたちの手に届けられている。安心安全であることはもちろんのこと、より美味しいパンを提供できるよう心がけており、その信念は工場従業員にも浸透している。</p>
--	--	--	---

(5) 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
<p>小林 和人 (株式会社大多摩ハム)</p>	<p>食肉製品製造</p>	<p>東京都</p>	<p>○昭和58年にドイツ式ハム・ソーセージ製造技術を習得するため、ドイツ・ケルン市食肉組合長フロイツハイム氏の元に留学し研鑽を積んだ。以来30年以上食肉加工業に携わり、創意工夫と旺盛な研究心から革新的な商品開発に注力している。</p> <p>○平成28年に金型とシリコンの二重構造の型によって立体的なソーセージの製造に成功、3D技術を用いることで、これまで困難とされていた食肉の造形食品3Dソーセージ「ローズパステート」の商品化を実現し特許を取得するなど、社長就任以来、食肉加工技術者として、製造技術の研鑽に努めている。</p> <p>○平成16年度には日本ハム・ソーセージ工業協同組合の理事に就任し、特に平成28年度からは資金管理委員会委員として先頭を切って資金管理の健全化に努め、平成30年には常務理事に就任した。</p>

●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> (3点)

名称	業種(種類)	所在地	主な功績の概要
はますい株式会社	水産食料品製造	北海道	<p>○製品の原材料である農水産物については、北海道産であることを第一に考え、事業を展開している。</p> <p>○具体的には、タコ等の海産物は、全て地元である留萌管内の漁協から仕入れており、農産物である米も、道内の農協から調達するなど、漁協、農協との協力関係を構築している。</p> <p>○特に、地元の名産であるミスダコを原材料に、各種の商品を開発しており、このタコの加工に関して、独自の高い技術を有し、平成9年に「蛸の肉質軟化方法」の特許を取得している。</p> <p>○また、現在、道産米を用いたアルファ化米を開発中であり、この製品の核となる「凍結乾燥米の製造方法」について、特許を出願中で、この2つの特許技術を用いて、北海道産の海産物と農産物とがコラボした商品の開発に取り組んでいる。</p>
紀州総合食品株式会社	梅干加工・販売	和歌山県	<p>○梅干しの一大産地である和歌山県みなべ町で、昭和26年(1951年)に創業し、紀州南高梅を使った梅干しを製造している。</p> <p>○おいしい梅干しをつくるために、梅干しに使う梅は『紀州南高梅』にこだわり、「梅色生活」の梅干しはA級品(A級品とは、傷が無く、皮が薄くて適度にやわらかい上、粒揃いの良いもの)からさらに良いものだけを厳選して使用している。</p> <p>○地域振興の観点から、これらの原料となる南高梅はJ A紀南とJ A紀州及び地域の契約農家から仕入れている。</p> <p>○新商品開発においては、梅干し離れが進む若年層を対象とした商品開発を重視している。従来の梅干しとは縁遠い、バルサミコ酢やぶどう果汁を使用して製品化した「梅の出会い」は、ワインに合う洋風の梅干しとして新しい味を創造し、この付加価値提供による若年層を中心とした消費者の嗜好に合わせた商品が高い評価を得ている。</p>

			<p>○平成 27 年より当社、代表取締役社長杉本宗一が紀州みなべ梅干協同組合の組合長、平成 29 年より和歌山県漬物組合連合会の理事長、関西漬物協会副会長として、県内外の漬物業界の発展に尽力している。</p>
大海酒造株式会社	焼酎製造	鹿児島県	<p>○「美味しい焼酎は原料から」をコンセプトとし、主原料となるサツマイモの生産において、地元の契約農家と共に品質の維持や向上に努め、大隅半島を代表する酒造メーカーとして薩摩焼酎発展の一翼を担ってきた。</p> <p>○焼酎の製造においては、主原料となるサツマイモの「黄金千貫」をはじめとして、鹿児島県の奨励品種に指定されている「紅乙女」や焼酎専用開発された「ジョイホワイト」を使用し、品種に応じた焼酎造りに取り組むことで、自社の多様な商品開発に活用するだけでなく、契約農家の安定的な生産を後押ししている。</p> <p>○契約農家と製造業の距離を積極的に縮める努力を通じて、大隅半島におけるサツマイモ生産の振興及び地域活性化に寄与するとともに、地理的表示保護対象に認定されている「薩摩焼酎」の伝統や文化を守っている。</p> <p>○その他、地域イベント等への積極的な協力、中学校での出前授業実施や工場見学の受け入れ、地元雇用の推進など地域社会にも大きく貢献している。</p>

(2) CSR部門 (1点)

名称	業種(種類)	所在地	主な功績の概要
キンセイ食品株式会社	業務用冷凍食品製造	神奈川県	<p>○前身である精肉卸売業で培った経験をもとに、仕入先農場と連携して高品質な素材を確保し、メーカーと専用機器を共同開発することで、専門店の肉の味を生かした本格的なカツを製造している。</p> <p>○平成 26 年度より、よこはまグッドバランス賞認定企業に認められ、平成 28 年度は 3 回目の認定を受けて「ブロンズ賞」を受賞し横浜市長より表彰された。ライフ・ワークバランスの整った生き生きと</p>

			<p>長く働ける職場環境作りを進め、現在は平成 30 年度の 5 回目の認定を目指している。</p> <p>○地元企業との共生、地域住民の雇用に貢献していることが評価され、横浜型地域貢献企業最上位に認定されている。</p> <p>○地域のための活動（地元のお祭りへの継続した協賛、AED の設置）、子供達の未来のための活動（環境絵日記協賛、小学校へ朝日写真ニュース寄贈）、環境問題への活動（コンタクトレンズの空ケース回収運動、横浜市環境保全基金への寄付）を行っている。</p>
--	--	--	--

(2) 団体部門 (1点)

名称	業種 (種類)	所在地	主な功績の概要
秋田県酒造組合	酒類製造	秋田県	<p>○組合一丸となって、醸造技術等の県産や品質の安定化、特定名称酒の比率向上に取り組んだ結果、平成 29 年度の特定名称酒量、純米吟醸酒量とも全国 4 位、東北 1 位となり、「美酒王国秋田」の評価が年々高まっている。</p> <p>○県内産の酒造好適米を積極的に活用し、新品種の育成にも県と共同で取り組み、平成 17 年度には関係機関・団体と連携し、組合が蔵元の県内産酒造好適米の需要量を取りまとめ、県内農業団体と安定的な供給を図るルールが確立され、秋田県の農業振興にも大きく寄与している。</p> <p>○全国的に消費が低迷する清酒の需要を高めるため、酵母や酒米の開発を県と連携しながら進め、平成 2 年に県との共同研究により、「秋田流・花酵母(AK-1)」を開発した。これにより全国的に珍しい全蔵元が本酵母を活用した純米吟醸酒生産に取り組む、「秋田旬吟醸」シリーズとして販売するなど、特定名称酒拡大への契機となった。</p> <p>○また、首都圏や大阪で消費者や酒販業界を対象にした「秋田の酒きき酒会」などのプロモーションやイベント活動を積極的に展開している。</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
高橋 謙治 (株式会社高橋しよつる屋)	しよつる (魚醬油調味料) 製造	秋田県	<p>○しよつる製造業者が戦後最盛期の 25 社から 2 社にまで減少する中で、秋田県の食文化を支えるために 60 年間にわたり製造・販売を継続し、消えかけた伝統を守るだけでなく、さらなる発展を目指して株式会社を設立した。</p> <p>○この間、製造技術の改良を重ね、特にしよつる専用のろ過システムを完成させた功績は大きい。このろ過システムは目詰まりを起こしやすいしよつるのもろみを、効率的にろ過することができ、品質向上につながった。</p> <p>○なお、2 社は製造工程の協力システムを完成するほど信頼協力関係は強い。</p> <p>○また、しよつる製造業者によるしよつる研究会設立にも尽力して、その歴史や伝統製法を積極的に後世へ継承し、平成 23 年開催の世界魚醬フォーラム (秋田市) においてはしよつる製造者の代表として講演を依頼されるほど、指導力、人望が高く評価されている。</p>