

プレスリリース

令和 8 年 1 月 29 日

一般財団法人 食品産業センター
公益財団法人 食品等持続的供給推進機構

第 47 回食品産業優良企業等表彰式の開催について

1. 第 47 回食品産業優良企業等表彰について

1-1. 趣旨

本表彰は、昭和 54 年（1979 年）、食品産業の発展と国民食生活の向上に寄与することを目的に始まり、以来、食品製造業及び食品流通業において、顕著な功績をあげた企業、団体、個人及び高度の技術・技能の保持者を広く顕彰する。

1-2. 実施

主催：一般財団法人 食品産業センター
公益財団法人 食品等持続的供給推進機構
後援：農林水産省

1-3. 表彰部門及び表彰点数

（1）表彰部門

[1] 食品産業部門

＜農商工連携推進タイプ＞

地域の農林水産物の生産者との連携等による功績

＜経営革新タイプ＞

経営の近代化、新技術・新製品開発、栄養・健康に配慮した食品の開発・普及等による功績

[2] 食品流通部門

食品卸売業・小売業の発展と食品の流通の合理化等による功績

[3] CSR 部門

食品製造業の CSR の推進等による功績

[4] 環境部門

＜食品リサイクル推進タイプ＞

食品循環資源の再生利用の促進等による功績

＜容器包装リサイクル推進タイプ＞

容器包装の排出抑制、再使用及び再生使用等の功績

＜省エネ等環境対策推進タイプ＞

省エネ・省力化技術の推進又は環境の保全等による功績

[5] 団体部門

団体運営が特に優秀なもの、し界の発展等への功績

[6] マイスター部門

食品の製造・加工等において高度の技術・技能を有する者

(2) 表彰点数（受賞予定企業・団体等については、別紙参照）

表彰部門	農林水産大臣賞	農林水産省 大臣官房長賞	食品産業 センター会長賞	計
食品産業部門	6	2		8
食品流通部門	3	-	-	3
団体部門	1	-	-	1
マイスター部門	1	-	-	1
計	11	2	0	13

(注) 令和7年12月17日開催の審査委員会(委員長 片岡 寛 一橋大学名誉教授)の審査を経て、決定したものである。

2. 表彰式の開催日時等

日 時：令和8年3月2日（月）13：30～15：00

開催場所：如水会館（東京都千代田区一ツ橋2-1-1）

問合せ先

【第47回食品産業優良企業等表彰について】

(食品流通部門以外)

(一財) 食品産業センター 田中 電話 03-6261-7428 (直通)

(食品流通部門)

(公財) 食品等持続的供給推進機構 穴見 電話 03-5809-2175 (代表)

【表彰式典について】

(一財) 食品産業センター 田中 電話 03-6261-7428 (直通)

食品流通部門では次の方々が受賞されました。

賞名	受賞 (者・企業)名 <敬称略>	推薦団体名
食品流通部門 農林水産大臣賞	佐藤 龍悦	(一社) 全国中央市場青果卸売協会
食品流通部門 農林水産大臣賞	太田 雅明	全日食チェーン商業協同組合連合会
食品流通部門 農林水産大臣賞	霞ヶ関キャピタル 株式会社	フローズンエコノミー協会

第47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 食品等持続的供給推進機構

●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> (6点)

名 称	業種（種類）	所在地	主な功績等の概要
中田食品株式会社（なかたしょくひんかぶしきがいしゃ）	梅干し、梅酒、梅加工食品の製造・販売	和歌山県	<ul style="list-style-type: none"> ○梅を素材に、健康で豊かな食生活のため、伝承の技を守りつつ、時代に合わせた梅製品の開発に取り組んでいる。また、生産者と共に産地の維持・発展に積極的に取り組んでおり、事業を通じて地域社会の発展に貢献している。 ○中田食品株式会社 代表取締役社長 中田 吉昭氏は、和歌山県漬物組合連合会の理事長をはじめ、関西漬物協会の副会長、全日本漬物協同組合連合会の常務理事を務めており、地元だけでなく、広く和歌山県内外の漬物業界の振興発展に尽力している。
株式会社播磨灘（かぶしきがいしゃ はりまなだ）	水産製品製造業	兵庫県	<ul style="list-style-type: none"> ○平成 9 年に設立された播磨灘海域の水産物を取り扱う水産加工会社で、生産者と連携し、牡蠣の種苗（稚貝）生産を開始するなど地域連携に取り組むとともに、兵庫県、姫路市など地元行政機関、同業他社とも連携し、海域や養殖場の定期的モニタリングに参画し牡蠣の安定生産に尽力している。 ○地元の播磨灘海域の牡蠣の製品品質管理の向上及び輸出拡大を目指し、I S O 2 2 0 0 0 の取得、B A P 認証取得、さらにE U H A C C P を目指しており、その継続した取組は他の企業の模範となるものである。
大山乳業農業協同組合（だいせん にゅうぎょうのうぎょうきょうどうくみあい ）	食品製造業（牛乳 、乳製品の製造及び 販売）、 酪農家（生産者） への営農指導及び飼 料等の供給	鳥取県	<ul style="list-style-type: none"> ○鳥取県内の生産者を講師に招き、消費者を対象に酪農のこと、牛のこと、牛乳のこと、消費者へのメッセージを伝える消費者交流イベント「白バラみるくの学校」を開催し、酪農への理解醸成と牛乳飲用促進を図っている。2024 年度は 4 回開催し、470 名の参加があった。 ○酪農指導部の職員が、鳥取県内 90 戸の酪農家へ営農指導及び飼料等の供給を行っている。2024 年は第 9 次中期経営計画の初年度として「新白バラ酪農ビジョン」を掲げ、地域と共生した持続可能で実りある酪農の実現に向けて取り組みを進めている。また、CO2 削減を目指して、下水汚泥を処理する過程で発生するバイオ炭を酪農家へ提供し、堆肥化をして牧草地に散布することで環境負荷が軽減できるカーボンオフセットの取り組みを行っている。

有限会社田中醤油店（ゆうげんがいしゃたなかしょうゆてん）	食品製造業	大分県	<p>(1) 大分県産大葉を、県内の契約農家と連携し、規格外品も含めて年間数トン規模を活用し、調味料を製造している。2009年に開発した「ジェノベーゼ風大葉ソース」は、当時の市場にない独自性で、調味料選手権第3位やメディアで取り上げられ、累計80万個以上販売。カルディや成城石井など全国に販路を拡大し、規格外品の活用と地域産品のPRに貢献している。</p> <p>(2) 大分県を中心に大葉農家・トマト農家との協力関係を築き、規格外品の活用や新商品の共同開発を進めている。また、地元高校との共同研究や市役所との地域ブランド推進事業にも参画し、地域農業と食品加工業の架け橋となっている。</p>
------------------------------	-------	-----	--

(2) 食品産業部門 <経営革新タイプ（経営の近代化）> (2点)

名 称	業種（種類）	所在地	主な功績等の概要
西山製麺株式会社（にしやませいめんがぶしきがいしゃ）	食品製造業（めん類製造）	北海道	<p>○1955年「多加水熟成製法によるアシコシが強い縮れた生ラーメン」「スープの中でも伸びにくい卵入りラーメン」を生み出した。この麺は同年に札幌で生まれた「味噌ラーメン」との相性が良く札幌ラーメンの確固たる特徴として認められた。</p> <p>○その後も生卵から乾燥卵白への切り替えによる食品安全性の向上、札幌の伏流水（地下水）の使用による風味向上、麺の縮れ工程を手作業から自動化（機械化）に変更し生産性向上等を図っている。</p> <p>○海外展開にも力を入れ、現在35の国・地域の350店に北海道の麺とタレを調理指導とともに輸出し、札幌ラーメンのブランドと文化を発信。ベジタリアンやムスリムの市場にも、その国の文化や価値観に合ったメニュー開発を行いながら販路を拡げ、ブランド力の強化を図っている。</p>
筑野食品工業株式会社（つのじょくひんこうぎょうかぶしきがしゃ）	米ぬか高度有効利用の企画、研究開発 こめ油の製造、販売、研究開発	和歌山県	<p>日本で一番多くのこめ油を製造しているメーカー。こめ油の精製過程で取り除く副産物から、液状油ではないペースト状のこめ油「ライステロールエステル」を独自技術により開発した。「ライステロールエステル」には、植物由来ながら動物脂の様なコクや乳感を賦与し、素材中に含まれる香気成分をエンハンス（強調・造形）する機能がある。</p> <p>これらの機能により、時流であるプラントベースフードのコク不足や原料高騰による代替成分探索、風味劣化による賞味期限の限定性などの課題にアプローチできる素材である。</p>

(3) 食品流通部門 (3点)

名 称	業種（種類）	所在地	主な功績等の概要
佐藤 龍悦（さとう りゅうえつ）	青果卸売業	宮城県	<ul style="list-style-type: none"> ○JA 全農宮城県本部の副本部長として青果物の生産・流通事情に精通し、令和 2 年に旧・宮果の代表取締役社長に就任すると、同社と旧・仙印の合併統合をまとめあげ、東北地方全域の集荷ハブ機能、ストックポイント機能を担う仙台あおば青果を設立。 ○物流 2024 年問題により東北エリアの農産物が仙台市場へ集約すると見据え東北圏の「ハブ市場」となるべく、各県卸売会社と中継契約の締結、冷蔵庫の増設、回転式フォークリフトの導入などコールドチェーン化、物流の効率化に努めストックポイント機能の強化に取組んでいる。 ○仙台市中央卸売市場再整備検討委員会の委員として、令和 19 年度再整備完了に向け青果部を代表して積極的に検討に参画。 ○令和 4 年 10 月に（一社）全国中央市場青果卸売協会常任理事に就任。物流問題や価格転嫁など業界の諸問題に関し、東北地区のみならず全国的な視点に立った意見を述べるなど協会運営に貢献。 ○卸売場での産地関係者によるトップセールス、水産部とのコラボ企画、仙台市の主要祭事での販促活動などにより産地支援と消費拡大に貢献。出前授業を機に仙台白百合女子大学と連携協定を締結、障害者福祉事務所と業務委託契約を締結、障がい者の継続雇用を創出するなど積極的に社会貢献活動も展開。
太田 雅明（おおた まさあき）	食品小売店のボランタリーチェーンを組織する協同組合連合会	新潟県	<ul style="list-style-type: none"> ○平成 9 年 3 月に新潟設立委員長として新潟協同組合の創立総会を開催、新潟協同組合を設立。同年 9 月には北蒲原郡聖籠町に物流拠点（新潟センター）を設置、以後、新潟チルドセンター、新潟十日町チルドセンター、甲信越センターの開設等物流機能の抜本的強化策を展開、広域の新潟県にあって全国的にみても非常に効率のよい配達体制を構築。これと並行して広域の新潟県下で積極的に新規店舗掘起こしに力を注ぎ、仲間づくりに尽力。 ○平成 14 年、上位組織である全日食チェーン商業協同組合連合会の理事就任、以後、15 年に常務理事、令和元年に監事、平成 19 年全日本食品(株)取締役就任と新潟協同組合での活動に加え中央組織でも多大なる活躍。 ○“新潟県けんこう time 推進店”として新潟県「健康立県」事業への参画、三条市「こっそり減塩作戦」への参画、厚労省「健康な食事・食環境」認証店舗としての参画など行政と連携した高齢化社会に対応した食の提案活動を積極的に展開。

			<ul style="list-style-type: none"> ○作付面積全国 1 位の枝豆について、近隣農家から、長年にわたり優先的な商品供給を確保し、地域の地産地消に努め、地域商業の活性化に貢献。また、三条市の一大イベント三条凧合戦の運営に 30 年以上にわたって参画し、地域活性化に貢献。
霞ヶ関キャピタル株式会社 (かすみがせききやびたるかぶしきがいしゃ)	物流事業	東京都	<ul style="list-style-type: none"> ○多様化するニーズに対応し冷凍冷蔵に特化した物流施設を全国で、計画中を含み 18 棟を事業化。開発する倉庫は“賃貸型・マルチテナント型”として区画単位で賃貸可能で、冷却設備も標準装備しており初期費用を押さえ中小事業者や新規参入企業も柔軟に利用可。 ○物流業界・運送業における人手不足を背景に、倉庫の自動化・省人化を推進し、非接触・非対面化や 24 時間自動管理を実現。物流事業開始から 5 年で全国に 13 棟の倉庫を竣工。地域ごとの食品流通拠点として安定供給を支援。 ○冷凍食品ニーズや EC 拡大に伴う倉庫不足、老朽化した既存施設の建て替え需要を背景に、2021 年に三菱 HC キャピタルと合弁会社を設立し、2025 年 8 月までに 6 物件を竣工。 ○2025 年 9 月、函館市と「地域活性化」に関する連携協定を締結。食品製造拠点としての優位性や豊かな環境を活かし、企業誘致・雇用創出を目指す。また、フロン規制を見据え、自然冷媒を全施設に導入。さらに太陽光発電や高断熱設計、自動温度管理も採用し省エネと温室効果ガス削減に貢献。

(4) 団体部門 (1 点)

名 称	業種（種類）	所在地	主な功績等の概要
愛媛県酒造協同組合（えひめんじゅぞうきょうどうくみあい）		愛媛県	<p>愛媛県内 34 全ての蔵元が加入する本組合は、「県内産酒類製品の振興発展」という大きな使命のために活動しており、近年では特に販路開拓に力を入れている。国内の酒類消費量が減少傾向の中、海外に活路を求め、組合で海外商談会等に積極的に参加し、県内産日本酒等の P R を重ねてきた。</p> <p>特に、組合員 22 蔵元が愛媛産の米と水で醸造する新製品「愛媛さくらひめシリーズ」は斬新な試みで、産学官連携で取り組んだ結果、愛媛県オリジナル品種の花「さくらひめ」から 4 種類の清酒用花酵母「愛媛さくらひめ酵母」を分離培養することに成功。その清酒用花酵母「愛媛さくらひめ酵母」を使った製品を旗頭に世界各国で販促活動を行い、着実な成果を上げている。</p>

(5)マイスター部門 (1点)

名 称	業種（種類）	所在地	主な功績等の概要
大門 満 (だいもん みつる)	水産練製品製造業 (主に蒲鉾製造)	富山県	<p>○1980 年に(株)梅かまに入社以来、45 年間かまぼこ製造に従事し、伝統的な富山の蒲鉾づくりの技を磨いている。中でも富山県の食文化の1つである「昆布」を使用した昆布巻蒲鉾は、独特的の座り技術により、昆布と相性の良い独特な食感を有した県特産加工品として、その伝統的な製法を継承している。</p> <p>○富山県は、全国でも有数の細工蒲鉾の生産地で細工の技術が高くほとんどの地域で結納や結婚披露宴に引き出物として使われており、その細工技術は、全国的にも高く評価されている。申請者は、細工技術においてトップクラスの卓越した細工技術を有しており、「全国かまぼこ品評会」の細工蒲鉾部門で金賞を受賞するなどその技能は全国的に高く評価されている。</p>

●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
高橋 千佳（たかはし ちか）	飲食店（レストランカフェ運営・スイーツ製造販売）	千葉県	<ul style="list-style-type: none"> ○2023年より地域の食材を活用し、「海プリン」を開発・販売開始。地域農産物の活用やブランド化に注力。「海ぶりん」は、「食のちばの逸品発掘 2025」で銅賞を受賞した。 ○一宮町の観光協会や地域イベント主催者と協力し、地元観光と食を結びつけた活動を展開している。 ○規格外の梨を利用した梨プリンを期間限定で販売し、農家支援と食品ロス削減を実現。

(2) 食品産業部門 <経営革新タイプ> (1点)

名 称	業種（種類）	所在地	主な功績等の概要
中島 修治（なかしま しゅうじ）	食肉・食肉製品等の製造・加工・販売業	広島県	<ul style="list-style-type: none"> ○「広島市豪雨土砂災害」による一時的な生産停止を経験し、生産計画の安定化を図るために、早急に生産拠点を分散する必要があると確信し、新工場建設の構想の練り上げを主導し、各工程が連続的に配置されることで、工程間の調整に要していた労力、製品の移動時間や待機時間を削減するなど、生産計画の安定化と生産性向上に尽力した。 ○先人たちが長年の製造経験を通して培ってきた知見と加工技術の高さを証明するため、ドイツ農業協会主催の国際食品品質競技会「DLG」に挑戦することを決め、これまでにハム・ソーセージ部門で 127 個の金メダルを受賞するなど、高品質の商品としてのブランド力向上に尽力した。