

農林水産大臣賞受賞 ごはん食普及部門

サトレストランシステムズ(株)が、ごはん食推進優良事業者として、平成14年度農林水産大臣賞に選ばれ、去る3月6日(木)重里社長が東京千代田区の東条インペリアルパレスでの受賞式に出席いたしました。

当社が表彰されたのは「ごはん食普及部門」で、地道な、地域の特色を活かした取り組みにより、ごはん食の推進に寄与していることが、今回の受賞につながりました。

ごはん食優良事業者表彰は、平成4年度から食糧庁、(財)全国米穀協会および全国農業協同組合中央会の主催で実施されており、ごはん食の推進を積極的に展開し、画期的な成果をあげている事業者を対象に次の5部門において表彰するものです。

表彰部門	選定理由
(1)新規需要開拓部門	新商品または新規メニューの開発により、ごはん食の推進に寄与しているもの
(2)新規販売形態部門	販売形態や店舗形態の大幅な変革により、ごはん食の推進に寄与しているもの
(3)ごはん食普及部門	地道な取組や地域の特色を活かした取組により、ごはん食の推進に寄与しているもの
(4)備蓄米需要促進部門	備蓄制度を理解し、消費者等に対して備蓄米を使用したごはん食を提供することにより、ごはん食の推進に寄与しているもの
(5)ごはん食推進特別功労部門	ごはん食に関連した事業者であって、独特な技術や発想を活かし、ごはん食の推進やごはん関連事業の発展に著しく貢献しているもの

受賞理由

- ・現代の食生活にマッチした新しい「日本食」を届けることを信条に、和食中心のレストランチェーン「和食さと」211店舗をはじめ全店舗で、満足がある、楽しさがあるレストランを展開。
- ・「食を通じて社会に貢献する」との経営理念の下、お客様に満足いただける値打ち感のある商品を提供するため、食材の調達から提供、店舗設計、機械の調達まで全過程をシステム化し、他社に負けない価格、品質、サービスを行う経営努力を実施。
- ・伝統的な和食にとらわれず、現代的な感覚を取り入れた商品(洋食と融合させた商品等)の開発を心がけるとともに、素材に対するこだわりとして、材料には、もっとも味・品質がよいとされる「旬」の商品を提供することとし、年8回(約45日周期)の季節フェアを実施するなどして、ごはん食の推進に寄与した。

