

広げよう！ノウフクの輪

“産地”での取り組みを理解し、その食材を食べることで支援を広げていく

昨年に引き続き、農林水産省『あふ食堂』含む 5 省庁食堂は、「ノウフク」＝農業×福祉だけでなく、
刑務所出所者への立ち直り支援などを通じた社会参画実現の仕組みを応援し続けます。

飲食事業と水産事業を併せもつ株式会社 SANKO MARKETING FOODS(本店:東京都中央区、代表取締役:長澤成博、証券コード:2762、以下「当社」)は、農林水産省の『あふ食堂』をはじめとする官公庁受託運営 5 省庁の職員食堂において、昨年 2024 年に引き続き、農業と福祉の連携を行う「ノウフク」の取り組みで生産された農林水産物を使用したイベント限定の特別メニューを 2025 年 11 月 25 日(火)～12 月 5 日(金)の期間に販売いたします。

みんなで耕そう！



NOUFUKU PROJECT

×



ノウフク連携とは

農福（ノウフク）連携とは、障害者等が農業分野で活躍することを通じ、自信や生きがいを持って社会参画を実現していく取り組みです。農業と福祉の連携が行われることで、障害者等の就労や生きがいづくりの場を生み出すだけでなく、担い手不足や高齢化が進む農業分野においても新たな働き手の確保につながる可能性もあります。また、農福連携等の一層の推進を図るため、内閣官房長官を議長とした法務省・文部科学省・厚生労働省・農林水産省の 4 省庁が参画する農福連携等推進会議が設置され、農福連携の更なる推進に政府一体となって取り組んでいます。そのうち、法務省矯正局では、犯罪や非行をした人の立ち直りに向けた取り組みとして、刑事司法関係機関と農業、福祉関係者との関係づくりや就農等に向けた作業・訓練等の環境整備に取り組んでいます。生きづらさや疎外感を感じる出所者、出院者へ対し、働く場所として受け入れるノウフク事業所も出てきており、福祉だけでなく、矯正や立ち直りといった支援にも参画しています。

政府では 11 月 29 日（November（ノウ）29（フク））を『ノウフクの日』としており、全国各地でイベントも企画されています。大きな輪として、「地域で広げる」・「未来に広げる」・「絆を広げる」のスローガンのもと、普及啓発だけでなく、取り組みに対する理解や協力がより広がっていくことを目指していきます。

今回で 4 回目となる当社のノウフク連携の取り組みは、昨年と同様に各ノウフク事業所から提供いただいた農林水産物を大切に使い、各受託食堂にてメニューの中で提供していきます。特に、農林水産省の『あふ食堂』では、昨年に引き続きノウフク連携

で生産されたお米を使用予定。11 月中は、【ノフク・アワード 2024 グランプリ】を獲得した一般社団法人 STEPUP（株式会社 CoCoRo ファーム）の宮崎県産「ヒノヒカリ」（令和 7 年度新米）。12 月から昨年に引き続き、社会福祉法人ゆずりは会 菜の花の群馬県産「コシヒカリ」（令和 7 年度新米）での提供となります。



一般社団法人 STEPUP（宮崎県宮崎市）



社会福祉法人ゆずりは会 菜の花（群馬県前橋市）

新たな「福（フク）」の広がり『水福（スイフク）』『林福（リンフク）』『CAPIC 製品』

また、今年はさらに新たなつながりとして、水産業・林業において農福連携を実践している事業所の食材を使用。どちらの業界も担い手の人材不足は深刻な問題です。各業界、GDP では林業・水産業とも微増していますが、就業人口の減少と、新規就業者の伸び悩み傾向が見受けられます。そんな中、障害のある人、ならびに障害福祉事業所が労働力提供や事業承継といった喫緊の課題への対応し、発展的な 6 次産業化まで見据えたまちづくりの協創等で連携することで、農福連携同様に障害者等の働く場を確保ややりがいの獲得と所得の向上等に資するとともに、地域との交流の促進等生活の質の向上が期待されており、更なる取り組みの拡大が進められています。

また、犯罪や非行をした人の立ち直りに向けた取り組みとして、刑事司法関係機関と農業、福祉関係者との関係づくりや就農等に向けた作業・訓練等の環境整備が進められています。刑務所で製作した製品は、従来から刑務所作業製品と呼ばれていますが、より広く親しめるブランドイメージに変えるとともに、「安くて品質の良い」商品を広く利用してもらえるようにするため、矯正協会 刑務作業協力事業の英訳（Correctional Association Prison Industry Cooperation）の頭文字をとって「CAPIC 製品」と呼ばれています。なお、売り上げの一部は犯罪被害者支援団体の活動の助成につながっています。

使用食材のご紹介

<今回食材使用する「水福連携」事業所>

●NPO 法人ライヴ（鳥取県米子市）【ノフク・アワード 2024 チャレンジ賞受賞】

2011 年 4 月、就労継続支援 B 型事業所「リヴよどえ」が事業を開始。地域の漁師と連携し、日本海産の海藻や魚介類を乾燥加工して販売する取り組みを行っています。作業請負から水産加工品の製造・販売に転換し、工賃向上を実現。製品化までの全工程に障害者が関わることで、充実感や達成感が得られています。事業所内に水産加工施設を設置し、現在では 33 名の利用者が漁業者と協力して水産物の加工販売に取り組んでいます。主な製品はワカメやモズク、干しダコなどです。



<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社 SANKO MARKETING FOODS 広報担当宛 MAIL : pr-all@sankofoods.com

<今回食材使用する「林福連携」事業所>

●甲西陸運株式会社（滋賀県甲賀市）

2022 年から野洲市でキクラゲ生産を開始し、2023 年からは甲賀市に施設を移転して生産を行っています。福祉事業所との間で請負契約を締結し、施設外就労で障害者が、収穫・石突き・仕分け・パック詰めなど、主に収穫から出荷作業に携わっております。生キクラゲは中華料理店、乾燥キクラゲはマルシェに出荷しており、今後も生産を拡大していく予定です。



<今回食材使用する「CAPIC 製品」>

●公益財団法人矯正協会刑務作業協力事業部/CAPIC 横浜（神奈川県横浜市）

『CAPIC 横浜』の店舗は、横浜市港南区にある横浜刑務所の敷地にあります。卵不使用・無添加、デュラムセモリナ粉 100%使用の「フェットチーネ」と呼ばれる太くて平たいパスタで、「横浜刑務所で作ったパスタ」として販売されています。



限定メニューのご紹介（農林水産省『あふ食堂』/『あふ食堂 さいたま新都心店』にて提供）

●ノウフクポトフ&ひじきご飯 1,000 円 販売店舗：『あふ食堂』

社会福祉法人白鳩会（鹿児島県）の「ウィンナーソーセージ」を始め、社会福祉法人ゆずりは会菜の花（群馬県）のキャベツ、有限会社内外ファーム蔵王の恵農場（山形県）のジャガイモ・サツマイモなど、“ノウフク野菜”をふんだん詰め込んだ優しい味のポトフです。水福連携食材の「ひじきご飯」付きでご提供します。

●ノウフク天津飯 1,000 円 販売店舗：『あふ食堂』

天津飯で使用する鶏卵は社会福祉法人くりのみ園（長野県）の「おぶせのたまご」。北信濃の雄大な山河と里山の自然循環農園の澄み切った空気が育てる平飼いの自然卵。餌にもこだわり、自家配合飼料のほか園内で栽培された無農薬野菜をバランスよくブレンドした飼料で育てています。自家製餡には、林福連携食材の「きくらげ」を使い、食感のアクセントをプラスしています。

●花の木ポークと根菜の食物繊維が摂れるトマトキーマカレー 800 円 販売店舗：厚生労働省『グッドミールダイニング』

使用食材の社会福祉法人白鳩会（鹿児島県）の「花の木ポーク」は、常時 1000 頭以上の白豚を飼育する養豚場で「生ませる」から「育てる」まで手間ひまをかけながら利用者とスタッフが一緒に取り組み生産されたポークです。今回は挽肉を使用し、野菜と合わせてじっくり炒め、旨味を凝縮。スパイシーかつ、ヘルシーなキーマカレーに仕上げました。

●チキンとほうれん草のクリーム煮丼 680 円 販売店舗：厚生労働省『笑縁食堂』

鶏肉をクリームソースで柔らかく煮込み、社会福祉法人ゆずりは会菜の花（群馬県）のホウレンソウを合わせた洋風丼です。

●横浜刑務所パスタの挽肉とほうれん草のクリームソースパスタ 950 円 販売店舗：法務省『霞ヶ関一丁目食堂』

CAPIC 製品の「横浜刑務所で作ったパスタ」使用。平たく幅広いパスタ「フェットチーネ」はソースに絡みやすく、パスタ全体の一体感が増し、クリーム仕立ての濃厚なソースの旨みを堪能いただけます。

※店舗により販売価格、盛り付けが変わる場合がございます。ご了承ください。

※価格表記はすべて税込です。

<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社 SANKO MARKETING FOODS 広報担当宛 MAIL : pr-all@sankofoods.com

食材提供をいただいた農福連携事業所及び、就労支援施設

- 社会福祉法人ゆずりは会 菜の花〔群馬県前橋市〕
 - ・コメ（群馬県産コシヒカリ新米） ・ホウレンソウ
 - ・ブロッコリー ・キャベツ ・長ネギ
- 一般社団法人 STEP UP / 株式会社 CoCoRo ファーム〔宮崎県宮崎市〕★ノウフク・アワード 2024 グランプリ
 - ・コメ（宮崎県産ヒノヒカリ）
- 社会福祉法人白鳩会 第二花の木ファーム〔鹿児島県肝属郡南大隅町〕
 - ・豚肉（花の木ポーク）
 - ・ウィンナーソーセージ
- 社会福祉法人くりのみ園〔長野県上高井郡小布施町〕
 - ・鶏卵（おぶせのたまご）
 - ・味噌（くりのみの米こうじ味噌）
 - ・有機ニンジン ・ハクサイ ・ダイコン
- 社会福祉法人農協共済 別府リハビリテーションセンター/ウェルファーム MINORI〔大分県別府市〕
 - ・ミニトマト
- NPO 法人ライヴ/リヴよどえ〔鳥取県米子市〕
 - ・乾燥ヒジキ
- 京丸園株式会社〔静岡県浜松市〕
 - ・姫ミツバ
- 有限会社内外ファーム蔵王の恵農場〔山形県山形市〕
 - ・ジャガイモ ・サツマイモ ・パプリカ（緑）
- 甲西陸運株式会社〔滋賀県湖南市〕
 - ・乾燥キクラゲ
- 公益財団法人矯正協会刑務作業協力事業部 ※製造元：横浜刑務所（刑務所作業製品）〔神奈川県横浜市〕
 - ・フェトチーネパスタ「横浜刑務所で作ったパスタ」
- 水戸保護観察所ひたちなか駐在官事務所 茨城就業支援センター〔茨城県ひたちなか市〕
 - ・コメ（茨城県産コシヒカリ米）
- 北海道地方更生保護委員会旭川保護観察所 沼田町就業支援センター〔北海道沼田町〕
 - ・生シタケ

実施店舗一覧

- 農林水産省『あふ食堂』
- さいたま新都心合同庁舎 2 号館『あふ食堂 さいたま新都心店』
- 財務省『テゾリーナ』※職員のみ利用可
- 法務省『霞ヶ関一丁目食堂』※職員のみ利用可
- 厚生労働省『笑縁食堂』『グッドミールダイニング』※職員のみ利用可

※農林水産省「あふ食堂」は農林水産省正面玄関受付にて簡単な手続きをしていただければ、食事利用のみ一般入館も可能です。職員 のランチタイム（12:00～13:00）は大変混雑するので、その時間を避けていただくとスムーズにご利用できます。

※一部の受託食堂は職員のための利用となり、一般の入館などは出来ませんのでご容赦ください。

＜本件に関するお問い合わせ先＞

株式会社 SANKO MARKETING FOODS 広報担当宛 MAIL : pr-all@sankofoods.com

あふ食堂のご紹介

「あふ」は、「Agriculture, Forestry, Fisheries and Food」(農業、林業、漁業、食品)の頭文字から取りました。また同時に、古語では「会ふ(出会う)」、「和ふ(混ぜ合わせる)」、「餐ふ(食事のもてなしをする)」という意味を持つことから名付けられました。「食の責任官庁 農林水産省」にふさわしい食堂づくりを目指し、国産食材、有機農産物等環境に配慮した食材、被災地産食材を積極的に使用したメニューを開発し、メニューは週替わりで毎日 8 種、ボリュームも満点！ 福島県産のお米、国産原料の味噌、沼津などから直送した魚を使用し、産地の魅力を発信しています。



● 農林水産省『あふ食堂』

所在地：東京都千代田区霞が関 1- 2-1

農林水産省本館 B1 階

T E L : 03-6206-7990

営業時間：平日 11:00～14:00

定休日：土曜日、日曜日、祝日(閉庁日は休み)

https://www.instagram.com/afu_shokudo/

※ 農林水産省正面玄関受付にて簡単な手続きをしていただければ、食事利用のみ一般入館も可能です。職員 のランチタイム（12:00～13:00）は大変混雑するので、その時間を避けていただくとスムーズにご利用できます。

● 『あふ食堂 さいたま新都心店』

所在地：埼玉県さいたま市中央区新都心2-1

さいたま新都心合同庁舎 2 号館 1 階

T E L : 070-1342-979

営業時間：平日 11:30～14:00

定休日：土・日曜、祝日(閉庁日は休み)

https://www.instagram.com/ahu_saitamashintoshin/

※ さいたま新都心合同庁舎 2 号館「あふ食堂」は入館手続きなしでご利用いただけます。職員 のランチタイム（12:00～13:00）は大変混雑するので、その時間を避けていただくとスムーズにご利用できます。

『あふ食堂』にて産地の PR をしたい皆様へ

ご当地「食」の PR、および、その魅力等を「あふ食堂」より発信いたします。

次世代につないでいきたい伝統的な郷土料理、都道府県民に愛されている「県民食」、ほかの都道府県の人々にぜひ食べてほしい地元の自慢料理、地元名店のレシピをメニューで再現および食堂メニューへのアレンジ等、企画協働にご興味がある方は下記までお問い合わせください。

【産地 PR に関するお問い合わせ先】

株式会社 SANKO MARKETING FOODS 担当：小川

T E L : 03-6206-7990 メールアドレス：kankocho_pj_2nd_ml@sankofoods.com



【会 社 名】株式会社 SANKO MARKETING FOODS

【本社所在地】東京都新宿区高田馬場 1 丁目 28 番 10 号 三慶ビル 2 階

【本店所在地】東京都中央区新川 1 丁目 10 番 14 号

【支店所在地】静岡県沼津市蓼原町 45 番地 2

【代 表 者 名】代表取締役社長 長澤 成博

【設 立】1977 年 4 月

【事 業 内 容】飲食店経営、水産業、除菌、清掃事業、自社 EC サイトの運営

【ホームページ】<https://www.sankofoods.com/>

【2025 年 9 月定時株主総会動画】https://youtube.com/live/zqMmXf_0_Oc

【公式オンラインストア「ひとま」】<https://sankomf.official.ec/>

【 X 】https://twitter.com/sanko_mf/

【Instagram】https://instagram.com/sankofoods_official/

【YouTube】<https://www.youtube.com/channel/UCa1U5luhOAUJ149VzlJya7A/>

【水産メディア「CRAZY ABOUT FISHERY !」】<https://crazyaboutfishery.com/>

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社 SANKO MARKETING FOODS 広報担当

メールアドレス : pr-all@sankofoods.com