「BESTアニマルウェルフェア賞」に宮城県のベネシアンホテル白石蔵王が選出

「FOOD MADE GOOD Japan Awards 2026 特別賞 アニマルウェルフェア賞」ファイナリスト6店舗を表彰。ケージフリー卵メニューの参加飲食店が前年の約3倍、83店舗に

一般社団法人アニマルウェルフェア・コーポレート・パートナーズ・ジャパン（以下、AWCP）は、2026年11月24日に東京ポートシティ竹芝で開催された「サステナブル・レストランサミット2026」（主催：一般社団法人日本サステイナブル・レストラン協会、参加者300人超〈主催者発表〉）において、「FOOD MADE GOOD Japan Awards 2026 特別賞 アニマルウェルフェア賞」ファイナリスト6店舗を表彰しました。最高賞となる「BESTアニマルウェルフェア賞」には、ベネシアンホテル白石蔵王（宮城県白石市）が選ばれました。

同賞はAWCPと日本サステイナブル・レストラン協会（SRAジャパン）が共催した「FOOD MADE GOOD アニマルウェルフェアアクションキャンペーン 2026」の参加店舗を対象とするものです。

今年は全国83店舗の飲食店が参加し、鶏の飼育環境に配慮したケージフリー（平飼い）卵を使用したメニューを提供しました。その中から、食材の選択や生産者との連携、消費者への情報発信など、アニマルウェルフェアの普及に向けて優れた取り組みを行った6店舗がファイナリストに選出されました。

2回目となる今年は、昨年の25店舗から83店舗へと参加が拡大。キャンペーンをきっかけに6店舗が新たにケージフリー卵の使用を開始するなど、飲食店を起点とした取り組みの広がりが見られました。



FOOD MADE GOOD Japan Awards 2026 特別賞 アニマルウェルフェア賞 ファイナリスト6店舗



https://www.youtube.com/watch?v=2fBuBuEe9to

■ BESTアニマルウェルフェア賞 受賞店舗

ベネシアンホテル白石蔵王

所在地：宮城県白石市旭町1-2-1
公式サイト：https://www.venezian.jp/
農場：農事組合法人 蔵王ファーム　JAPAN Z平飼いたまご蔵王高原牧場®（https://japanz.co.jp/）
運営企画：丸山株式会社（https://www.maru-yama.jp/）

ベネシアンホテル白石蔵王は、2026年9月、使用する殻付き卵を全てケージフリー卵とする方針を公式サイトで公表。同時に、親会社である丸山株式会社も「アニマルウェルフェア・100%ケージフリー卵宣言」を公表しました。動物は感受性のある生き物（Sentient Beings）であるという認識のもと、アニマルウェルフェアに配慮し、直営の飲食店などで使用する殻付き卵を全てケージフリー卵とする方針を示しています。グループの農事組合法人 蔵王ファームが運営する「JAPAN Z平飼いたまご蔵王高原牧場®」では、2026年6月から「蔵王高原牧場JAPAN Z平飼いたまご®」の生産を開始。同年10月には、採卵鶏農場として日本で初めて国際的なアニマルウェルフェア認証「Certified Humane®」を取得しました。丸山株式会社が約70年にわたり培ってきた畜産の経験をもとに、生産と飲食の両面からアニマルウェルフェアに配慮した食のあり方を実践する取り組みとして、注目されます。



ベネシアンホテル白石蔵王 BESTアニマルウェルフェア賞

■ファイナリスト（BEST賞を除く5店舗、五十音順）

海辺のテーブルエッグ

所在地：新潟県村上市中浜508-1

公式サイト：https://www.table-egg.com/

自社農場の放し飼い卵を100%使用し、多彩な卵料理の提供やSNSを通じて、放し飼い卵の魅力とアニマルウェルフェアの大切さを積極的に発信。

NOU café ぼっか

所在地：愛知県稲沢市祖父江町山崎本郷388-2

公式サイト：https://www.bocca-farm.jp/

自社農場での放し飼い養鶏から料理の提供まで一貫してアニマルウェルフェアに配慮。ケージフリー方針を公表し、SNSを通じて鶏の飼育環境やアニマルウェルフェアの大切さを伝えている。

PIZZERIA GTALIA DA FILIPPO

所在地：東京都練馬区石神井町2-13-5

公式サイト：https://filippo.jp/

北海道厚真町の小林農園などのケージフリー卵を使用した料理の提供に加え、キャンペーン期間中はInstagramでの情報発信にも力を入れ、消費者にアニマルウェルフェアを広く知ってもらうことに貢献。

ブラッスリー ルヴェ ソン ヴェール駒場

所在地：東京都目黒区駒場3-8-1　東京大学駒場ファカルティーハウス1F

公式サイト：https://leversonverre-tokyo.com/restaurant/komaba/

2025年の参加をきっかけに山梨県甲斐市の黒富士農場の放牧卵を使用開始。2026年には使用する殻付き卵のケージフリー率100%を達成し、使用継続を公表。

Restaurant L’aube

所在地：東京都港区六本木1-9-10 仙石山森タワー1F

公式Instagram：https://www.instagram.com/restaurant_laube/

高知県土佐山のとさやま養鶏場を訪問し、地鶏「土佐ジロー」の飼育環境から調理過程までを映像化。料理を通じて、食材の背景にあるアニマルウェルフェアの大切さを届けている。



丸山株式会社 代表取締役会長 佐藤義信 氏

■ベネシアンホテル白石蔵王 丸山株式会社 代表取締役会長 佐藤義信 氏

「このような栄えある賞をいただき、厚く御礼申し上げます。グループの農場で私たちが育てる豚、JAPAN X。そのおいしさをさらに引き出そうと、とんかつの衣に使う卵に目を向け、おいしい卵を生産しようと考えたのがきっかけです。農場の造成を始めてから丸1年で、アメリカ発の厳しい国際的なアニマルウェルフェア認証Certified Humane®を採卵鶏農場として日本で初めて取得しました。さらに先日は、イギリスのアニマルウェルフェアの賞※をいただきました。そして本日このような賞をいただき、これまでの道のりの風景が一気によみがえり、思わず涙が出てしまいました。

卵は物価の優等生と言われ、このままでは、安い卵を生産するためにケージの中で一生動けない、コストだけを考え飼育された鶏が産んだ卵しか流通しなくなってしまいます。

おいしさを追い求めてたどり着いたのは、健康で砂遊びもし、自由に飛んで、跳ねて、動き回り、鶏の命を大切にする、アニマルウェルフェアの飼い方でした。動物を大切にすることが、食べる喜びにもつながる。その想いがアニマルウェルフェアに配慮した平飼いたまごです。この受賞を励みに、「蔵王高原牧場JAPAN Z平飼いたまご®」を通じて、生産者、料理人、そして召し上がる皆様と広げてまいります。

また、「FOOD MADE GOOD アニマルウェルフェアアクションキャンペーン2027」のアンバサダーに任命いただいたことは、大変光栄で身に余る思いです。アニマルウェルフェアを広めていくために頑張っていきたいと思います。本日は、誠にありがとうございました。」

※イギリスに本部を置く国際的な動物福祉団体Compassion in World Farming（CIWF）の2026年「ファーム・アニマル・ウェルフェア・アワード」において、農事組合法人 蔵王ファームが「ケージフリー・アワード（平飼い卵賞）」を受賞（2026年11月4日、ベルギー・ブリュッセルで授賞式）。



BESTアニマルウェルフェア賞とアンバサダー委嘱状の授与

■AWCP マネージング・ディレクター 池嶋丈児

ご参加いただいた全てのレストランと応援してくださった皆様に心よりお礼申し上げます。食の選択を通じてアニマルウェルフェアに配慮する取り組みに、多くの方々から共感をいただく機会となりました。BESTアニマルウェルフェア賞を受賞されたベネシアンホテル白石蔵王様は、グループの農場でのアニマルウェルフェア国際認証の取得や、グループの飲食店でのケージフリー卵への切り替えを積極的に進めてこられました。このたびの受賞を記念し、同社の取り組みを紹介する動画「鶏からはじまる物語 | JAPAN Z平飼いたまご蔵王高原牧場® 佐藤義信 会長」を公開いたしましたので、ぜひご覧ください。また、佐藤義信会長には「FOOD MADE GOOD アニマルウェルフェアアクションキャンペーン2027」のアンバサダーにご就任いただきました。2027年も本企画を継続してまいりますので、レストラン、生産者、消費者をはじめ、皆様には引き続きお力添えをお願いいたします。

■「鶏からはじまる物語 | JAPAN Z平飼いたまご蔵王高原牧場® 佐藤義信 会長」



https://www.youtube.com/watch?v=m-TFLZxFf2w

■「FOOD MADE GOOD アニマルウェルフェアアクションキャンペーン」とは

AWCPとSRAジャパンが2025年から共催している、飲食店を通じたアニマルウェルフェアの普及啓発キャンペーンです。

2026年は7月1日から8月7日まで（延長期間を含む）開催され、全国83店舗が参加。各店舗がケージフリー卵を使用した料理を提供するとともに、SNSやメニュー、店頭での案内などを通じて、ケージフリー卵やアニマルウェルフェアについて消費者に伝える取り組みを行いました。

本キャンペーンは、料理を提供する飲食店と、その料理を選ぶ消費者の双方に、日々の食の選択が動物の飼育環境にも関わっていることを知ってもらう機会をつくることを目的としています。また、キャンペーンをきっかけに、飲食店がケージフリー卵の継続的な使用やケージフリー調達方針の公表を検討するなど、一過性の取り組みにとどまらない変化を促すことも目指しています。

日本では、採卵鶏の95%以上が身動きの制限されるケージで飼育されています（World Egg Organization〈WEO〉の2024年の統計では、日本のケージフリー飼育羽数の割合は3.5%）。ケージフリーは、鶏が歩き回る、砂浴びをする、止まり木にとまるといった自然な行動ができる飼い方です。欧米ではケージフリー卵への切り替えを表明する食品・外食企業が多く、日本でも調達方針を公表する企

業が出てきています。

キャンペーン特設サイト：https://award.cagefreenet.org/



サステナブル・レストランサミット2026 参加者集合写真

■表彰式概要

名称：サステナブル・レストランサミット2026

FOOD MADE GOOD Japan Awards 2026 特別賞 表彰式

開催日：2026年11月24日（火）

会場：東京ポートシティ竹芝 ポートホール（東京都港区海岸1-7-1）

主催：一般社団法人 日本サステイナブル・レストラン協会（SRAジャパン）

共催：一般社団法人 アニマルウェルフェア・コーポレート・パートナーズ・ジャパン（AWCP）

サミット詳細：https://foodmadegood.jp/sustainable-restaurant-sumit2026/

■一般社団法人 日本サステイナブル・レストラン協会（SRAジャパン）

一般社団法人日本サステイナブル・レストラン協会は、飲食業界におけるサステナビリティ推進を目的に活動する団体です。国際的なサステナブル・レストランの評価基準「FOOD MADE GOODスタンダード」の普及をはじめ、レストラン・シェフ・生産者・企業・消費者をつなぐ取り組みを行っています。

公式サイト：https://foodmadegood.jp/

Instagram：https://www.instagram.com/foodmadegoodjp/
Facebook：https://www.facebook.com/srajapan/

■ 一般社団法人アニマルウェルフェア・コーポレート・パートナーズ・ジャパン（AWCP）
AWCPは、食用に飼育される動物のアニマルウェルフェア向上を目指す団体です。食品・外食・ホテル・小売などの企業や関係団体と連携し、一羽でも多くの鶏をケージから解放するための活動を行っています。特に、採卵鶏のケージフリー飼育への移行を重点課題とし、企業への情報提供、調達方針の策定・公表支援、生産者と企業の連携促進などに取り組んでいます。また、生産者と買い手をつなぐマッチングサイト「ケージフリーネット」（cagefreenet.org）も運営しています。

公式サイト：https://awcpj.org
Instagram：https://www.instagram.com/animalwelfarecorporatepartners/
Facebook：https://www.facebook.com/animalwelfarecorporatepartners

■本件に関するお問い合わせ
一般社団法人アニマルウェルフェア・コーポレート・パートナーズ・ジャパン
https://awcpj.org/contact/

一般社団法人アニマルウェルフェア・コーポレート・パートナーズ・ジャパンのプレスリリース一覧
https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/139666

■本件に関する報道関係者からのお問い合わせ
一般社団法人アニマルウェルフェア・コーポレート・パートナーズ・ジャパン（AWCP）
瀬川綾子 | Segawa Ayako
Email : asegawa@awcpj.org（担当者）/corporate@awcpj.org（代表）
携帯電話：090-2158-5294

■報道関係者向け素材
表彰式および受賞店舗に関する写真・映像素材をご用意しています。

ダウンロードURL : https://xgf.nu/WW3ng （ギガファイル便/AWCP-PRTIMES映像データ.zip）
・表彰式ダイジェスト動画（約60秒）
・表彰式写真（授与シーン、受賞者集合写真など）
・表彰式全体の動画（約20分）