

令和7年12月17日  
産業経済部 地域企業支援課  
ものづくりイノベーション室 技術開発係  
電話：027-226-3352 内線：3355

## 県内企業2社が「第59回グッドカンパニ一大賞」 優秀企業賞および特別賞を受賞しました

公益社団法人中小企業研究センターは、全国の中小企業の中から経済的、社会的に優れた成果を挙げている企業に対し、昭和42年から「グッドカンパニ一大賞」として表彰を行っています。

このたび、第59回（2025年）グッドカンパニ一大賞において館林市の正田醤油株式会社が優秀企業賞を、桐生市の株式会社スタイルブレッドが特別賞を受賞しました。

**1 表彰名 第59回グッドカンパニ一大賞 優秀企業賞および特別賞**

**2 受賞企業 優秀企業賞**

正田醤油株式会社（館林市栄町3-1）

代表取締役社長 正田 隆

[事業内容] 醤油の醸造と加工調味料類の製造販売及び研究開発

[電話] 0276-74-8100

[ホームページ] <https://www.shoda.co.jp/>

**特別賞**

株式会社スタイルブレッド（桐生市広沢町1-2525-2）

代表取締役社長 田中 知

[事業内容] パンの製造・販売

[電話] 03-6899-5360

[ホームページ] <https://stylebread.com/corporation/>

**3 受賞のポイント**

正田醤油株式会社

- (1) 創業地・館林市に本社と工場を構え、醤油出荷量国内3位を誇る老舗メーカーである。
- (2) 「発酵・調味・包装」に精通し、醤油のほか納豆たれやラーメンスープ、弁当用ソース等、多様な用途・容量に応じたOEM生産に強みを有している。
- (3) 地域の安定雇用や国の登録有形文化財に指定された社有資産の保存活用、スタジアムの命名権取得など地域社会との共生を続けている。

株式会社スタイルブレッド

- (1) 焼成冷凍パン製造の先駆けであり、焼上げ後の急速冷凍により焼立ての香りと味を長期間保つことが可能で必要な量だけリバイクできる利点からホテル・レストラン業界での導入が急増中である。
- (2) 自社開発の酵母で味と品質に拘った上質なパンを提供している。
- (3) 仕込みや焼成を不要にし同業界での人員不足対策に大きな役割を果たすとともに、フードロス対策の点でも貢献度が高い。

#### 4 表彰式

- (1) 日時 令和8年2月2日(月)  
(2) 場所 経団連会館経団連ホール(東京都千代田区大手町1-3-2)

#### <表彰制度の概要>

- (1) 主催 (公社)中小企業研究センター  
(2) 表彰の対象 中小企業基本法に定義する中小企業で、創業あるいは設立後3年以上の法人企業及び個人企業。ただし、上場企業又は中小企業基本法に定義する中小企業の基準を超える会社の子会社・関連会社は除く。  
(3) 表彰の種類 (今回の受賞企業数)  
グランプリ(2)、優秀企業賞(9)、特別賞(3)、イノベーション事業化推進賞(2)  
(4) グランプリ・優秀企業賞の表彰基準  
経営の刷新、技術開発、市場開拓、流通改革の分野において、特に顕著な成果をあげ、優れた内容を有する企業であって、最近3年間の業績推移が相当なものであり、今後も伸展が期待される企業。  
(5) 受賞企業の決定 年1回

SUSTAINABLE  
DEVELOPMENT GOALS

