

平成24年度優良ふるさと食品中央コンクール受賞予定出品財一覧

◎農林水産大臣賞

	所在地	出品者	出品財名	特 徴
新技術 開発部門	北海道 札幌市	株式会社わらく堂 (かぶしきがいしゃ わらくどう) 代表取締役 関根健右	おもっちーず (おもっちーず) 	「日本のチーズケーキ」をコンセプトに開発された商品。「もちもち」食感でお餅のように伸びる質感は今までになく、さらに道産素材にこだわっている。北海道産の乳製品の風味を生かし、ロドけも良く仕上げられており、さわって面白い、食べておいしいスイーツとなった。チーズにお餅を合わせるという新しい発想が独創的であり、安全・安心な北海道産乳製品の原材料としての新たな可能性を提案する商品である。
新製品 開発部門	茨城県 常陸太 田市	茨城みずほ農業協同組合 (いばらきみずほのうぎょうきょうどうくみあい) 代表理事組合長 木村人司	米醗酵アイス (こめはっこうあいず) 	米醗酵アイスはJ A茨城みずほが米の消費拡大を目指し開発した商品である。地元常陸太田市産のコシヒカリを醗酵させたペーストを主原料とし、生乳の代わりに豆乳を使うことで、動物性脂肪分をゼロに抑え、大豆の栄養も豊富なアイスとなった。滑らかに溶けてすぐに消化され、甘みが爽やかで上質な味わいが特徴である。米を醗酵させたものを活用するユニークな発想で地元産米の消費拡大を図り、また地元直売所等で販売開始以来、1年で4万9千個以上を売り上げていることから、地域の発展・活性化にも貢献している。
国産農林 産品利用 部門	福島県 会津若 松市	会津天宝醸造株式会社 (あいづてんぼうじょうぞうかぶしきがいしゃ) 代表取締役社長 満田盛護	会津発八重美人 塩糎ドレッシング (あいづはつやえびじん しおこうじどれっしんぐ) 	会津の伝統的食文化を代表する塩糎を用いた、自然の甘みとさわやかな味わいの商品である。サラダから豆腐、各種和え物、焼き肉のたれと広範囲に使用することができる。米糎と蒸米が会津産ひとめぼれ100%であり、地域の活性化と発展にも大きく寄与している。また、NHKの大河ドラマ「八重の桜」にちなんで八重美人と名付ける(商標登録)など、地域そして地域外経済への波及効果が高い商品である。
国産畜水 産品利用 部門	和歌山 県 那智勝 浦町	勝浦漁業協同組合 (かつうらぎよぎょうきょうどうくみあい) 代表理事組合長 片谷 匡	紀州勝浦まぐるCAN「マグロ経済学シリーズ」 (きしゅうかつ うらまぐるかん まぐるかいざいむく しりーず) 	紀州勝浦産生まぐる(ビンナガマグロ)や養殖クロマグロの身と内臓を使った缶詰。生のビンナガマグロを使った水煮、オイル漬、醤油煮、紀州南高梅の梅干を使用した梅煮、また養殖クロマグロの内臓を活用し、胃袋(ガツ)を使用した水煮、醤油煮、豆板醤、心臓(へそ)を使用した醤油煮などの8種類の缶詰をシリーズで製造。地元でのおみやげを中心に販売している。今後は百貨店や缶詰バー等での販売を予定している。

◎農林水産省食料産業局長賞

	所在地	出品者	出品財名	特 徴
新技術 開発部門	山形県 庄内町	有限会社米シスト庄内 (ゆうげんがいしゃべいしすしょうない) 代表取締役 佐藤彰一	かりんと百米 (かりんとひゃくべい) 	「かりんと百米」は、コメ農家集団「米シスト庄内」が生産する「特別栽培米はえぬき」の米粉を原料とした、小麦粉不使用の米粉かりんとうで、揚げ油も、原料米を精米するときに出た米ぬかを絞った米油を使用することで、商品への付加価値を付けている。また、生地 の 堅 さ に つ い て は、独 自 の 水 分 調 整 技 術 を 開 発 し、従 来 困 難 と さ れ て いた小麦粉不使用の新しい米粉商品の開発を実現したものである。原料調達 の 面 で、地 域 の 活 性 化 に 貢 献 す る の は も ち ろ ん の こ と、農 家 の 6 次 産 業 化 へ の 取 組 と し て の 成 功 事 例 で あ る。
	岐阜県 郡上市	農業生産法人ひるがのフラワー ファーム有限会社 (のうぎょうせいさんほうじんひるがのわーふあーむゆうげんがいしゃ) 代表取締役 高田満浩	郡上の美味しくて 濃いプリン (ぐじょうのおいしくてこい ぷりん) 	生産者は、本製品を地域の活性化と酪農就農へのきっかけとなる事業に育てていく、とのねらいから、地元ひるがの高原で搾乳した牛乳、それを原料としたチーズ(カマンベールチーズ、カチョコパロチーズ)、自然の中で飼育された健康な鶏の地養卵を使用した商品の開発に取り組んできた。プリンでは珍しく個性豊かな3種類のチーズを調和させ、なめらかな食感のプリンに仕上げる技術の開発に成功し、「郡上の美味しくて濃いプリン」が生まれた。本品に係る技術の開発及び販売は、地域の活性化と地域農業の発展に寄与することが期待できる。
	高知県 土佐市	企業組合宇佐もん工房 (きぎょうくみあい うさもんこうぼう) 代表理事 所 紀光	一本釣りうるめ いわしのオイル サーディン (いっほんづりうるめいわし のおいるさーでいん) 	一般的に、ウルメイワシは網で水揚げされるため、魚同士が擦れ合うことで鮮度落ちが早くなる。当該商品のウルメイワシの調達先である土佐市宇佐町では一本釣りにこだわることで、鮮度の高いウルメイワシを漁獲している。伝統漁法の一本釣りを継承するとともに、独自に開発した「自動針外し機」を使い、素早く水氷締めにしたウルメイワシを、EXバージンオリーブオイルと食塩で調味した、素材を活かしたオイルサーディンである。
新製品 開発部門	茨城県 水戸市	阿さ川製菓株式会社 (あさかわせい かぶしきがいしゃ) 代表取締役 桐村幸雄	ふよもち (ふよもち) 	常磐大学健康栄養学科の学生と、地域資源のかんしょ(茨城町産紅あずま)を使用し、新食感の「茨城スイーツ」を共同開発した。風味豊かなさつまいもあんを、ふよぶよのお餅で包んだ季節感あふれる和スイーツで、季節毎(年に4回)に味が変わり、四季の彩りを表現し、茨城の四季の情景をお菓子に託している。地域資源のかんしょを使用し、地元の常磐大学と共同開発することで学生の感性を取り入れ、地域の発展・活性化も期待できる商品となっている。
	徳島県 上板町	日新酒類株式会社 (にっしんしゅるい かぶしきがいしゃ) 代表取締役社長 前田康人	なると金時 IMOKKA (なるときんときいもっか) 	なると金時芋を主原料として蒸留したお酒を、白樺の活性炭でろ過した、透明感のあるクリアな味わいの地酒ウオッカである。冷やしたグラスで、冷やした「なると金時IMOKKA」をストレートで飲むのが本格派。また色々なカクテルのベースにも最適。
	福岡県 みやま市	熊川食料工業株式会社 (くまかわしょくりょうこうぎょうかぶしきがいしゃ) 代表取締役 熊川稔也	豚たかな (ぶたたかな) 	当該商品は、業界で始めて高菜漬けに豚肉を加え、炒め合わせることで開発された商品である。原料の高菜は、JAの瀬高高菜部会及び地元高菜生産農家から購入し、豚肉は福岡県産糸島豚を使用している。伝統的な方法で漬けられ、味も良く包装も製品の特徴を分かり易く伝えているため、消費者の評判も良く、発売以来4か月で420万円の売上を記録した。地元高菜漬け業界の活性化を促し、高菜生産農家の振興に寄与する商品といえる。

国産農林 産品利用 部門	埼玉県 越生町	株式会社越生特産物加工研究所 (かぶしきがいしゃ おごせとくさんぶつかこうけんきゅうじよ) 代表取締役社長 田島公子	おごせ ゆず之介 (おごせ ゆずのすけ) 	越生の柚子は香りが高く厚みもある、どこにも負けない逸品である。その越生の柚子を使用した清涼飲料。蜂蜜や砂糖によってまろやかな甘みを出し、その中に残る「柚子本来の香りの高さ」こそが、大ヒットのヒミツ。「ゆずの介」は柚子のジュースであることから、アイスでもホットでもおいしくいただける。平成23年度は目標の年間20万本販売を達成し、名実ともに越生の新しい特産品として広く知られるようになった。
	滋賀県 長浜市	合同会社プロヴァンシャルアート (ごうどうがいしゃ ぷろばんしゃるあーと) 代表社員 大橋延行	八朔ドレッシング (はっさくどれっしんぐ) 	滋賀県長浜市西浅井町菅浦産の、酸味の強いはっさくの果実を丸ごと使用する事で、皮に含まれる香り成分を有効に活用した、特長あるドレッシングである。果実としては酸味が強く、販路開拓が困難であったはっさくを活用し、はっさく栽培農家と当該製品販売会社、市内の食品加工企業の技術協力で開発された製品で、今後の観光戦略ともタイアップし地域おこしの起爆剤としても有望である。
	鹿児島 南九州市	有限会社エスランドル (ゆうげんがいしゃ えすらんどる) 代表取締役 上釜 勝	生姜糖 (しょうがとう) 	地元産の高品質な生姜を使用し、その特徴を最大限に引き出すための新製法によって編み出された魅力の逸品である。長島町の赤土にこだわって生産された生姜は、風味が豊かで繊維質が細かく、身もぎっしりと締まっている。この生姜を4～5日間煮込み、更に数日かけて低温乾燥させることで、優しい生姜の風味と素晴らしい食感を併せ持つ商品に仕上がっている。当製品は、①平成23年度鹿児島県新加工食品コンクールで知事賞を受賞、②原料調達面で地域への貢献度が高い、③食味、見た目及び加工法が優れている、などの点が評価できる。
国産畜水 産品利用 部門	岩手県 山田町	三陸味処三五十 (さんりくあじどころみごと) 代表 大杉繁雄	あかもく佃煮 山田のおみごと (あかもくつくだに やまだのおみごと) 	アカモクの食感、風味を損なわず、なおかつ「美味しい」をコンセプトに、うまみ調味料は一切使用していない佃煮。アカモクの先端の若芽だけを使用しているため、シャキシャキ感の中にも柔らかさがあり、ご飯の相伴、お酒のおつまみに最適である。
	福井県 福井市	株式会社三玄 (かぶしきがいしゃ みげん) 代表取締役社長 角谷雅和	越前蟹味噌バター (えちぜんかにみそばたー) 	越前蟹味噌バターは、福井県越前漁港の大喜丸1隻のみが漁を行っている越前産紅ズワイの蟹味噌をブレンドしたバターである。新鮮なカニを浜ゆでしたのち、入念に2日以上かけて、昔ながらの製法で煮詰めた濃厚な蟹味噌を作り、その蟹味噌にバター、調味料など同社独自にブレンドして仕上げている。固形のバターとしては、「ありそうで、ない」面白い商品となった。
	愛知県 豊橋市	株式会社平松食品 (かぶしきがいしゃ ひらまつしょくひん) 代表取締役 平松賢介	愛知丸が釣った かつおとしょうがの ごはんじゅれ (あいちまるが釣ったかつおと しょうがのごはんじゅれ) 	愛知県立三谷高等学校の実習船「愛知丸」で、高校生が実習で一本釣りしたカツオをつくだ煮にして、ジュレ状のタレと絡めた、ごはんに乗せて食べる新食感のつくだ煮である。「平成24年度愛知のふるさと食品コンテスト」で、審査員から「面白い商品。ストーリー性がある。」「ネーミングにインパクトがある。」「水産高校限定の材料が良い。味もよい。」「ジュレがおいしい。ごはんが進みそう。」と高い評価を得て最優秀食品に選出された。

◎財団法人食品産業センター会長賞

	所在地	出品者	出品財名	特 徴
新技術 開発部門	秋田県 秋田市	株式会社四季菜 (かぶしきがいしゃ しきさい) 代表取締役 高橋真木夫	比内地鶏 金の親子丼の具 (ひないじどり きんのおやこどんのぐ) 	家庭での調理が難しいとされていた比内地鶏の親子丼を、革新的な冷凍技術と特許のある容器により、電子レンジで簡単に食べられるようにしたことで、名店のふわとろ感のある親子丼を手軽に楽しむことができる。本商品は、平成23年度に開催された第31回秋田県特産品開発コンクールにおいて最優秀賞を受賞した商品であり、特殊な技術を用いた商品である。
新製品 開発部門	青森県 青森市	有限会社松栄堂 (ゆうげんかいしゃ しょうえいどう) 代表取締役 畑中和紀	味噌バターカレー 牛乳どら焼き (みそばたーかれーぎゅうにゅう どら焼き) 	どら焼きの皮に県産の鶏卵をたっぷり并使用し、皮の硬さ調整のため、水のかわりに県産牛乳を使用している。さらに、皮に津軽熟成味噌を加えた。皮と皮の間には、カレーあんバターをサンドして、口に入れると味噌の風味が広がり、カレーとバターのまろやかな甘さを楽しめる商品となっている。
	福島県 福島市	内池醸造株式会社 (うちいけじょうぞう かぶしきがいしゃ) 代表取締役社長 内池 崇	牛乳味噌鍋の素 (ぎゅうにゅうみそなべのもと) 	福島の地域活性化のために複数の企業が集結した「福の鳥プロジェクト」からこの商品は生まれた。福島の乳業会社がレシピを考案し、内池醸造(株)が本商品を製造しており、ラベルもプロジェクトメンバーが制作している。本商品は鍋料理用の調味料であるが、ラーメンや炒め物など用途は多様である。牛乳で仕上げる鍋料理用調味料は、新規性に富むとともに地域企業による商品化を見事に果たしている。
	富山県 富山市	有限会社女傳商会 (ゆうげんかいしゃ おんなでんしょうかい) 代表取締役社長 女川 弘	季節の菓子 かまぼこ (きせつのかしかまぼこ) 	四季の食材(桜、まめ、栗など)と吟味されたすり身を原料に用いて、自社伝統の卓越した細工蒲鉾の技法によって作り上げられた本商品は、従来の蒲鉾では味わえなかった季節感と華やかさが表現された和菓子風蒲鉾の逸品である。また、一つ一つが食べきりサイズであることから、小人数でも買いやすく味わえることや、お裾分けとしても配りやすいなど、消費者の立場に立った商品でもある。このように、蒲鉾に和菓子の持つ季節感、気品を持たせた新たな商品であり、新規販路開拓が大いに期待できる新製品である。
	奈良県 奈良市	株式会社イノウエ (かぶしきがいしゃ いのうえ) 代表取締役社長 井上知子	鹿サイダー (しかさいだー) 	本製品は、これまで奈良県には無かった県特産品を活用したご当地サイダーである。使用している原材料の柿酢は、奈良県特産の柿を100%用いた酢であるが、県では農業を振興するリーディング品目として柿の生産振興を掲げており、柿を活用した加工品の登場は本方針に合致するものである。加えてご当地サイダーという流行の商品に柿が用いられることで、広い世代で、また観光土産としての利用が進み、地域活性化に繋がることを期待できる。
	兵庫県 養父市	大徳醤油株式会社 (たいとくしょうゆ かぶしきがいしゃ) 代表取締役 浄慶耕造	有機ノンオイル ドレッシング (ゆうきのんおいる どれしんぐ) 	国産有機大豆・小麦を使用した天然醸造醤油ベースに地元の有機野菜を加えたノンオイルドレッシング。有機醤油のコクと有機野菜のうま味、有機米酢の酸味を絶妙のバランスで配合し、さっぱりした味に仕上げている。野菜サラダ、肉料理、魚料理、パスタ、豆腐など幅広く利用でき、醸造技術の粋を活かした商品である。野菜のおいしさが分かる食べ方を提案することで、消費者の食生活に広がり豊かさを届けるものとして期待できる。

	香川県 高松市	島四国本舗 (しましこくほんぽ) 経営者 木岡美津子	味噌こうじ豆腐 (みそこうじどうふ) 	本品のような豆腐の味噌漬けは、香川県では他にない商品といえる。香川県産の味噌と糀を独自に配合することで、独特の旨みを醸し出しており、また、ほんのり甘みのある濃厚な味となっている。また、3年熟成味噌を使用した商品は、独自の方法でゆっくり長い期間をかけて熟成させることで、さらに濃厚な旨みを出すことができた。本県における新たな特産品となることが期待される。
	熊本県 南阿蘇村	有限会社阿蘇健康農園 (あそけんかいいしや あそけんこうのうえん) 代表取締役 原田大介	野菜で作った ラスク (やさいでつくったらすく) 	自社栽培の無農薬野菜（バジル、トマト）と地元産のにんにくを、ペースト等にしてパンに塗り、香ばしく焼き上げたことで、それぞれの野菜の特徴をうまく引き出し、ヘルシー感を打ち出している。ワイン等のおつまみや軽食にもなり、ラスクのさくさくとした食感をそのまま残した、野菜味の新しい感覚の加工品である。また、3種の野菜の色をトリコロールカラーにデザインしたパッケージもおしゃれで人気があり、今後の販路拡大に期待できる商品である。
	大分県 日田市	株式会社つえエーピー (かぶしきがいしや つええーぴー) 代表取締役 長谷部建美	日田梨ビネガー (ひたなしびねがー) 	天皇賞に輝いた歴史を持つ、大分県の「日田梨」を用いて造られたやさしくフルーティな果実酢。梨のまろやかな甘さを生かした樽仕込みのビネガーである。同社の商品、『ユズベッパース』等にもベースとして使用し、商品の味に深みを持たせている。日田梨の規格外品を原料として使い、新しく商品を開発したこと、また他の商品のベースとしても使用され、販路が拡大することで生産者の所得向上に寄与できる商品である。
国産農林 産品利用 部門	青森県 弘前市	農業生産法人有限会社 ANEKKO (のうぎょうせいさんほうじんあねっこ) 代表取締役 村上美栄子	きみ大佛 (きみだいぶつ) 	嶽地区という高原地で収穫された糖度18～20°の甘いとうもろこし“嶽きみ”を使った本格焼酎。旬の嶽きみを乾燥させ、それを原料に米麹と仕込み発酵させ、蒸留して焼酎にした。その後約4ヵ月間寝かせ、味にまろやかさを出している。ほのかに嶽きみの甘い香りがし、お湯割りやロックで飲んでいただく事がおすすめ。全国的にも知名度のある嶽きみを使ったお土産として、青森をアピールできる商品である。
	栃木県 那須町	シフォン (しふおん) 代表 菊地一枝	那須シフォン ケーキ (なすしふおんけーき) 	那須町産の米を製粉した米粉を使用したシフォンケーキ。ほかにも栃木県茂木町産柚子、栃木県産豆乳、栃木県産鶏卵など、主に栃木県産素材を使用している。お子様からお年寄りまで幅広くお召し上がりいただける低カロリー食品であり、野菜の適度な甘味を生かした商品となった
国産畜水 産品利用 部門	岩手県 洋野町	はまなす亭 (はまなすてい) 店主 庭 静子	ほや糀 (こやこうじ) 	伝統の南部もぐり漁で海底からひとつひとつ手作業で採取した種市産天然ほやを、自家製の塩糀に漬けた商品。ビタミンB1、ビタミンB2、ビタミンB6、パントテン酸、必須アミノ酸など糀製品に含まれる栄養素は、体内吸収率が高いといわれており、タウリンなどミネラル分が豊富な天然ほやと合わせることで美味しく健康的な商品となった。
	山形県 米沢市	株式会社米沢食肉公社 (かぶしきがいしや よねざわしよくにこうしや) 代表取締役社長 尾崎世一	舞米豚トマトカレー (まいまいとんとまとかれー) 	山形県山辺町で、循環農業の一貫として、町産飼料用米を15%配合した飼料で飼育したブランド豚「舞米豚」の肩肉と、町内建設会社の農業新規参入で栽培されたこだわりのトマトを原料に、地元料理人と連携してレシピを開発、独自の加工技術でトマトの酸味と肩肉の旨みをカレーに封じ込めたこれまでにない商品。また、PRについては、山辺町が全面的にバックアップ、平成24年2月には、町の主催の「食と農の祭典」で商品発表が行われる等、農工商連携によって、生産から加工、販売の展開が行われており、地域経済の活性化に大きく貢献している。

<p>静岡県 御殿場市</p>	<p>渡辺ハム工房 株式会社渡辺商店 (わたなべはむこうぼう かぶしきがいしゃ わたなべし ょうてん)</p> <p>取締役社長 渡辺義広</p>	<p>ふじやまプロシュート (ふじやまぶろしゅーと)</p> 	<p>当該商品は、国内では珍しい長期熟成生ハムであり、原料には静岡県東部の裾野市、御殿場市で生産されている静岡型銘柄豚「すそのポーク」を使用している。当該商品が作られている御殿場市は富士山麓の高原であるため年間を通して涼しく、冬には「富士おろし」と呼ばれる冷たく乾燥した西風が吹き、夏には駿河湾から湿った南風が吹く。こういった自然の恵みを利用して冬に仕込み、夏にじっくり熟成醗酵させている。静岡県東部の原材料と気候を生かした商品であり、発酵による芳醇な香り、濃厚な味わいが口いっぱいに広がる。</p>
<p>鳥取県 倉吉市</p>	<p>株式会社鶴太屋 (かぶしきがいしゃ つるだや)</p> <p>代表取締役 北垣潤子</p>	<p>鳥取黒毛和牛の佃煮 みさき実山椒入り (とっとりくろげわぎゅうのつくたに みさきみさんしょういり)</p> 	<p>当該製品は、食一筋40年の職人が素材を追求し、鳥取黒毛和牛の旨みを最大限に生かした商品である。副素材には、温泉地で有名な三朝町の早摘み実山椒を味と食感のアクセントに使用しており、パッケージには肉牛の個体識別番号を明記し、内容表示をあえて「黒毛和牛」とするなど、県産素材へのこだわりと高品質をアピールしている。</p>
<p>愛媛県 伊予市</p>	<p>株式会社オカベ (かぶしきがいしゃ おかべ)</p> <p>代表取締役社長 岡部光伸</p>	<p>瀬戸内しらす (せとうちしらす)</p> 	<p>旬の時期に瀬戸内海で獲れた新鮮な「いわし」を、水揚げ後すぐに釜ゆでした「釜揚げしらす」を原料とし、味付けは独自の製法で、魚の形を崩すことなく、ご飯のお供にぴったりの醤油味に仕立てている。また、着色料・香料は一切使用していない。ふっくら釜揚げしらす、ふっくら釜揚げしらすのり、ふっくら釜揚げしらすひじきの3つの味をお楽しみいただける商品である。</p>