


平成29年度優良ふるさと食品中央コンクール受賞出品財一覧

◎農林水産大臣賞

部門	所在地	出品者	出品財名	特 徴
新技術 開発部門	徳島県 鳴門市	有限会社 うずしお食品 (ゆうげんがいしゃ うずしおしょくひん) 代表取締役 後藤 祥二 (ごとう しょうじ)	潮里わかめ (湯通し冷凍わかめ) (しおりわかめ) (ゆどおしれいとわかめ) 	鳴門わかめ加工商品は、塩蔵わかめや乾燥わかめのみで、鳴門わかめ本来の風味・食感を再現することが難しかったのですが、本製品により、鳴門わかめでは初となる冷凍加工商品が誕生し、鳴門わかめ本来の風味と食感を、旬の時以外にも味わうことが可能となりました。
新製品 開発部門	愛知県 半田市	中埜酒造株式会社 (なかのしゅぞうかぶしがいしゃ) 代表取締役社長 中埜 昌美 (なかの まさみ)	愛してる2017セット (あいしてる2017せっと) 	口あたりは甘くまろやかで「はじける愛」を込めたシャンパン風のスパークリングと「つる想い」を酵母に残したうすにごりでカクテル風のプレミアムの2本セット。この商品はモッコウバラの蔓が、ハート型に湾曲しており、花言葉が「あなたにふさわしい人」であることから“愛してる”と名付けました。
国産農林 産品利用 部門	鹿児島 県鹿屋 市	有限会社 善STYLE (ゆうげんがいしゃ ぜんすたいる) 代表取締役 近藤 善光 (こんどう よしみつ)	花岡胡椒ギフトセット (はなおかこしょうぎふとせっと) 	明治から昭和初期に「世界の相場を作る」「世界の二大産地」と言われた鹿児島県鹿屋市花岡地区の胡椒(唐辛子)を再興させたいという思いから、地元の青年団体が中心となって原種による栽培を復活させた花岡胡椒を原料とした食品です。香りが強く辛みがまろやかであるといった特徴を十分に活かした商品に仕上がっています。

<p>国産畜水 産品利用 部門</p>	<p>静岡県 沼津市</p>	<p>有限会社 かねはち (ゆうげんがいしゃ かねはち) 代表取締役 杉本 幸仁 (すぎもと ゆきひと)</p>	<p>OIL SABADINES® ～駿河燻鯖～黒こしょう (おいるさばでいん するがくんさばく ろこしょう)</p> 	<p>沼津地区では、沼津港の水揚げ額の80%を占めるサバを利用したサバ節製造が伝統的に行われています。しかしながら、食生活の変化などで生産量が減っています。この伝統製法のサバ節を慣れ親しんだ味、風味を後世に残せていけたらという思いで、サバ節製造技術を最大限に活かしてできた商品が「オイルサバディン」です。燻された香りが口に広がり、噛めば噛むほどさばの旨みを感じます。</p>
-----------------------------	--------------------	---	--	---

◎農林水産省食料産業局長賞

部門	所在地	出品者	出品財名	特 徴
新技術開発部門	宮城県 仙台市	株式会社 阿部蒲鉾店 (かぶしきがいしゃあべかまぼこてん) 代表取締役社長 阿部 賀寿男 (あべ かずお)	減塩 阿部の笹かまぼこ (げんえん あべのささかまぼこ) 	業界初となる減塩のかまぼこです。笹かまぼこを作る上で、食塩は調味料としてだけでなく弾力を生むために欠かせない原料でしたが、技術開発によって食味・食感を損なわずに塩分を30%カットすることに成功しました。かまぼこは塩分が多いというイメージを払拭し、消費者の健康志向に応える新商品です。
	群馬県 利根郡	川場村農産加工株式会社 (かわばむらのうさんかこうかぶしきがいしゃ) 代表取締役 山口 登 (やまぐち のぼる)	孀恋キャベツ酢 <PLAIN,PURPLE> (つまごいきゃべつす ふれーん、ぱーぶる) 	新鮮なキャベツを原料に、伝統的な天然醸造製法（静置発酵）で製造され、穀物酢に比べてまろやかな酸味を有するのが特徴です。また、PURPLEは、紫キャベツを原料とし、美容に良いとされるポリフェノールを多く含みます。新商品開発が困難であったキャベツを用いて新たな加工品を完成させたことにより、キャベツの活用の幅を広げるとともに、夏秋キャベツ収穫量日本一の産地（孀恋村）と協力して、新しい地域特産加工品を誕生させ、地域振興にも寄与しています。

<p>新製品 開発部門</p>	<p>福島県 白河市</p>	<p>株式会社 しらかわ五葉倶楽部 (かぶしきがいしゃ しらかわごようくらぶ)</p> <p>代表取締役社長 谷口 升太 (たにぐち しょうた)</p>	<p>ももれーど</p> 	<p>フルーツ王国福島を代表する桃あかつきのジャムスイーツ。糖度は44度、ジャム商品としては甘さを控えめに加工。ゲル化剤、水飴などは使用せず、ももの果実をふんだんに使用し、またレモンを丸ごとピューレ加工してあわせているので、爽やかな味わいの中にもキレのある仕上がりになっています。また、原料調達の面で、青果で販売できない規格外品の活用により生産農家からの新たな調達の実現し、収穫した桃を糖漬け加工し急速凍結でストック、通年製造を可能にすることで地域の発展に貢献しています。</p>
<p>大阪府 富田林 市</p>	<p>大阪南農業協同組合 (おおさかみなみのうぎょうきょうどうくみあい)</p> <p>代表理事組合長 中谷 清 (なかたに きよし)</p>	<p>焼きなす醤油 (やきなすしょうゆ)</p> 	<p>原材料に地元南河内産のしょうがと南河内産の白ワインを使用した焼きなす専用の甘口醤油です。南河内地域は府内屈指のなすの生産地であり、「大阪なす」としてブランド化を図っています。本製品は、焼きなすの専用醤油という画期的商品であり、「大阪なす」の販売・消費拡大、農家所得の向上が期待できます。</p>	<p>原材料に地元南河内産のしょうがと南河内産の白ワインを使用した焼きなす専用の甘口醤油です。南河内地域は府内屈指のなすの生産地であり、「大阪なす」としてブランド化を図っています。本製品は、焼きなすの専用醤油という画期的商品であり、「大阪なす」の販売・消費拡大、農家所得の向上が期待できます。</p>
<p>福井県 福井市</p>	<p>株式会社 三玄 (かぶしきがいしゃ みげん)</p> <p>代表取締役社長 角谷 雅和 (かどや まさかず)</p>	<p>越前産紅ズワイガニ割烹仕込みの蟹真薯 (えちぜんさんべにずわいがにかっぽうじこみのかにしんじょう)</p> 	<p>越前産紅ズワイガニ割烹仕込みの蟹真薯 (えちぜんさんべにずわいがにかっぽうじこみのかにしんじょう)</p>	<p>福井県のカニかご漁は約50年前(1969年)に始まったとされています。福井県でカニかご漁の操業を継続しているのは越前漁港の大喜丸のみ。この大喜丸が漁獲した越前産紅ズワイガニを使用し、和食料理を商品化。従来のかまぼこと異なる食感を生み出すため、和食の真薯の技法をアレンジしました。</p>

<p>国産農林 産品利用 部門</p>	<p>北海道 中川郡</p>	<p>前田農産食品株式会社 (まえだのうさんしょくひんかぶしき がいしゃ) 代表取締役 前田 茂雄 (まえだ しげお)</p>	<p>十勝ポップコーン～黄金のとう もろこし畑から～ (とちぼっぷこーん～おうごんのとうも ろこしばたけから～)</p> 	<p>国内でも珍しい爆裂種トウモロコシを、GGAP認定の自社農場にて、分解フィルムを使用して保温栽培し、小麦と共に乾燥させる方法を考案。約2分の電子レンジ加熱という手軽な調理で、各家庭で簡単に出来たてを味わえ、弾ける音と香りも楽しいポップコーン。道産素材100%である上、開けやすく親しみやすい包装デザインの商品です。</p>
	<p>山形県 東置賜 郡</p>	<p>株式会社 三奥屋 (かぶしきがいしゃ みつおくや) 代表取締役 近 清剛 (こん せいごう)</p>	<p>山形おみづけわさび (やまがたおみづけわさび)</p> 	<p>本製品は、県内農業者との契約栽培により収穫された山形青菜（伝統野菜）・大根・茎わさびを主原料としており、従来、山形の特産品として販売されていた「おみ漬」を酒粕と合わせ、緩やかに熟成発酵させることにより日持ちを延ばし、味のアクセントとして日本独自の茎わさびを加え、味に深みを醸し出し、昔ながらの発酵食品を活かした新しい山形の食文化の提案を行っています。</p>
	<p>滋賀県 湖南市</p>	<p>北島酒造株式会社 (きたじましゅぞうかぶしきがいしゃ) 代表取締役社長 北島 輝人 (きたじま てるひと)</p>	<p>純米吟醸ぶくぶく (じゅんまいぎんじょうぶくぶく)</p> 	<p>琵琶湖にすむ魚が魚道を通って田んぼに遡上し、産卵、ふ化、そしてそこで育った魚が琵琶湖へ還るという環境にも魚にもやさしい「魚のゆりかご水田」で作られた「魚のゆりかご水田米山田錦」を原料に使用し、すっきりとした爽やかな辛口に仕上げた純米吟醸酒。東近江市の栗見出在家町魚のゆりかご水田協議会が減農薬・減化学肥料で生産する環境こだわり米「魚のゆりかご水田米山田錦」の全量を北島酒造が酒の原材料として使用しており、米の生産者と蔵元が一体となって酒を造ることで、ゆりかご水田で作った酒米の生産の安定化に寄与しています。「ぶくぶく」とは鯰が田んぼの中で呼吸をする音と、お酒が醗酵する時の泡の音のイメージをしたものです。</p>

<p>国産畜水 産品利用 部門</p>	<p>秋田県 男鹿市</p>	<p>三和商事株式会社 旬魚房 匠 (さんわしょうじかぶしきがいしゃ しゅんぎょぼう たくみ) 代表取締役 武田 鋭彦 (たけだ えいひこ)</p>	<p>天然真鯛 白子とうふ (てんねんまだい しらことうふ)</p> 	<p>網元直営工場で厳選された北限（秋田県男鹿産）の天然真鯛の希少な白子をふんだんに使用し、独自製法で臭みを抑えた「白子とうふ」。濃厚でクリーミーな味わいが特徴です。</p>
	<p>富山県 滑川市</p>	<p>有限会社 とと屋 (ゆうげんがいしゃ ととや) 代表取締役 坂井 賢治 (さかい けんじ)</p>	<p>ほたるいかの魚醤干し (ほたるいかのぎょしょうぼし)</p> 	<p>日本海（主に富山湾）で水揚げされた新鮮なホタルイカを、魚醤を使ってじっくりと丸干しにした逸品です。ワインや日本酒に合うおつまみとなっています。富山ならではの魚介類を吊るして販売でき、常温でも販売が可能で、パッケージも女性好みとなっています。</p>
	<p>熊本県 天草市</p>	<p>一二海 (ひふみ) 代 表 田邊 正代 (たなべ まさよ)</p>	<p>おっげんしゃー</p> 	<p>おっげんしゃー（我が家のごはんのおかず）の名のとおり、御飯と合せて食べて欲しい一品です。漁師の夫が漁師めしとして食べていたものをアレンジしました。天草市牛深漁港で水揚げされた「鰹」、地元の「味噌」、自家生産の「生姜」、さとうきびを植え、昔ながらの製法で作った「黒糖」と、天草産の食材、調味料にこだわり、製造しています。</p>

◎一般財団法人食品産業センター会長賞

部門	所在地	出品者	出品財名	特 徴
新製品 開発部門	青森県 弘前市	弘前銘醸株式会社 (ひろさきめいじょうかぶしきがいしゃ) 代表取締役社長 加藤 宏幸 (かとう ひろゆき)	弘前城しいどる (ひろさきじょうしいどる) 	「弘前さくらまつり」開催100年にあたり、弘前公園にある「日本最古のソメイヨシノ」から採取した天然酵母「弘前さくら酵母」と、弘前産りんご100%で製造したシードル（発泡性りんご酒）です。りんごの愛らしさと、咲き誇る弘前城の桜をイメージしたデザインの題字とラベル、パッケージで、バランスの良い甘味と酸味、酵母の生み出す独特の風味を持つ、奥ゆかしくも華やかな「和」のシードルです。
	茨城県 常総市・つくば市	西京漬の寺田屋/株式会社フジキン (さいきょうづけのてらだや/かぶしきがいしゃふじきん) 代表 寺田 弘二 (寺田屋) (てらだ こうじ) 代表取締役社長 野島 新也 (フジキン) (のじま しんや)	下町キャビア・フィッシュセット (したまちきゃびあ・ふいっしゅせつと) 	チョウザメの魚肉という未活用資源を西京味噌とバジルオイルで漬け込み、セット販売しているものです。西京漬けは、地元茨城産の素材を使用した特製の調味料に魚醤を加えることで滑らかな味わいをお楽しみいただけます。チョウザメの魚肉は身が固く味噌の味が浸透しにくいところ、真空状態及び零下で5日間手揉みするという独自の伝統製法に加え、身に複数の穴を空けるなど工夫を凝らし、味の定着に成功しました。
	埼玉県 入間郡	山口農園 (やまぐちのうえん) 代 表 山口 由美 (やまぐち ゆみ)	万能梅みそ (ばんのうめみそ) 	日本有数の梅の産地、埼玉県越生町の梅（自家農園で栽培）を使用した手作りの梅味噌です。保存料無添加。梅の風味を生かし、梅干しが食べられない人や外国人にも好評です。チューブ式スタンドパック入りにして、主婦目線で使いやすさにもこだわりました。手を汚さず、片手で簡単に必要な分だけ取り出してお使いいただけます。また、梅干し加工のほか、新商品開発にも力を入れて梅の加工品を増やし、越生町特産の梅のPRに積極的に取り組んでいます。

	<p>兵庫県 姫路市</p>	<p>小川農園株式会社 (おかづのうえんかぶしきがいしゃ)</p> <p>代表取締役 小川 亮一 (おがわ りょういち)</p>	<p>pasta sorriso 生パスタ・ラビオリ (ぱすた そりーぞ なまぱすた らびおり)</p> 	<p>自社農園の減農薬・減化学肥料で栽培した米粉を使い、地元産の卵・野菜さらには、自社で製造したチーズを原材料に、生パスタ（ラビオリ・トルテリーニ・ショートパスタ）を、自社のパスタ工房で製造し、消費者に提供しています。米粉パスタの製造方法を確立するとともに、地域の若手農家の野菜を使用しており、ふるさと食品の製造にとどまることなく、6次産業化にも取り組んでいます。</p>
	<p>宮崎県 延岡市</p>	<p>宮崎ひでじビール株式会社 (みやざきひでじびーるかぶしきがいしゃ)</p> <p>代表取締役 永野 時彦 (ながの としひこ)</p>	<p>YHAZU (やはず)</p> 	<p>宮崎県内で栽培された大麦を自社で発芽・乾燥させて麦芽に加工し、自社加工した県内産麦芽を100%使用したビール。乾燥したての麦芽の持つ香ばしき、すっきりした飲み口が特徴のジャーマンピルスナー。地域経済の循環を目指して、原料調達に加え、加工機器メーカーも宮崎県内企業とタッグを組み開発することで、“オール宮崎”での生産体制を整えて、商品化を実現しました。</p>
<p>国産農林 産品利用 部門</p>	<p>京都府 船井郡</p>	<p>株式会社 京都ものがたり (かぶしきがいしやきょうとものがたり)</p> <p>代表取締役 森 典子 (もり のりこ)</p>	<p>京都 やさいおいる (九条ねぎ) (きょうとやさいおいる) (くじょうねぎ)</p> 	<p>京都産の野菜を使用し、独自の製法で作った香りのよい調味オイルです。色が美しく、見た目も鮮やかなオイル瓶に仕上がっています。健康に良い油と言われている、「国産米オイル」をベースにしています。その米オイルと野菜を低温で処理することにより、野菜の香りを損ないません。野菜炒めやパスタなど、様々なお料理にご利用して頂けます。安心・安全にこだわっており、原材料はオイルと野菜のみ、無添加です。</p>

	<p>香川県 小豆郡</p>	<p>銀四郎麵業株式会社 (ぎんしろうめんぎょうかぶしきがいしゃ) 代表取締役 三枝 純 (さえくき じゆん)</p>	<p>小豆島・手延べ銀四郎めん オリーブ素麵 (しょうどしま・てのべぎんしろうめん おりーぶそうめん) </p>	<p>小麦の中心部分を贅沢に使用した小麦粉と、その素材の旨味を活かすため、塩かどのないまろやかな伯方の塩で練る生地に、小豆島の老舗、東洋オリーブの農園で収穫された小豆島産100%の果実をふんだんに練り込み、表面にはオリーブ油を塗り、伝統の「手延べ技法」で延ばしあげた、オリーブの風味豊かな匠こだわりのオリーブ素麵です。</p>
<p>国産畜水 産品利用 部門</p>	<p>岩手県 陸前高 田市</p>	<p>広田湾遊漁船組合 (広田湾漁業協同組合内) (ひろたわんゆうぎょせんくみあい (ひろたわんぎょぎょうきょうどうくみあいない)) 会 長 大和田 晴男 (おおわだ はれお)</p>	<p>いわて広田湾牡蠣のバーニャカウダ (いわてひろたわん かきのばーにゃかうだ) </p>	<p>漁師が薦める一番美味しい春の時期にとれた広田湾産の最高級牡蠣を使用し、牡蠣の濃厚な味わいと香り、旨味を活かした様々な料理の隠し味として、共働き家庭など忙しい方にも手軽に本格的な料理を作ることができる無添加の新感覚調味料です。本商品を新たな観光コンテンツとして事業展開をしており、地域内外におけるPRをはじめ経済波及効果が大きい商品です。</p>
	<p>千葉県 香取市</p>	<p>株式会社 正上 (かぶしきがいしゃ しょうじょう) 代表取締役社長 加瀬 幸一郎 (かせ こういちろう)</p>	<p>房総真鯛春子焼「鯛めし・鯛茶漬」 (ぼうそうまだいかすごやき「たいめし・たいちゃづけ」) </p>	<p>真鯛を割烹仕立てで上品に調味し直火で丁寧に焼き上げ、北海道産昆布を腹に詰め更に昆布巻きにした後、最新の加圧加熱殺菌調理機を使用し、鯛の身はしっかりしながらも骨まで柔らかく食べられる製品に仕上げました。別添のだし醤油を加え、炊飯器でいつもながらに炊飯するだけで、お手軽ながら本格的な鯛めしができあがります。お茶をかけて「鯛茶漬」としても美味しく召し上がれます。</p>