

## 令和元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	北海道 札幌市	株式会社ふじと屋 代表取締役 齋藤 裕一	とうふホエイさけ 	羅臼産秋サケを、魚醤と豆腐製造の過程で生じるホエイに漬け込み、余分な水分や臭みを吸収する特殊なシートで低温熟成させた干物です。通常の干物は、干すことにより、水分は抜け過ぎてパサパサとなったり、空気に触れて酸化したりするが、当社の手法（浸透圧脱水製法）により、生臭みや酸化が抑えられ、低塩ながらも旨味が凝縮されたふっくらした干物に仕上がりました。加えて未利用であった豆腐ホエイも活用できるようになりました。
新製品 開発部門	青森県 青森市	合同会社ナチュラル青森 代表社員 工藤 真義	あおもり生プリン（塩キャラメル） 	たまごの黄身をあとのせして召し上がる、今までにないプリンが完成しました。新郷村ふるさと活性化公社の低温殺菌牛乳「間木ノ平の薫りたつ牛乳」に卵白を加え低温でゆっくりと加熱したとろける食感のプリン生地に、召し上がる直前に田子たまご村の「緑の一番星」の黄身をのせて、その上から風間浦村の駒嶺商店が作る「津軽海峡の塩」でアクセントを付けた特製塩キャラメルソースをかけて混ぜて頂きます。青森の厳選素材がいっぱい詰まった厳選スイーツです。

<p>国産農林 産品利用 部門</p>	<p>岩手県 釜石市</p>	<p>藤勇醸造株式会社 代表取締役 藤井 徳之</p>	<p>五穀甘糍</p> 	<p>岩手県産米・雑穀を100%使用した、ストレートタイプの甘酒です。弊社既製品の甘糍(岩手県産米100%の米こうじと米で造った甘酒)に、五穀(赤米・大麦・たかきび・あわ・ひえ)をブレンドしました。ノンシュガー・ノンアルコール・保存料無添加で、県産素材それぞれの自然な風味と食感を味わえる1品です。また、軟水の地下水仕込みで、すっきりとした甘さです。パッケージデザインは、赤米を連想させるピンク色や五穀の花を表現し、素朴な力強さの中にある優しさ＝岩手県のイメージが反映されています。</p>
<p>国産畜水 産品利用 部門</p>	<p>滋賀県 近江八幡市</p>	<p>有限会社魚庄 代表取締役 園田 正弥</p>	<p>近江牛めし 三方よし丼</p> 	<p>ヒモを引っぱるだけで、いつでもどこでもあつあつのお弁当が楽しめるよう考案しました。常温保存期間が180日あり、アウトドアや土産品以外に非常食としても活用できます。「近江牛」、「近江米 みずかがみ」に加え、地元名産品の「赤こんにゃく」「丁字麩」を使用しています。地元産品の活用、利便性のある商品開発、和食料理店こだわりの出汁と厳選された近江牛を使用した味への自信から、近江商人の理念である「三方よし」を商品名に入れております。</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	長野県松本市	株式会社エフコム 代表取締役 桑 総一郎	チーズ I Nおかき 	国産のもち米を香ばしく焼き上げたおかきにチーズクリームを程よく染め込ませました。おかきの香ばしさと濃厚チーズが融合した「ザクッ・じゅわー」な「コク旨新食感」の米菓です。米菓とチーズクリームを組み合わせた（のせたり挟んだり）菓子は従来ありましたが、米菓「そのもの」の構造組織に染み込んで一体化された商品はありませんでした。独自の食品含浸（がんしん）/複合食品化技術を活かした世界初の逸品です。
新製品開発部門	新潟県糸魚川市	有限会社SKフロンティア 代表取締役 渋谷 一正	Wabisabi 山葵粉末 	独自開発のハウス栽培システムにより、北アルプス発端の活火山（焼山）の火山灰地層によってろ過された清冽でミネラル豊富な伏流水を与えながら生産した「真妻わさび」を原料に使用。乾燥技術と粉末化技術の高度化により、熱に弱いわさびの香りや辛味を損なわずに商品化を実現しました。

	愛知県 豊橋市	株式会社 お亀堂 代表取締役 森 慎一郎	ブラックサンダーあん巻き 	豊橋に主力工場がある有楽製菓とのコラボ商品で、東三河、豊橋の限定商品です。チョコレート菓子ブラックサンダーを当社のもっちりあん巻きの皮で包みました。あん巻きの皮は愛知県産の小麦粉「きぬあかり」と「もち姫」等をブレンドしました。ザクザク×もっちりの新食感が好評いただいています。
	鹿児島県 いちき串木野市	合同会社 吉之助キッチン 代表社員 高濱 良太郎	8種の彩りフレーバーさつま揚げ 	プリッと弾力のある食感と魚本来の旨味と、一緒に広がる個性豊かなフレーバーが特徴です。鹿児島の素材をいかした新しい味で、甘くないのにスイーツのように可愛い新しいさつま揚げに仕上げました。いちき串木野産ちりめんじゃこ、長島町産紅さつま、東町産あおさ、知覧緑茶、こしき海洋深層水の塩、鹿屋産の野菜などのパウダーで着色し、すべて鹿児島県産素材を使用しています。
国産農林 産品利用 部門	埼玉県 比企郡	笛木醤油株式会社 代表取締役社長 笛木 正司	木桶初しぼり 	有機の里で知られる埼玉県小川町の農場で、農薬や化学調味料を使用せずに契約栽培された大豆と小麦を100%使用しています。大豆は小川町青山地区で代々受け継がれている「青山在来大豆」という、通常よりも糖質が高いことが特徴の大豆で一般の市場には流通していません。これらの原料を木桶で約一年間じっくりと醗酵・熟成させて初めて搾った蔵出し特別限定醤油です。原料製造方法にこだわり、まろやかなコクのある味に仕上がっています。

	大阪府 堺市	堺共同漬物株式会社 代表取締役社長 林野 雅史	みずなす漬（カットタイプ） 120 g 	大阪は泉州地方（堺、和泉、岸和田、泉佐野、貝塚各市）でしかとれない特産品の“みずなす”を弊社独自の製法で一つ一つ丹念に心を込めて作っています。あっさりとしたサラダ感覚に漬け上げ大きく縦割りにして素材の持ち味を生かしました。少量タイプが増える中、逆の発想で100g→120gと増量したものです。
	奈良県 高市郡	一般財団法人 明日香村地域振興公社 代表理事 上田 行洋	明日香村のフリーズドライご当地汁（みるく汁、菜っぱ汁、根っこ汁、かき玉汁） 	明日香村産の農産物をたっぷり使用した、フリーズドライのご当地汁です。郷土料理である飛鳥鍋（牛乳で鶏肉や野菜を炊く鍋）にヒントを得た、飛鳥米と古代米をリゾット風にした「みるく汁」、ツルムラサキのネバネバした食感が楽しめる「菜っぱ汁」、里芋と牛蒡の根菜類を合わせた「根っこ汁」、まあるいうちわ型のタアサイを浮かべた「かき玉汁」の4種類です。
国産畜水 産品利用 部門	静岡県 焼津市	株式会社マルハチ村松 代表取締役社長 村松善八	やきつべのだし 鰹 荒節・鰹 枯節 	焼津産の鰹節にかつおエキスを合わせる独自の堅魚煎汁製法（かたうおいろりせいほう）で、鰹本来のうま味を余すことなく引き出した贅沢な鰹だしです。化学調味料、食塩無添加。調理する素材それぞれの味を引きだされるよう、燻した香り、力強いうま味の「鰹 荒節」タイプ、やわらかな香り、上品なうま味の「鰹 枯節」タイプ、特徴の違う2種類です。

<p>香川県 三豊市</p>	<p>仁尾産商株式会社 代表取締役 塩田 健一</p>	<p>本格手焼き車海老せんべい</p> 	<p>瀬戸内海の温暖な気候で育てた自社養殖の車エビを頭からまるごとふんだんに使用。化学調味料を一切使用せず車エビの風味をそのままに味わっていただけます。軽い食感でお年寄りからお子様までどなたにでもおすすめです。</p>
<p>熊本県 山鹿市</p>	<p>マツヤマエッグファーム 代表 松山 憲一</p>	<p>鶏塩たまご麺</p> 	<p>マツヤマエッグファームは、創業から50年以上、「本当においしい卵は元気な鶏から」をモットーに、元気な鶏を育てています。さっぱりとした鶏がらスープに、もちもちとした弾力のあるちぢれ麺が絶妙にマッチします。素材に使う肉は、親鶏の胸肉だけを使用。肉の水分を飛ばすために浸す塩水には、天草の塩を使い、麺は地元で作られた小麦の「ミナミノカオリ」を使用しています。</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	群馬県 沼田市	株式会社Mighty konjacこんにゃく工房迦しよ 代表取締役 遠藤 周	てんぐの玉手箱 	自家栽培の蒟蒻芋と、県内の生産農家が丹精込めて生産した群馬県育成いちご品種「やよいひめ」、同じく県育成りんご品種「ぐんま名月」等の本県特産果実を使用した蒟蒻スイーツ。まんまるでカラフルな風船を竹串で刺すと、ぷるん！とかわいらしいゼリーが出てきて、エンターテインメント感も味わえ、更に、生果実使用、香料等無添加なため、果実本来の香りやおいしさも味わえます。
	富山県 富山市	大野菓子店 店主 大野 等	純米ロール（えごま） 	富山県産コシヒカリの米粉（微細粒粉）と、富山市が特産化に取り組んでいるエゴマ（パウダー及び種子）を用いて開発した製品。エゴマパウダー特有の香りと米粉が、うまみ米粉ロールにまとまった。また、ロール上に乗せたエゴマ種子を焼成し、プチプチとした食感を楽しめます。
	福井県 吉田郡	有限会社幸伸食品 代表取締役社長 久保 透	豆乳クリーム 	7大アレルギー不使用、植物性素材のみで作られたクリームで、様々なスイーツに応用可能です。乳・卵のアレルギーのある方、ベジタリアンの方、ヘルシー志向の方におすすめです。豆乳を低温で濃縮することで通常の2倍以上の糖度を実現し、豆乳の自然な甘みとコクをベースに、甘味と粘性を調整、植物性素材のみでもカスタードクリームのような口当たりを実現しました。原料の大豆は全量が地元福井県産「里のほほえみ」を使用しています。

	<p>岡山県 美作市</p>	<p>有限会社 海田園黒坂製茶 代表取締役 黒坂 浩教</p>	<p>茶ノベーゼ</p> 	<p>伝統の製法の美作番茶(日干番茶)と地元特産の作州黒(黒大豆)を使ったパスタソースです。茶葉の食感と風味、作州黒豆の旨みをそのまま味わえるのが特徴です。パスタ以外にもいろいろな用途で利用でき、緑茶を丸ごと摂取できる優れたもので、お茶の奥深さを広げる一品です。</p>
	<p>宮崎県 東諸県 郡</p>	<p>大山食品株式会社 代表取締役 大山 憲一郎</p>	<p>赤マーシー</p> 	<p>当社の醸造酢をベースに、赤唐辛子と九州産柚子胡椒、沖縄の海水塩を使用した液体柚子胡椒です。パンチの効いたレッドペッパーの辛味をベースに後から爽やかな柚子の香りをお楽しみいただけます。</p>
<p>国産農林 産品利用 部門</p>	<p>山形県 南陽市</p>	<p>山形食品株式会社 代表取締役社長 鈴木 庄助</p>	<p>ランラン♪ララ ラ・フランス</p> 	<p>生産量日本一を誇る西洋なし(ラ・フランス)を原料に、若年層からお年寄りまで、四季を通し、西洋なし(ラ・フランス)の芳醇な香りをしっかりと味わえるように、また、のど越しもさらっと軽くなりふわっと包みこまれるような果汁含用率を20%に設定。更に、隠し味として蜂蜜を入れることにより、味により深みをプラスしています。ネーミングについても、西洋なし(ラ・フランス)の芳醇な香りが、鼻歌とともに通り抜けるような軽さをイメージし、果実がたわわに実り収穫を喜ぶ動物たちをパッケージデザインに取り入れています。</p>



<p>千葉県 香取市</p>	<p>株式会社いっぷく堂 代表取締役 根本 嘉恵</p>	<p>いもみつ</p> 	<p>さつまいもの中でも甘みの強い「べにはるか」を皮ごと煮込んで製造した千葉県産さつまいも100%のシロップです。糖度約70度の優しい甘さが特徴でトーストやヨーグルト、アイスクリーム等にかけてたり牛乳に混ぜて「いもラテ」としてもお楽しみいただけます。</p>
<p>岐阜県 揖斐郡</p>	<p>合同会社三藤 代表社員 藤井 恵美子</p>	<p>柿みつ</p> 	<p>富有柿は約2～3割が規格外品として廃棄されています。廃棄されてしまう富有柿で何か美味しい加工品がつかれないかという思いから、柿みつができました。平均糖度16度というメロンにも劣らない、添加物や砂糖、水さえも使用することなく一つ一つの柿を丁寧に手作業で加工し、柿の果汁を一滴一滴丁寧に集め、さっぱりとした果物の酸味を感じられる、後味がすっきりとしたシロップになりました。</p>
<p>京都府 船井郡</p>	<p>株式会社WAIRA TAMBA 代表取締役 田中 利昭</p>	<p>丹波・梅ピューレ UMEUME</p> 	<p>果実の香りが出始める完熟梅を収穫し、更に数日追熟させ、たっぷりと甘みを含んだ超完熟の状態にしてから作るため、フルーティーな香りと甘みが楽しめます。また、綾部市産の南高梅のみを使用し、原料から製造加工に至るまで京都府産にこだわるとともに、無添加で、子どもから大人まで安心して楽しめる商品です。</p>

	鳥取県 鳥取市	パン工房ほとり 代表 吉田 翔太	ほとり食パン 	鳥取県産小麦粉「大山（だいせん）こむぎ」を100%使用することで実現した、もちりしっとりとした食感が魅力です。また、牛乳とバターは地元産のものを使用しています。大きさは通常よりかなり小さく、できる限り鮮度の良いうちに食べきって欲しいという想いを込めてスライスしてありません。
国産畜水 産品利用 部門	島根県 出雲市	株式会社出雲国大社食品 代表取締役 山崎 茂樹	のどぐろのアヒージョ 	島根県で漁獲をされるアカムツ（のどぐろ）は、食用用途に適さない小型のものも多い。これを有効利用するために、一次処理をした魚体を丸ごと加圧加熱処理し骨ごと食べられるようにした上、オリーブオイル、にんにく、食塩、赤唐辛子を添加したものが本商品です。アカムツの旨味が閉じ込められており、そのまま食べられるほか、パスタに入れて醤油で調味をすれば簡単に和風ペペロンチーノを調理することも可能です。