

令和２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	島根県 安来市	株式会社大正屋醤油店 代表取締役 山本善万	お米から造った純米しょうゆ 	アレルギー対応の米醤油は少量ではありますが、すでに市場に出ている商品もあります。しかしそれらの多くは米と塩だけで製造したもので見た目も白っぽく、また醤油本来の味とは乖離しているものが多い。今回当社が開発した米醤油は大豆・小麦を使用しない新技術を使い消費者が望んでいたグルテンフリーで且つ美味しさでも、一般の醤油と遜色がないものとなっています。又原料の一部に産業廃棄物として大量廃棄されている酒粕を使用しており、廃棄資源の有効活用となる新技術も盛り込んでいます。
新製品 開発部門	岡山県 真庭市	有限会社 醍醐桜 代表取締役 山本敏雄	恋するジャージーPremium 黒文字 	岡山県真庭郡新庄村で採れたクスノキ科の低木「黒文字」の枝葉を裁断、粉碎、焙煎して、自家牧場（真庭市）のジャージー乳に混ぜ合わせました。スパイスブッシュとも呼ばれる黒文字独特の香りと、濃厚なジャージー乳が合わさり、爽やかなスパイス香るミルクティーの様な味わいに仕上がっております。

国産農林 産品利用 部門	宮崎県 東臼杵 郡	椎葉屋 代表 椎葉 昌史	九州山蕎麦 世界農業遺産5種 	「世界農業遺産 高千穂郷・椎葉山地域」は、山々に囲まれた急傾斜の農地を集落で守りながら自然と共生した生活の営みや、伝統的な農法などが引き継がれている地域であり、当製品はその地域で栽培されたそばを使用した製品です。また、生産者（椎葉屋）が世界農業遺産認定地域（5町村）の生産者を1件1件訪ねて各生産者と協力して作り上げており、各特産物（高千穂町：米、日之影町：柚子、五ヶ瀬町：釜炒り茶、椎葉村：そば、諸塚村：椎茸）を練り込んだ5つの味が楽しめる商品となっております。
国産畜水 産品利用 部門	静岡県 牧之原 市	河村養蜂場 代表 河村 充	牧之原市発ブランドハチミツ Honey boyシリーズ 	牧之原市産100%“季節の移ろい”をそのまま瓶に詰めました。Honey boyハチミツは、2種類以上の蜜原色物から採蜜された百花蜜です。1年を通じ、多様な花が咲く豊かな里山の自然の中、春夏秋の3シーズン採蜜を行います。季節の移り変わりとともに蜜源となる花々が変わってくると、色合い、香り、味わいが違ってきます。淡白でさわやかなものから濃厚でコクや香りの強いものまで3種類の個性的なハチミツの風味とローストナッツと6月採蜜の豊かな風味が楽しめます。

◎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
新製品 開発部門	栃木県 佐野市	株式会社 波里 代表取締役社長 藤波 孝幸	こまち麺玄米 	7大アレルギー不使用で、小麦アレルギーの方にもお召し上がりいただけます。秋田県産あきたこまち米と国産玄米を主原料にしたグルテンフリー米粉麺。使用している原材料は、秋田県産あきたこまち米を製粉した米粉と国産玄米香ばしく焙煎し、粉碎した玄米を配合し、香ばしさも残る味いに仕上げました。蒸気で米粉を練り上げる蒸練製法により、モチモチした食感とコシの強さが特徴の半生麺で、常温1年という長い日持ちを実現し、ゆで時間は、わずか3分で仕上がります。めんつゆだけではなく、パスタソースでお召し上がり頂いたり、焼きそばにしたりと様々なアレンジができるのも扱いやすい点の一つです。
	兵庫県 三木市	企業組合 彩雲 代表理事 五百尾みや子	キングブレッド 	当商品は酒米山田錦を麴発酵させたみそを練り込んだ食パン。朝食でみそ汁を食することが少なくなったことから食パンを食べながらみそも同時に食することを考え、出来上がった食パンです。当地域は全国屈指の山田錦の産地であることから山田錦の麴を使ったみそを練り込み国産小麦・バターを使用。当商品は、日本古来の醸造技術の応用の米麴・みそ・パンの発酵・熟成を経て、手間暇をかけて熟成したパンです。もちり、しっとりした優しい口当たりと甘みが後に残らないのが特徴。水分活性が低く（Aw0.874）pH（5.15）が低く保存性が高いです。
	福岡県 福岡市	有限会社花月堂寿永 取締役社長 五島 郁太郎	いちじく羊羹 	福岡県が戦略農産品として開発した福岡県産ブランド無花果「とよみつひめ」をドライフルーツにして、独自の技法で無花果の実をそのまま羊羹の中に取り込んだ和菓子です。ドライ無花果を羊羹と同等の柔らかさにして、食べやすくし、リキュール（無花果）を加えることにより従来の羊羹のイメージと大きく異なる新感覚のフルーティーな羊羹です。若い人からお年寄りまでの年代を問わず好まれています。

国産農林 産品利用 部門	岩手県 西磐井 郡	株式会社松栄堂 代表取締役社長 小野寺宏真	粉雪ビスキユ 	小麦粉を使用せず、岩手県産米「金色の風」米粉を100%使用した米粉クッキーです。ふわりとけゆく口どけは淡く心地よい、まるで粉雪（パウダースノー）のようです。ホワイトチョコとあいまった何か懐かしいミルキーな仕上がり特徴です。岩手県の豊かな山岳リゾートを開発背景に、JP東日本旅客鉄道盛岡支社様との協働開発により、雪を味方につけるブランド名称とパッケージデザインでブランディングしました。
	滋賀県 米原市	農事組合法人 甲津原営農組合 漬物加工部 代表理事 山崎 茂	「奥伊吹 甲津原育ち」そばプリン 	地域資源である在来種の「伊吹そば」の実を香りが立つまで煎り、ミキサーで粉末にしてから寒天や米原市特産の「伊吹牛乳」と混ぜて固めています。通常は卵を使って固めるところを、「伊吹そば」の香りを引き出すために使用せず、また、添加物は使わないという方針に沿って、寒天を使う工夫をしています。
	京都府 京都市	株式会社ミル総本社 代表取締役 藪 修弥	減塩京都丹波産 大黒本しめじのおみそ汁 	京都府船井郡京丹波町では栽培が難しく「幻のキノコ」と呼ばれる「大黒本しめじ」が全国で唯一栽培されています。「大黒本しめじ」には濃厚な旨味と栄養成分としてオルニチンが含まれており、この「大黒本しめじ」を凍結乾燥し即席みそ汁に加工しました。更に独自の乳酸菌末をブレンドし、これまでにない健康志向の高いおみそ汁にしました。塩分も30%以上カットし、かつ美味しく仕上げ、国立循環器病研究センターが推奨する「かるしお」商品にも認定されました。

国産畜水 産品利用 部門	山形県 新庄市	株式会社オール食品工房山形 支店 支店長 柴崎紀明	冷凍 山形さくらんぼ鶏てりやきチ キン 無添加 	「山形さくらんぼ鶏」は、飼養時に県産さくらんぼの果汁の他、地元で栽培された飼料用米を給餌しており、「“美味しい”を食卓へ」を基本理念として、当社のグループ会社にて生産されるブランド鶏です。この山形さくらんぼ鶏のモモ肉を醤油とザラメだけで照り焼きにし、食品添加物を一切使用せず加工しています。また、5つにカットしているため、湯煎又は電子レンジでの加熱後直ぐに食せる手軽さが特徴です。
	愛知県 知多郡	篠島観光協会 会長 板谷 豊	篠島 鯛のじゅうじゅうみそ焼 	篠島で一本釣りされた鯛を使用しています。地元で愛されてきた郷土料理にスポットをあて、観光協会全体で試作を繰り返し、郷土の味を残しながら誰もが美味しく食べられるお土産を目指して完成したのがこの商品です。お味噌は地元の醸造所の豆味噌を使用。家庭でも簡単に調理できます。
	香川県 坂出市	株式会社おがた食研 代表取締役社長 藤井 中	お魚でつくった燻製！ フィッシュナゲット 	「酒好き女子の家飲み需要」を捉える新商品です。からだにやさしく、つまみやすい、もちりとした食感で、香りが美味しい本格燻製のおつまみ（燻製揚げかまぼこ）です。レトルト常温（賞味期限180日）で、好きなタイミング、好きな場所で楽しめます。

◎ 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	秋田県 横手市	有限会社露月堂 代表取締役 佐藤傳彦	もふどら（粒餡・粒餡マーガリン各2個） 	口どけの軽い食感と手に持った時の触感にこだわった“もふもふ”の蒸しどら焼きです。口に入れると黒糖がほのかに香り、自家製のつぶあんは甘すぎず柔らかくほどけていき、もう一つおかわりしたくなる美味しさです。
	福島県 会津若松市	会津天宝醸造株式会社 代表取締役社長 満田盛護	会津味噌蔵元のみそ漬 	300年以上の歴史がある会津みそは、会津の気候風土だからこそ醸し出せる香りとコクが特徴です。同社で作る会津味噌は、クラシック音楽の流れる室でじっくりと熟成されています。そんな会津味噌を使った味噌床に国産大根をじっくりと漬け込んだ本商品は、昔ながらの味付けで、ご飯にも良く合う甘口仕立てです。販売開始をして約1年半ですが、出荷数は販売当初の約10倍に、2020年7月時点で既に昨年比250%にまで成長しました。
国産農林 産品利用 部門	千葉県 鴨川市	株式会社新倉 代表取締役 斎藤英之	純米ばうむ しっとりミルク仕立て 	世代を超えて、どの年代にも喜ばれるように、「しっとり、ふんわり」の食感にこだわって焼き上げています。米粉を浸水し、十分に水分を吸わせ、その米粉で作る生地は柔らかく、しっとり感を保たせながら、独自の製法で焼き上げることで、ふんわり口どけを実現しています。また、通常のラム酒の代わりに純米酒を使うことで、日本らしく品があっけきめ細やかな香りを再現し、他にはない「米×純米酒」というバウムクーヘンを表現しています。もちろん米粉と素材にこだわった、保存料を使わない、グルテンフリー商品です。シンプルだからこそ、素材そのものが味わえる商品です。

埼玉県 深谷市	株式会社 和ナチュラルティスト 代表取締役 松下和彦	ねぎドレッシング 	自社で生産した、採れたての深谷ねぎをふんだんに使用した「食べるドレッシング」です。野菜本来の味、食感を活かすため、加熱を一切していない生ドレッシングです。深谷ねぎの白い部分の特徴である甘さを活かした白いねぎドレッシングは、米油を使用しているのでさっぱりしており、道の駅や百貨店などで、お土産としても高評です。
大阪府 大阪市	株式会社 飛鳥 代表取締役社長 田中浩一	きざみ奈良漬（白瓜・するめ） 	機械等を使用せず、伝統的な手法で職人が独自ブレンドした酒粕や味醂粕を使用し、全国から厳選した良質な原料を優れた技術で加工した新製品です。徳島産の白瓜を二年間丹精込めて酒粕に漬け込み、香り豊かな奈良漬と北海道産のするめを、食べる酒粕と絡め、丸ごと食する香物として製品化しました。ご飯のお供はもちろんのこと、和食店やBar等の一品としても提供できる逸品です。
国産畜水 産利用部 門	北海道 江別市 株式会社ベイクド・アルル 代表取締役社長 香川慶太	北海道リッチミルクプリン〜KiNU〜 	北海道産乳脂肪47%の濃厚な生クリームと、北海道産牛乳を贅沢に使用。しっかりとミルク感が感じられる、絹【きぬ】のようになめらかなミルクプリンです。2つのミルクの美味しさを詰め込んだ、リッチで濃厚なあじわい。これまでのミルクプリンとはひと味違う、コクとミルク感を楽しめます。

富山県 富岡市	菱富食品工業株式会社 代表取締役社長 頭川俊一	かぶらずし（さくらす）プレミアム 	北陸地域の伝統的食品である「かぶらずし」に従来用いられるブリ、サバではなく、「サクラマス」を使用していることが特徴です。「サクラマス」は、富山県射水市産の完全養殖で生産されたもので、サクラマス特有のさっぱりした油の風味や機能性成分であるアスタキサンチンを含むなどの特徴があり、この厚切りを富山県産のカブラに挟み、県産米の麴で漬け込んだ、県産農水産物にこだわり、伝統と新規性を融合させた高級感のある製品です。
熊本県 上益城郡	株式会社 山の未来舎 代表取締役 山口やよい	パストラミビーフ 	自家肥育ジャージー牛肉の販売をしていますが、比較的安価な（切り落とし肉等）部位に比べ、調理に向き柔らかい赤身の塊（ランプ）の部位が消費者に受け入れられずに困っていたことから、今回の開発に至りました。消費者のニーズに合わせ、簡単に、短時間で食べることができ、手土産にも使用できる、少し見栄えのする商品としてパストラミビーフを開発しました。食品添加剂（亜硝酸Naや発色剤等）は不使用で、肉のうまみが引き出せるよう一週間塩漬けた肉に香辛料をまぶして低温調理しています。ジャージー牛は牛乳だけではなく、お肉もとても美味しいということを認知してもらうために素材の良さが際立つ一品として販売しています。
鹿児島県 鹿屋市	南洲農場株式会社 代表取締役社長 本田玲子	南洲農場の黒毛和牛熟成生ハム 	当社自慢の2年熟成黒豚生ハムの製造で培った技術を生かし、自社生産黒毛和牛「南州黒牛」を使って開発した黒毛和牛の熟成生ハムです。厳選した和牛肉をこだわりの鹿児島県産海塩に漬け込み、丹精込めて3か月間熟成して仕上げました。色合いが非常に美しく、透き通った脂とバラのような赤身のコントラストが目を引きまします。口に入れた瞬間、和牛の持つ旨味と甘みが溶け出して、花開くように広がります。