



令和3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	愛知県 豊橋市	株式会社あつみ 代表取締役 久保田隆之	鰻能 	通常では利用されない鰻の頭部を発酵させた「日本初の鰻の魚醤（鰻ナンブラー）」で、全国的にも例のない未利用資源を活用した商品です。旨味は強いが、色は淡く、香り穏やかでクセがなく、様々な料理の味付けに「ばんのう」に使える万能調味料です。 （株）海みらい研究所の発案、イチビキ（株）の発酵技術、（株）あつみの原料提供による3社共同開発で、日本で初めて鰻の頭を発酵させる技術を確立しました。 商品名「鰻能」とイメージキャラクター「とうしょー君」は、地元東三河の高校生から募集し、1,470通の応募から決定しました。
新製品 開発部門	山口県 周南市	有限会社鹿野ファーム 取締役 隅 明憲	ダブル・スモーク・ウインナー“漆黑” 	市販のウインナーでは味のバリエーションはあっても熏りにスポットを当てた商品は無く、熏りを楽しんで頂く大人のウインナーです。竹炭を使用し、ウインナーを黒くすることでさらに味覚へ訴えます。山口県産の四元交配豚を使用し、樫の木のチップでスモークしました。また、調味料等による余分な水増しをしないので、肉本来の食感と旨味が味わえるのが特徴です。

<p>国産農林 産品利用 部門</p>	<p>岩手県 和賀郡</p>	<p>株式会社西和賀産業公社 代表取締役 内記 和彦</p>	<p>西わらび入り蕎麦</p> 	<p>今やブランドとなった「西わらび」と「西和賀そば」をコラボさせた「ここにしかない」オンリーワンの商品を作りたいという思いから、2年近い研究を重ね開発した商品です。 すべて岩手県産の原料にこだわっていますが、一番の特色は特殊加工した「西わらび」のパウダーを、麺のつなぎに使ったことで、とても喉ごしの良いつるつるした麺に仕上がりました。 地元の地鶏の「南部かしわ」から出汁を取り、コクと旨みのある美味しいつゆとの相性は抜群で、冷やしても温めても美味しくお召し上がりいただけます。</p>
<p>国産畜水 産品利用 部門</p>	<p>岐阜県 瑞浪市</p>	<p>株式会社オーガニックフーズ 代表取締役 山田 豊士</p>	<p>中山道ハム無添加生ベーコン</p> 	<p>自然豊かな岐阜県で育った厳選された豚肉を使用し、食品添加物、7大アレルギー不使用で作っています。 生食できる長期熟成の生ベーコンとは違い、要加熱の生ベーコンは珍しい商品です。 豚肉の美味しさを追求した結果、加熱工程を省き焼きたてを食べてもらう形になりましたが、これがベーコンの原点であり伝統の製法です。 岩塩と藻塩、黒砂糖、少量のスパイスのみをすり込んだ、シンプル故の奥深い味わいが特徴です。塩分も燻煙も控えめにし、熟成によって旨味を引き出しています。</p>

◎農林水産省大臣官房長賞

部門	所在地	出品者	出品財名	特 徴
新製品 開発部門	京都府 京都市	株式会社 たにぐち 代表取締役社長 谷口 晴弥	堀川ごぼうえびせんべい 	「堀川ごぼう」は、京の伝統野菜に指定されている断面直径が10cm近くにもなる品種で、通常のごぼうよりも香り豊かで、ビタミンCが3倍も含まれているなど栄養豊富です。 2年もの期間をかける特殊な栽培方法のため、生産農家が限られる貴重な野菜でもあります。 この「堀川ごぼう」を100%使用したえびせんべいを開発しました。油を使わずヘルシーに焼き上げており、「堀川ごぼう」の風味がより感じられる薄焼きせんべいです。
	兵庫県 姫路市	農事組合法人安富ゆず組合 代表理事 横野 正雄	ゆずと小豆のジャム 	安富町の特産物「ゆず」と、京都の和菓子店等で評価が高く、地元安富ではほとんど流通してこなかった隠れた名産品「大納言小豆」を、原料に組み合わせたジャムです。 様々な試作を経て、それぞれ別々に加工し2層の状態の商品にしたことで、見た目の美しさと多様な味わい方が楽しめるジャムとなりました。 「小豆は女性の悩みに多いむくみを改善する」との薬膳の考え方を取り入れ、一般的な製法では廃棄する茹で汁も含めて煮含め、黒くて艶と重厚感あるように煮ています。
	鹿児島 県指宿 市	有限会社 大山甚七商店 代表取締役社長 大山 修一	JIN 7 series00 	自社製造こだわりのベーススピリッツ（本格芋焼酎「薩摩の誉白麹」）に、厳選した11種類のポタニカル（日本最古のハーブ園「開聞山麓香料園」産の希少ハーブ「芳樟」や鹿児島県指宿産の柑橘「木頭柚子」など）を漬け込み、単式蒸溜器（ポットスチル）で丁寧に再蒸溜して、焼酎に香りを閉じ込めたジャパニーズクラフトジンです。 個性豊かなハーブの味わい、そして爽やかな柑橘の香り、最後に感じられる隠れた芋の余韻が特徴です。

<p>国産農林 産品利用 部門</p>	<p>鳥取県 境港市</p>	<p>千代むすび酒造株式会社 代表取締役 岡空 晴夫</p>	<p>千代むすび星空舞 糴甘酒</p> 	<p>鳥取県で生まれた新しいお米「星空舞」と星空舞から作った米麴だけを使用することで実現した天然の素材を活かした自然の甘みです。</p> <p>令和2年4月より、発酵に最も重要な麴をすべて自社製に切り替え、本製品では100%星空舞を使用した麴を使用しています。</p> <p>純米酒レベルまで米を削り、雑味が混じらないすっきりとした口当たりになっています。</p> <p>糖類・保存料・香料無添加の、ストレートタイプの体に嬉しい発酵飲料です。また、冷蔵流通品であり、通常の甘酒のように常温流通のための過度な加熱を行っていないため、米麴の自然な優しい甘味が感じられます。</p>
	<p>広島県 東広島市</p>	<p>アグリ・アライアンス株式会社 代表取締役 脇 伸男</p> <p>株式会社グッドソイルグループ 代表取締役 荒殿 忠一</p>	<p>ピーナッツペースト「AGRIA」</p> 	<p>全国的にも珍しいビニールハウス内で、1か月半もの間、じっくり天日干しされた落花生を使用したこだわりのピーナッツペーストです。</p> <p>土に戻る分解マルチの使用や、手作業での除草を徹底することで栽培期間中農薬不使用にこだわって栽培しています。</p> <p>落花生は完熟を待って収穫し、香ばしさを出すため強めに自家焙煎し、ポリフェノールを含んだ薄皮と一緒にミキシングしており、落花生本来の香り、コク、濃厚な風味を堪能できる商品です。</p>
	<p>熊本県 八代市</p>	<p>肥後हतむぎ会 日月亭 代表 柳口 弘美</p>	<p>薏苡仁糖</p> 	<p>江戸時代初期に肥後細川家初代の細川忠興（三斎）公が作らせた380年以上の伝統を持つ京菓子系のおこしで、ほろほろとした食感で優しい甘さが特徴です。</p> <p>自家製のはとむぎを蒸して干し、手作業で塩焙煎してパフ化しています。</p> <p>昭和50年代には姿を消していましたが、はとむぎの産地化を目指す「ハトムギプロジェクト」のシンボルとして、西田精麦（株）や大学・高専等の教育機関、熊本県フードバレーアグリビジネスセンター等の協力を得て研究・試作を重ね、約6年をかけて復活させました。</p>

<p>国産畜水 産品利用 部門</p>	<p>千葉県 南房総 市</p>	<p>株式会社 ろくや 代表取締役 渡邊 丈宏</p>	<p>房総真鯛と黄金鱈の お茶漬けセット“彩”</p> 	<p>大正より網元として“鮮魚”に関わり続ける網元の宿ろくや。南房総で水揚げされる真鯛と黄金鱈を使用したお茶漬けの切り身は朝どれにこだわった網元ならではの逸品です。2種類の魚が持つ特徴に合わせた味付けで、素材の味を最大限活かせる組み合わせになっています。総料理長のこだわりが詰まった専用のダシは身以外の部分を使用しており、旨味を余すところなく使用することで房総のうまみが存分につまった一杯になっています。</p>
	<p>静岡県 焼津市</p>	<p>株式会社 JIN TUNALABO 代表取締役 関根 仁</p>	<p>おつな（プレーン）</p> 	<p>～国産ツナ缶発祥の地“焼津”で作る 至極のツナ瓶人と人とを結ぶおつながりの“おつな”～</p> <p>国産ツナ缶発祥の歴史ある焼津で、県内水揚げの厳選したビンチョウマグロ、海洋深層水、こだわりのオイルなど、静岡の旨味をたっぷり入れたこの地でしか製造できない唯一無二の商品です。皆様とツナがる想いを込めて、一つ一つ手作りで製造しています。瓶から見える透き通ったオイルに純白のツナ、柔らかな身から溢れ出す自然の旨味、手作りだからできる贅沢な味を是非ご堪能ください。</p>
	<p>三重県 松阪市</p>	<p>UNDER GREEN株式会社 「パスタソースキッチン」 代表取締役 石川 真二郎</p>	<p>特産松阪牛の 煮込まない煮込みパスタ</p> 	<p>「生きたまま熟成される 究極エイジングビーフ」と言われる「特産松阪牛」。普通の松阪牛より飼育期間が長く、但馬の子牛である「特産」という知られざるグレードがあります。ビールを飲ませて育てる有名な話も。実は長期肥育のための匠の技です。世界的にも例を見ない特産の肥育技術ですが、最近では大量肥育が主流のため4%まで減少しています。その生産者を支援するために「特産」だけでパスタソースを作りました。トマトも使わず、煮込まず、特産松阪牛の滋味深い味わいを追求した一品です。</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 青森市	有限会社 松栄堂 代表取締役 畑中 和紀	こぎんクッキー 	今から200年以上前の江戸時代に生まれた津軽地方のこぎん刺しをプリントしたクッキーです。 クッキーには、津軽味噌を使用しており、青森らしいかわいい仕上がりになっております。
	山形県 東置賜 郡	株式会社 たかはたファーム 代表取締役社長 福島 悟	つや姫リオレ 	フランスの伝統的な家庭料理「Riz au lait (リオレ)」をイメージして、山形県産のブランド米「つや姫」をミルクで煮込み、バニラビーンズとバター、コアントローで香り高く仕上げた「お米のデザート」です。 普段は主食として食べられる「つや姫」を使った新しいタイプのデザートとして、「つや姫」本来の魅力である上品な甘さと旨味を生かして仕上げました。 どこか懐かしくて新しいおいしさの商品です。
	富山県 南砺市	日の出屋製菓産業株式会社 代表取締役 川合 誠一	ぱりぱりえびせん 	「薄さ」にこだわり、極めて薄く仕上げた「ぱりぱり食感」のえびせんべいです。 美味しさの秘訣は、富山県産のうるち米を100%使用し、自社で粗めに製粉することで、お米の香りを残し、さらに富山県特産のしろえびを練りこむことで、えびの旨味を加えていることです。 味付けには、スタンダードな「塩」、香り高い「青のり」、旨味とコクの「チーズ」の3種類をラインナップしています。 富山の素材をいかした、薄さとぱりぱり食感が特徴のえびせんべいです。

<p>滋賀県 甲賀市</p>	<p>株式会社マルヨシ近江茶 代表取締役社長 吉永 健治</p>	<p>ほうじ茶ラテシロップ糖蜜ほうじ</p> 	<p>冷たいミルクでもすぐに混ざるほうじ茶ラテシロップです。</p> <p>従来の作り方は、冷たいミルクに、ほうじ茶パウダーを入れるとパウダーが浮いてしまい、混ざりにくいという課題がありました。ほうじ茶抽出液と精製蜂蜜を使用し、シロップ状にすることで解決しました。</p> <p>こだわりの滋賀県産ほうじ茶を使用。ミルク10に対して本品1を混ぜるだけで出来上がりです。</p> <p>そのままバニラアイスにかけてもOK。 アレンジいろいろほうじ茶ラテシロップ。</p>
<p>岡山県 岡山市</p>	<p>岡山県漁業協同組合連合会 代表理事会長 井本 龍雄</p>	<p>岡山のり天リリのアゲアゲ</p> 	<p>岡山県は、リ養殖の生産量が全国9位（R2年度：約1.4億枚）ですが、ほぼ全量が共同販売で出荷され、「岡山県産リ」ということが消費者に伝わらずにいました。知名度向上等のため、県産リを使用した新たなスナック菓子を開発しました。</p> <p>食べやすいように細くカットしたリに衣をつけ、植物油でカラッとあげ、サクサクとした食感とリの香ばしさが感じられ、子供から大人まで気軽に親しめる製品となっています。</p> <p>また、パッケージにもこだわり、同様のスナック菓子とは違った目立つデザインを考えました。</p>
<p>香川県 高松市</p>	<p>株式会社 かねすえ 代表取締役社長 包末整司郎</p>	<p>武宮さん</p> 	<p>明治から大正にかけて渋沢栄一らと共に政財界で活躍し、「香川県独立の父」と称される香川の偉人「中野武宮（愛称：ぶえいさん）」をテーマにしたお菓子です。</p> <p>小麦粉を使用せず、香川県産のクレナイモチ（もち粉）、香川県オリジナル米「おいでまい（うるち米粉）」、希少糖、和三盆糖、県産の金時さつま芋、錦州大黒黒豆など県産の素材をふんだんに使用した、モチモチ食感が新しく特徴的な洋菓子です。</p>

<p>国産農林 産品利用 部門</p>	<p>高知県 高岡郡</p>	<p>澁谷食品株式会社 代表取締役社長 澁谷 伸一</p>	<p>箱入り薄切りいもけんぴ</p> 	<p>さっくりと軽い食感で食べやすい「薄切りいもけんぴ」です。じゅわっとお芋の風味が口に広がります。</p> <p>国内契約農家産のお芋を最高級油で揚げ、糖蜜を絡める素朴な作り方は、定番の芋けんぴと同じです。お芋には「シロユタカ」を使用しています。</p> <p>コガネセンガンよりもさらにサクサク感をお楽しみいただけます。</p>
	<p>宮崎県 宮崎市</p>	<p>株式会社 実家 取締役社長 黒木 由紀</p>	<p>実家ろぎの「大金玉」シリーズ3本セット</p> 	<p>「大金玉」は農業者、開発業者、加工業者、行政までの官民連携のもと、オール宮崎で作上げた逸品です。</p> <p>原材料の宮崎県宮崎市佐土原町産のジャンボニンニクは、無臭ニンニクに比べてにおい成分が10分の1、うま味成分は3倍です。</p> <p>ジャンボニンニクの皮を、一粒一粒丁寧に剥き、じっくり塩蔵することで、これまでにない透き通った輝きを持ち、保存料をはじめ、食品添加物を一切加えず磨きぬいた料亭の味に仕上がっています。</p>
<p>国産畜水 産品利用 部門</p>	<p>北海道 上川郡</p>	<p>株式会社 あべ養鶏場 代表取締役社長 東郷 啓祐</p>	<p>あべ養鶏場がつくた えっぐぶりん</p> 	<p>たまご作りのプロが本気で作ったえっぐぶりんです。</p> <p>たまごは、気温の寒暖差が60度以上になる下川町の自社養鶏場で、昆布酵素や乳酸菌を配合した飼料で育てたニワトリの「下川六〇酵素卵」を使用し、牛乳なども他の材料もすべて北海道産です。</p>

<p>埼玉県 児玉郡</p>	<p>美里オーストリッチファーム 代表取締役社長 林 重信</p>	<p>オーストリッチもちどら</p> 	<p>ダチョウの卵を使用したどら焼きです。 お菓子の生地にはダチョウの卵と美里町産のもち麦を配合することで、通常よりもしっとりかつもちりとした食感に仕上がっています。</p> <p>ダチョウの英名が「オーストリッチ」、「もち麦」を使用している「どら焼き」なので『もちどら』、二つを合わせ『オーストリッチもちどら』という商品名にしました。 特徴を商品名に組み込むことで初めて食べる方にも食感などをイメージしてもらいやすくなる効果を狙っています。</p>
<p>福井県 坂井市</p>	<p>株式会社 瀬越水産 代表取締役社長 瀬越 治彦</p>	<p>ふく福甘えび味付け剥き甘えび三種</p> 	<p>三国港で水揚げされた新鮮な甘海老を一尾一尾丁寧に皮を剥き、醤油、生姜の味付けと剥き身そのままの三種類をセットにしました。</p> <p>全ての工程を手作業で、無添加・無着色にこだわって仕上げています。 三国の美味しい甘海老を急速冷凍で新鮮なまま、簡単、かつ美味しい食べ方で皆様に味わってもらえる一品です。</p>