

## 令和4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	香川県 坂出市	株式会社 おがた食研 代表取締役 藤井 中	薫る 骨付鳥 	<p>「薫る 骨付鳥」は「ご当地グルメを负担なく持ち帰りたい県外観光客」をターゲットにした常温保存が可能な新商品です。主な特徴は、新うまみ浸透製法（特許出願中）で鳥の旨味をギュッと濃縮して閉じ込めており、薫りが豊かなことです。</p> <p>真空・レトルト加工（※）を施しているため、購入後は、夏場のお車でも常温でそのままお持ち帰り頂くことができます。電子レンジや湯煎の他フライパンで皮をパリッと焼くと一層美味しくいただけます。</p> <p>※ニンニクをきかせた香辛料で味付けして、軽く焼き、唐辛子と一緒にパック詰めした後、真空・レトルト加工しています。</p>
新製品 開発部門	北海道 士別市	株式会社イナゾーファーム 代表取締役 谷 寿彰	有機トマトジュース クリア 	<p>当農場で生産した有機フルーツマトのエキスを集めた黄金色に透き通った農場発の新感覚トマトジュースです。無塩・保存料無添加で原材料はトマトのみ。</p> <p>その有機トマトを吊して落ちた上澄みを何度も漉して、最後に加熱殺菌を行っています。じっくり時間や手間暇をかけることで黄金色に透き通る見た目が美しく、爽やかな甘さが特徴のトマトジュースです。</p>

<p>国産農林 産品利用 部門</p>	<p>滋賀県 彦根市</p>	<p>水谷醤油醸造場 代表 水谷 勝彦</p>	<p>日日是好日 濃口醤油</p> 	<p>厳選した滋賀県産の大豆と小麦、天日塩を原料に、伏流水が豊富で発酵に適した創業地、滋賀県彦根市日夏町で造られた天然醸造の古式醤油。日夏の暑い夏を2回経て十分に醸し、雪が積もる寒い冬の中で味に奥深さを増やしながらか約1年6ヶ月以上ゆっくりと醸していく二夏一冬醸造。</p> <p>。 選び抜いた素材と伝統的な製法によって、醤油の際立つ五味を最大限に引き出されたもので、全国的にも流通量が数パーセント以下である木桶仕込みによる天然醸造醤油となっています。</p> <p>今後も県内の大豆および小麦を調達していくことで、県内の生産振興に寄与できる製品として期待できます。</p>
<p>国産畜水 産品利用 部門</p>	<p>福井県 坂井市</p>	<p>株式会社三国湊船木水産 代表取締役社長 船木 秀二</p>	<p>天越干しえび</p> 	<p>自社の底曳き船で水揚げした子持ち甘えびを、その日のうちにバラ冷凍し、翌日乾燥機に入れて乾燥させます。</p> <p>本製品では「ふくい甘えび」を使用しています。ふくい甘えびは船で水揚げされてから24時間以内に競りにかけられる新鮮な甘えびなので、生の状態の赤色の発色と艶が良いです。</p> <p>水揚げ翌日に乾燥させることにより甘えびの持つ独特の赤色と艶が出せます。また、社長自らが底曳き船で獲り乾燥させるまでを手掛けているので、正に自社製品です。子持ち甘えびを使っているため、子の持つもちっとした食感も楽しめます。</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	栃木県 佐野市	株式会社 波里 代表取締役社長 藤波孝幸	お米で作った天ぷら粉 	国産米粉を主原料にした小麦不使用の天ぷら粉です。米粉の特徴でもある吸油率をカットし、サクッとした食感が長続きます。またヘルシーにご利用いただけます。卵や冷水を使わなくても美味しくつくることができ、グルテンを含まないので混ぜすぎの心配がありません。
	愛知県 東海市	大日食品株式会社 代表取締役会長 山口 薫	愛知のキムチ 	愛知県特産品の未利用資源をブレンドした、あまうまなキムチです。2021年度愛知のふるさと食品コンテスト最優秀賞を受賞したうなぎ魚醤「鰻能」と優秀賞を受賞した本商品によるコラボ商品です。食材の残りものを利活用した素材（未利用資源）を使用することで、廃棄物の削減という観点から地元に還元できる商品です。愛知の味噌蔵で発見された植物性乳酸菌である、蔵華乳酸菌LTK-1を配合しました。
	鹿児島 県熊毛 郡	合名会社テラダ 代表社員 寺田 健夫	Chocolat de Eclat (ショコラ・ド・エークラ) 	種子島の蔵元 4 社の看板商品である芋焼酎と地元の酒米を使った日本酒、計 5 種類が味わえるボンボンショコラ（中に詰め物をした一口サイズのチョコレート）です。チョコレートのデザインは、5 種類の各五合瓶のラベルデザインをカラフルな色使いで丁寧に表現し、目で楽しむこともできるチョコレートに仕上げました。とろりとあふれ出る島のお酒の風味とこだわりのチョコレートがリアージュを生み、島の魅力が一粒にギュッと詰まったクラフトチョコレートです。

<p>国産農林 産品利用 部門</p>	<p>千葉県 船橋市</p>	<p>ZUCCAMO 店主 石井 眞砂美</p>	<p>船橋産ベーターキャロット ポタージュスープ</p> 	<p>人参では全国初のブランド野菜の「船橋にんじん」。地元船橋産の「ベーターキャロット」を使い、生クリームと香味野菜とわずかの塩で味付けした化学調味料無添加の濃厚なポタージュスープです。 地域で収穫された人参の需要拡大に繋げることはもとより、規格外となつてしまった人参を、市場と同等の価格で生産者から仕入れて製造することで、フードロス対策や地域の生産者支援にも貢献したいと思っています。</p>
	<p>鳥取県 倉吉市</p>	<p>倉吉ビール株式会社 代表取締役 福井 恒美</p>	<p>星空エール</p> 	<p>「星空エール」は、鳥取県オリジナルブランド米の星空舞を副原料に、鳥取県産の麦芽と水を使用したクラフトビールです。米の甘みの中にしっかりと苦味、ラガーのようなすっきり感を味わえ、さらに少量加えた酸味により、飲みやすく、喉の渇きを癒すビールとなっています。 地域を盛り上げ、星空舞や星取県を全国に発信するとともに、コロナ禍となって、状況が大変な方々にエールを送る思いが込められています。</p>
	<p>熊本県 球磨郡</p>	<p>山之一 代表 中村 美華</p>	<p>にんにく農家が作った焼肉のたれ</p> 	<p>九州山地の山間地域にある熊本県五木村の冷涼な気候を活かし、生産されたホワイト六片にんにくを、ふんだんに使った生産農家がつくる「焼肉のたれ」です。 生産組合の中でも長年課題となっていた規格外品の利活用と地域農業振興への寄与を目指し、昔から村に伝わる希少な柑橘「くねぶ」など、五木村産・熊本県産の原料にもこだわって開発しました。にんにくの香りと味のバランスも良く、子育て世代に親しんでいただきたい商品です。</p>

<p>国産畜水 産品利用 部門</p>	<p>福島県 喜多方 市</p>	<p>株式会社 河京 代表取締役社長 佐藤富次郎</p>	<p>あおさ塩ラーメン3食</p> 	<p>生麺は喜多方市に所在する当社（河京）で製造。厳選された2種類の小麦粉を独自で配合し、平成の名水百選に選ばれた桐峰渓流水を加えてじっくり熟成させています。塩スープは福島市に所在する内池醸造にて製造。鶏ガラをベースに、帆立・昆布・野菜を加え、さっぱりとした味わいで旨味を存分に味わえるスープです。</p> <p>あおさのりは相馬に所在するマルリフーズにて生産。芳醇な磯の香りと旨味が特徴で、鮮やかな緑色が食欲をそそります。浜通り・中通り・会津のオール福島で作り上げた製品です。</p>
	<p>島根県 松江市</p>	<p>株式会社SOL JAPAN 代表取締役 田中 真一</p>	<p>あごごま（甘口醤油、坦々風、奥出雲山椒、もろみ味噌、奥出雲えごま、奥出雲唐辛子、カレー風味）</p> 	<p>島根県の県魚である天然トビウオを主原料として作ったソフトふりかけです。地元では「あご」の名で親しまれる美味しい魚ですが、県魚でありながら食卓に並ぶことは少なく練り物や出汁原料等に使用されることが多いです。大量に獲れた時には安い価格で取引され水産業を担う漁師の収入にも影響があります。私たちは地元の魚屋として魚価の低い魚を美味しく手軽に食べられる商品として販売することで魚価を上げ、それが漁師の収入増となり未来の漁業、水産業の活性化に繋がる力となればという思いから作った商品です。</p> <p>お子さまからご年配の方まで安心してお召し上がりいただけるよう保存料、化学調味料無添加にこだわりました。</p>
	<p>宮崎県 宮崎市</p>	<p>ふらんす食堂Bistroマルハチ オーナーシェフ 八田 淳</p>	<p>宮崎県産 メヒカリのアンチョビペースト</p> 	<p>宮崎県延岡市北浦どれのメヒカ리를 1匹 1匹すべて手作業で加工。使用する塩と麴も宮崎産にこだわった。頭から尾まで丸ごと使うほか、漬け込み液なども調味料として加工することで食品ロスのゼロを実現。</p> <p>メヒカ리를 アンチョビにすることにより手軽に料理に使える。旨味が強く万能調味料として活用でき「和食で使えるアンチョビ」をコンセプトとした。</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 平川市	タグボート株式会社 代表取締役 水口 清人	CRAZY CIDER DRY&SWEET 	<p>DRYは、非加熱「ドラフトハードサイダー」ならではの、酵母の生きた風味でキレがあるのにフルーティ。味の基本はドライでありながら、その中にほんのりとした甘みと酸味のバランスを感じる食中酒の新ジャンル。肉料理や煮込み料理とのリアージュを楽しめます。</p> <p>SWEETは、青森県産の高品質なりんごの果実感と、ほんのりとした甘みを生かしたハードサイダー。食前食後酒の一杯としてはもちろん、幅広いペアリングをお試しください。</p>
	宮城県 仙台市	株式会社 阿部蒲鉾店 代表取締役社長 阿部 賀寿男	冷凍ひょうたん揚げ5本入り 	<p>ひょうたん揚げは、今から約36年前、青葉まつりを復活するにあたって、開発されました。ボール状の蒲鉾をほんのり甘い衣で包んで揚げたアメリカドッグ風スナックです。一本一本手作りで可愛いひょうたんの形に仕上げています。</p> <p>揚げたては店頭での限定販売のみで、いつのまにか仙台の食べ歩き定番として大人気の商品となりました。しかし新型コロナウイルスの感染拡大で行動制限がされたため、この商品を全国にお届けしたいと考え、冷凍販売できるように開発しました。</p>
	秋田県 男鹿市	有限会社鼎家 代表取締役 米田 賢吾	サキホコレ炭火手焼き煎餅21枚木箱入 	<p>秋田米の最上位品種『サキホコレ』を使用した炭火手焼き煎餅です。老舗醤油醸造元の家伝醤油のほか、男鹿産昆布、県産シイタケなど県産の食材料を主に使用することで、こだわりのお煎餅に仕上げました。おせんべいの半分につれをつけ、半分にはたれをつけていません。最初につれがついていない素焼きをお召し上がり頂き、お米そのものの風味をお楽しみいただいたあと、秘伝のタレをご堪能ください。</p>

<p>新潟県 新潟市</p>	<p>マルタスギヨ株式会社 代表取締役社長 杉野 浩也</p>	<p>数の子わさび 極み</p> 	<p>雪国に古くから伝わる天然雪を使用した食品保存庫「雪室」にて新潟銘酒の酒粕を低温熟成しまろやかに仕上げました。その酒粕と数の子、国産野菜（大根、胡瓜、わさび茎）を和えて作ったちょっと贅沢な数の子わさびです。</p> <p>雪室は、通年を通して温度のゆらぎがなく、食品にストレスを与えません。また、低温による食品の劣化・酸化を抑え、不快臭の削減効果も期待できます。雪室は、雪を再利用する自然リサイクルエネルギーであり注目されています。</p>
<p>富山県 富山市</p>	<p>大野菓子店 代表 大野 等</p>	<p>酒粕（成政酒造）エゴマ・ガトーショコラ</p> 	<p>好き嫌いが分かれる酒粕をチョコレートと合わせることによって、酒粕の風味とチョコレートのマッチングで酒粕の割合も多く入っていますが、美味しいガトーショコラです。</p> <p>アクセントとして、エゴマを入れることによって、エゴマの食感も楽しめる製品です。酒粕は、健康に良いと言われる発酵食品でありながら、廃棄されることも多いことから、酒造メーカーから品質の良い酒粕をいただき、それを活用した菓子を開発しました。</p>
<p>京都府 京都市</p>	<p>株式会社 ソラアオ 代表取締役 福本 大二</p>	<p>京都神崎落花生チーズケーキ</p> 	<p>京都府舞鶴市神崎地区産の落花生を使ったチーズケーキです。神崎落花生は香りが高く、薄皮まで旨みが満ちているのが特徴です。その落花生でピーナツバターを作って生地に混ぜ込み、ローストした落花生をトッピング。落花生の濃厚な味わいとクリームチーズが見事に調和した、しっとり食感のチーズケーキに仕立てました。</p> <p>神崎落花生はかつて京都の料亭で珍重されていたものの、農業従事者の減少で今では生産者がたった2軒に。それを危惧し、「神崎落花生をもっと知ってもらいたい」と落花生チーズケーキを作り上げました。そして、地域活性化に繋がりたいと考えています。</p>

	<p>兵庫県 三木市</p>	<p>株式会社 稔樹 代表取締役 田中 誠</p>	<p>山田錦バウム</p> 	<p>酒米「山田錦」を使用したバウムクーヘンです。米粉を使用したバウムクーヘンで、小麦粉を使用したものと区別がつかないほどの完成度が自慢です。米粉の特徴を生かした、もっちり、しっとりした優しい口当たりが特徴です。グルテンフリーで小麦アレルギーの方も召し上がることができます。</p> <p>当地域は全国屈指の酒米「山田錦」の産地です。米粉原料となる山田錦は自社栽培、自社加工しており、6次産業化商品として販売しています。</p>
	<p>福岡県 北九州市</p>	<p>株式会社 ごとう醤油 代表取締役 五嶋 隆二</p>	<p>パン専用調味料パステルムース コーンパンプキン、アボカドナッツ、トマトエビ、ポテトチーズ、ほうれん草、ガーリック</p> 	<p>「子供に栄養のある朝ご飯を、手軽にそして彩も豊かに、パンに塗って食べるだけで野菜が摂れる」そんな母親の想いがいっぱい詰まっています。</p> <p>パンそのものや素材の味を存分に味わっていただきたいので食品添加物や砂糖を加えず野菜の力で美味しく仕上げました。</p> <p>野菜の色を前面に出し、目を引くパステルカラーで、食卓に色を添えて、“楽しい朝食を”演出します。</p>
<p>国産農林 産品利用 部門</p>	<p>岩手県 久慈市</p>	<p>合同会社プロダクション未知カンパニー 代表社員 藤織 ジュン</p>	<p>さんピクー北三陸山菜ピクルスー</p> 	<p>いわて北三陸のとれたて山菜に、北三陸産天然真昆布や三陸あわびたけなどのうま味を加えてマイルドに仕上げたピクルスです。</p> <p>岩手県野田村産の塩・県内業者のアカシア蜂蜜使用。シーズンにしか食べられなかったうどやうるいを一年中味わえるようにしました。山菜が一気に市場に出ることで起こる価格破壊を防ぎ、価値ある山菜を守り育てる6次産業製品です。</p>

<p>山形県 酒田市</p>	<p>東北日本ハム株式会社 代表取締役社長 落合 貴浩</p>	<p>みんなの食卓®お米で作ったからあげ粉</p> 	<p>使用する米粉は、地元山形県酒田市産のはえぬきの米粉を使用しています。特定原材料7品目を使用していないため、食物アレルギーの有無に関わらず、多くの方にご使用いただけます。</p> <p>地産地消と共に、「同じものが食べられない」を無くしたい、「みんなで同じメニューを楽しんでいただきたい」そんな想いを込めた商品です。</p> <p>鶏肉とあげ油を用意するだけで簡単にからあげを作れます。粉にしつかりと味が付いていますので、鶏肉のからあげの他、豚肉、お魚など、様々な食材と、このからあげ粉だけで、簡単に調理ができます。</p>
<p>長野県 下高井郡</p>	<p>岡本商店有限会社 代表取締役社長 岡本 祐助</p>	<p>信濃の瓜の粕漬</p> 	<p>酒粕は長野県木島平村で栽培される酒米、金紋錦100%の酒粕であり、1964年に長野県が開発した酒米で化学肥料を一切使用せず、農薬も長野県の基準より半分以上減らした特別栽培の酒米です。</p> <p>地元のメーカーより購入して漬込みますが、漬込み後には空気に触れないように低温でじっくり熟成することで乳酸菌が豊富でしかも添加物を使用した味付けを行わず酒粕本来の風味と味を味わえる商品となっています。</p> <p>しろつりは地元長野県木島平村近隣で契約栽培7月下旬～8月中旬に収穫したものを使用しています。</p>
<p>静岡県 駿東郡</p>	<p>株式会社 東平商会 代表取締役 山本 雅弘</p>	<p>ぎゅとまるごとにんじんジュース</p> 	<p>富士山のふもと、箱根西麓の最良の土壌と環境で育った、伝統ある三島にんじんだけを使用したジュースです。</p> <p>非常に甘みの強い三島にんじんを専用の畑で育てています。同じにんじんから作ったペーストも加えて、つぶつぶ食感と濃厚な味わいになっています。</p> <p>高めの血圧を低下させる機能があることが報告されているGABAが含まれており、機能性表示食品としても注目されています。</p>

<p>大阪府 貝塚市</p>	<p>辻漬物株式会社 代表取締役 辻 博文</p>	<p>そうめんかぼちゃ奈良漬</p> 	<p>原材料に使用している金糸瓜は、果肉がそうめん状にほぐれるところから、そうめんかぼちゃとも呼ばれます。シャキシャキとした食感のそうめんかぼちゃを、酒粕で何度も漬け替えて奈良漬にしました。洗わず手でほぐすと金色の糸状になり、ごはんとの相性もピッタリです。</p>
<p>三重県 伊勢市</p>	<p>有限会社みよしや 代表取締役 杉浦 孝彦</p>	<p>明野さくもつ</p> 	<p>(有)みよしや、明野高校、河武醸造、三重大学の産学官連携によって開発された純米吟醸酒です。原料である酒米「弓形穂」は、三重大学生物資源学部が品種固定した三重の新たな酒米で、明野高校がG.GAP（国際農場基準）に基づいて栽培されたものを使用。その弓形穂と三重県産酵母によって老舗酒蔵である河武醸造が醸造したお酒です。 栽培はもちろん、パッケージデザインも、明野高校生が関わっており、本品のコンセプトである「若者が家で大切な人と贅沢なひとときを味わえるお酒」に合う、お洒落なデザインに仕上げました。</p>
<p>高知県 高知市</p>	<p>Café du glace 代表者 前田 泰史</p>	<p>高知県産プレミアムアイスクリームギフト</p> 	<p>高知県産の野菜や果物と生乳と卵をふんだんに使用した、プレミアムアイスクリームギフトセットです。(いちご・メロン・みかん・文旦・ゆず・マンゴー・栗・新高梨・トマト・バジル・抹茶・バニラ) 12個入りです。</p>