

第38回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	石川県 金沢市	株式会社ホリ乳業 代表取締役 堀 初治	河北潟A2牧場牛乳 	JGAP認証取得のホリ牧場（ホリ乳業関連会社、石川県内灘町）で飼育されているA2型β-カゼインのみを産する乳牛から分別搾乳された生乳を100%使用し、FSSC22000認証を受けたホリ乳業の工場にて製造しました。 本製品には、消化不良の原因となるたんぱく質のもととなるA1型の遺伝子が含まれていないこと（A2型のみ含む）が特徴です。A2牛乳は、乳糖不耐症状（十分に消化や吸収することができず、下痢などの症状が出ること等）が緩和されることが証明されています（日本A2ミルク協会HPより）。 日本A2ミルク協会では、国内最高峰の品質管理基準であるA2協会認証制度を定め、基準を満たすA2ミルクのみが A2協会認証牛乳として認められています。 日本A2ミルク協会HP： https://www.japan-a2milk-association.or.jp/challenge/
新製品 開発部門	滋賀県 大津市	魚富商店 店主 竹端 尚	琵琶湖のあゆとトマトのオイル煮 	本製品は、新ブランド「biwako appetizer」の第一弾商品として開発しました。琵琶湖で獲れた鮎を用い、塩水処理・特殊低温乾燥・オゾン殺菌・レトルト加工といった独自の製法により、常温で半年以上保存可能な高付加価値商品です。佃煮づくりで培った90年以上の伝統技術を活かしつつ、「湖国の恵みをアペタイザーとして、もっと気軽に・もっと豊かに楽しんでいただきたい」という想いを込めて開発しました。 パンやワインとも調和し、贈答品や観光土産、ホテルや百貨店の販路にも適した、地域の食文化を現代のライフスタイルに提案する商品です。

部門	所在地	出品者	出品財名	特 徴
国産農林 産品利用 部門	香川県 高松市	石丸製麺株式会社 代表取締役社長 石丸 芳樹	讃岐もち麦うどん 	「食感と味、栄養素を兼ね備えた新タイプの乾麺」をコンセプトに、健康志向の消費者に向けて開発した製品です（機能性表示食品）。原料には国内産小麦粉と、香川県善通寺市産の讃岐もち麦「ダイシモチ麦」を使用しています。 本品には「大麦由来β-グルカン」が含まれており、「食後の血糖値の上昇をおだやかにする」ことが報告されています（届出番号：H1119）。見た目には「そば」のような色合いです。風味も良く、なめらかでもっちりとした食感が特長の美味しい乾麺に仕上がりました。
国産畜水 産品利用 部門	長野県 上田市	信州ハム株式会社 代表取締役社長 下平 匡克	長野県産豚肉使用熟成ホワイトロース 800g 	長野県産の豚ロース肉を使用したホワイトロースハムです。熟成JAS規格のもと7日間以上熟成させてお肉の旨みと風味を引き出しました。ノンスモークで仕上げているため、しっとり柔らかく上質な味わいが楽しめます。そのままスライスしてオードブルの1品や、しっとり柔らかいため、サラダやサンドイッチにもご利用頂けます。 また、本商品は脂が美味しいため、厚く切りハムステーキなど火を通して召し上がりいただくと脂が溶け出し、より一層美味しさが味わえます。熟成の芳醇な風味と旨み、しっかりとしたお肉の食感、そして濃厚な脂の旨みをご堪能ください。

◎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	秋田県 湯沢市	株式会社稲庭吟祥堂本舗 代表取締役 阿部 充	手緋いの稲庭うどん 漆黒 【SHIKKOKU】 	小麦粉に国内産竹炭粉末を加えて練り込みました。竹炭を加える事で元来滑らかな稲庭うどんが更に滑らかになりました。シルクのような究極の滑らかさの稲庭うどんです。微細な竹炭粉末ですので食べた時のざらつき感や香りは一切ありません。
	山形県 東根市	有限会社壽屋漬物道場 代表取締役 渡辺 暁史	食べるりんご酢玉ねぎだれ 	本製品は、従来の「漬物」という概念ではなく「食べる調味料」として位置付けられ、使用されているりんご酢は、山形県東根市朝日町産のりんごのみを使用した100%りんご果汁を自社の蔵付き酵母でアルコール発酵し、自社酢酸菌で酢酸発酵、三年熟成させたアルコールなど、発酵助剤などの添加物は一切使用していない本格りんご酢です。 そのりんご酢に、地元醸造の丸大豆醤油、白ワイン、自社の梅シロップを加え、刻んだ山形県産（季節により他県産）の玉ねぎを贅沢に漬け込んでいます。酢の力で玉ねぎの辛みを和らげ、風味と甘みを引き立て、シャキシャキの食感を生かすことで「かけて食べる心地よさ」を実現しています。 伝統を活かしながら、「健康」と「美味しさ」と「新しさ」を兼ね備えた、これからの万能調味料であり、漬物製造技術を基に全く新しい食の提案をする商品となっています。
	富山県 氷見市	有限会社中村海産 代表取締役 中村 康紀	UOGASHI流チーズケーキ 	ししゃもりん干しの規格外品をアップサイクルしたペースト調味料「ひみすと」を練り込み、ウイスキーや赤ワインなど、味や香りがふくよかなお酒と、ゆったり愉しめるような味の設計をしたチーズケーキです。時折鼻に抜ける本みりんの香り、そして所々にトンカ豆やシナモンなどアクセントとなる食材が顔を出し、何度食べても飽きることのない奥深いスイーツに仕上げました。 みりん干しの中で一番、上品な甘さのししゃもを使用しています。 UOGASHIとは捨てられてしまうもったいない規格外みりん干しと素材の融合を追求する、スイーツプロジェクトです。

部門	所在地	出品者	出品財名	特 徴
国産農林 産品利用 部門	岩手県 紫波郡	株式会社よんりん舎 代表取締役 大野 晴久	黄金だしひつまみ 	岩手県の郷土料理「ひつまみ」を、レンジアップで簡単に食べられるようにしました。ちゅるんともちもちした食感のひつまみと醤油ベースの牛だしにこだわった、どこか懐かしさのある素朴な味わいです。 岩手県紫波町の特産品を原材料に使用しており、紫波町のブランド牛「しわもちもち牛」で出汁をとり、ひつまみにはもち性小麦「もち姫」を100%使用しています。 「しわもちもち牛」の生産者で、岩手県の食の匠に認定されている細川栄子氏にレシピ提供を受け、地元で6次産業化事業に取り組む(株)高橋農園に製造を依頼。商品プロデュースから販売までを(株)よんりん舎が行う、地域内事業者連携が生んだ商品です。
	兵庫県 加西市	株式会社 元源 代表取締役 藤本 圭一郎	クラフト黒枝豆ひかり姫（冷凍食品） 	兵庫県加西市産の「ひかり姫」のみを使用し、畑の中に加工場をかまえることで、収穫後48時間以内の良い状態で、自社加工場にて加工しています。生産～加工までトレーサビリティの明確な商品で、生産直後の農家にしか味わえない、極上の黒枝豆を冷凍食品化しました。 自然解凍で食べられる状態まで蒸焼きしています。通常は塩ゆでしてから冷凍製品化されているところが多い中、蒸焼きにすることで風味を生かし、味が深く凝縮され、色鮮やかな美しい色合いもそのままです。 冷凍枝豆市場の中で、国産はわずか一握りです。本製品は地域の誇りとなり、世界へ兵庫県からお届けする持続可能な農産加工品です。
	熊本県 宇城市	株式会社 石井フルーツ 代表取締役 石井 幸宏	シャインマスカットレーズンバターサンド 	原料のシャインマスカットは規格外ではありますが、できるだけ大粒にこだわり、糖度の高い果実（完熟など）を使用しています。 シャインマスカットの乾燥技術は、下処理方法や細かい温度管理がポイントで、この技術を生かし、皮破れや乾燥ムラの無い、均一でしっかりした果肉の大粒シャインマスカットレーズンが完成しました。ラム酒入りシロップにつけ込むことで、さらに香り豊かな食感となり、バタークリームにはホワイトチョコレートのみを加えてシンプルな味に仕上げ、レーズンとの調和を図りました。

部門	所在地	出品者	出品財名	特 徴
国産畜水 産品利用 部門	福井県 福井市	株式会社福丸ふれっしゅ 代表取締役 山下 寛	越前がに丸ごと贅沢蟹パスタソース 	越前蟹を丸ごと使用し、香味野菜とじっくり煮込んだソースに手作業で剥いた越前蟹の剥き身をたっぷり混ぜ込み壮大かつ、優しい味わいに仕上げました。後味の後の後まで、蟹をばやけさせないために絶妙な濃度や塩味を追求しました。体に優しく美味しい！をお届けするため、原材料にも無添加のものを使っています。茹でたパスタに湯せん解凍した当商品を和えるだけという手軽さで本格イタリアンの味をお楽しみいただけます。急速冷凍と真空パックをして作り立ての味わいを閉じ込めています。
	静岡県 下田市	有限会社渡辺水産 代表取締役社長 渡邊 一彦	金目鯛ごはんの素 	伊豆下田産の新鮮な金目鯛を使用した本商品は、金目鯛のアラ（頭、骨）からとったコラーゲンたっぷりの濃縮スープが味の決め手です。お米と一緒に炊くだけで、簡単に本格的な金目鯛ごはんが出来上がります。化学調味料を使わず、素材本来の味と香りが際立つ「薄味アラダシ仕立て」です。冷めても美味しく、おにぎり等でも楽しめます。また、上品な風呂敷包み風のパッケージで、贈答用としても喜ばれる商品になっています。
	愛知県 小牧市	有限会社愛光園 Happiness-bee 代表取締役 大野 泰造	ごはん合う蜂蜜のおみそ 	<ul style="list-style-type: none"> ・非加熱はちみつをたっぷり使った甘味噌調味料です。 ・豆のつぶつぶ感がお肉のような歯ごたえで、こってり甘く、豆味噌の旨味がごはん相性抜群です。 ・ごはんだけでなく、お豆腐や焼きなす、とんかつなど幅広い料理に使える万能調味料で、食卓の人気者になること間違いなしです。

◎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	青森県 青森市	株式会社エイ・ワンド 代表取締役 高森 正志	飲むりんごジュレ 	りんごそのままのフレッシュ感とネクターのようなとろみ感が、まるでりんごをそのまま飲んでいるかのような濃厚な味わいの飲むゼリーです。 りんごそのものの味がすること、ジュレの飲みやすさ、透明パウチという包装形態、手ごろな価格など、お客様目線のこだわりを商品に反映させています。
	京都市 南区	新食工業株式会社 代表取締役 石川 隆朗	京都産有機赤しそシロップ・ 京都産有機いちごシロップ 	有機農作物の生産者と有機加工認証の製造ができる事業者、さらに出口戦略となる小売事業者までチームとなって商品化された有機シロップです。 ■京都産有機赤しそシロップ 京都市最北端である広河原地区は過疎地域となっており遊休農地を活用して、有機の赤しそを栽培する事で地域活性に大きく貢献しております。有機レモン果汁を通常よりも多く配合した事で甘味を抑え、赤しその風味をさわやかに味わえるシロップが開発できました。 ■京都産有機いちごシロップ 京都府八幡市で限りなく貴重な有機いちごの規格外品を活用しフードロスに貢献しております。原材料は、有機いちご、有機砂糖、有機レモン果汁のみで香料不使用でもいちごの風味が十分味わえる仕上げにしました。
	島根県 益田市	高津川リバービア株式会社 代表取締役 上床 絵理	しまね神紅エール 	島根県オリジナル品種「神紅(しんく)」は、高い糖度、鮮やかな赤色、紅茶のような香りが特徴の高級ぶどうです。神紅は規格が厳しく、栽培も難しいため、島根県の農家が試行錯誤し、こだわりと誇りをもって生産している希少なぶどうです。 この神紅を贅沢に使用して、芳醇な香りの特別なフルーツエールをつくりました。

部門	所在地	出品者	出品財名	特 徴
新製品開発部門	佐賀県 神埼市	有限会社 井上製麺 代表取締役 井上 義博	神の白糸 神そうめん 	佐賀マイスターが、佐賀県産小麦を県内製粉メーカーにより製粉したものを厳選し使用。乾麺は製品熟成が必要のため1年半かけ小麦粉の配合を吟味し、茹でのびを抑え、もちもち弾力とコシとバランスをはかり、小麦の風味についても検討しました。日本で最初のゼロカーボン（scope1&2）の商品である。 デザインは、海外もにらみ35年ぶりにリニューアルし日本製と一目でわかるよう手書の漢字を使用。ロゴも一新し神社と井上をアレンジし紅白で国もあらわしました。スピログラフは、製麺機発祥の佐賀であるため、ギヤとギヤ回転することにより精巧なものができることからイメージしたものです。
国産農林 産品利用 部門	北海道 函館市	カドウフーズ株式会社 代表取締役 嘉堂 聖也	カボチャの雪んこプリン 	甘く熟成させた規格外品の希少なカボチャ「雪化粧」を自社の越冬倉庫で甘く熟成させてから使用しており、自然の甘みを最大限に楽しむことができます。食感にこだわり、手間暇かけてカボチャを2回裏ごしすることで、ふわっとなめらかな食感に仕上げています。 さらに、冷凍できないプリンを、ホイップや原料配合の工夫のみで冷凍して、長期保存・冷凍販売を可能にしたのもポイントです。 地元の農家さんから規格外品を納入していただくことで、廃棄削減と付加価値の向上にも取り組んでいます。
福島県 喜多方 市	株式会社河京	代表取締役社長 佐藤 健太郎	会津産100%ピーナッツ担々麺2食 	『アイツピーナッツを世界に誇るピーナッツに』をテーマに、地元農家や地域の障がい者施設との農福連携により生産を進める「農業生産法人APJ 株式会社 -アイツピーナッツジャパン-」とのコラボ商品です。 麺は厳選された2種類の小麦粉を独自配合し、平成の名水百選に選ばれた喜多方市の梅峰渓流水を加えてじっくり熟成させています。スープに使用した会津産ピーナッツは全量手剥きをすることで傷を付けず、ピーナッツの酸化を防ぎ、ピーナッツ本来の香りやコクを楽しめます。 薫り高い会津産ピーナッツを100%使用した、香ばしくコクの深いスープとモチモチの熟成麺。豆板醤と花椒の辛味が食欲をそそります。

部門	所在地	出品者	出品財名	特徴
国産農林 産品利用 部門	千葉県 香取市	株式会社さつまいもの石田農園 代表取締役社長 石田 雅彦	金蜜芋のやきいも（不揃い品） 	本製品は、無添加でさつまいも本来の甘さを極限まで引き出した贅沢な味わいが特徴です。10年以上の研究により、独自の熟成技術確立しました。通常、さつまいもは甘みを引き出すために120日以上熟成が必要ですが、地下貯蔵庫で温度をじっくりと管理することにより、わずか40日で糖度70度を超える圧倒的な甘さを実現しています。この技術によって、消費者は常に最も甘く、濃厚なさつまいもを楽しむことができ、通常のさつまいもとは一線を画す品質となっています。
	宮崎県 東諸県 郡	株式会社ミオケン 代表取締役社長 東窪 未央子	有機ピクルス ほんとうの有機野菜たち 	このピクルスは、野菜自体もとても美味しく、栄養価等の品質も高い綾町で生産された有機JAS認証野菜の規格外野菜（B品）を率先して利用し、そこに、有機酢・有機砂糖・有機味醂等を使用したピクルスとなっております。健康維持にも最適な商品（有機JAS認証のピクルス）に仕上げ、常温で長期保存（6ヶ月）が可能です。野菜や調味料も含めて、有機JAS認証を取得しておりますので、トレーサビリティも出来ており、安心安全な商品として提供できます。
国産畜水 産品利用 部門	大阪府 松原市	有限会社 ツムラ本店 代表取締役 津村 佳彦	河内鴨 大阪鴨すき 缶詰 	かつて大阪は、豊臣秀吉が合鴨の生産を奨励したことから、日本一の鴨の産地として知られ、鴨は身近な食材として根付いていました。江戸時代には、滋養強壯を目的として、天神祭りの時期に鴨のすき焼きを食べる風習があり、「夏の風物詩」として親しまれていたと伝えられています。しかし社会情勢の変化とともにその風習は衰退。今回、東京の鰻、京都の鰻に並ぶ「大阪の夏の味」として、鴨すき焼き文化を復活・継承していくことを目的とし、7月24日を「夏の大阪・鴨すき焼きの日」として記念日制定し、その活動を知っていただく商品として開発しました。