

令和5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	鹿児島 県鹿屋 市	PLOW A LAND株式会社 代表取締役 蜂谷 拓広	鹿児島で 生まれた 「熟成の刺身」 シリーズ 	地元鹿屋の漁師の間で‘かんぱち’の一番美味しい食べ方として伝わる熟成法から、そのメカニズムの解明に取り組み、鹿児島大学との共同研究を経て、旨味成分を数倍に高めた独自の熟成魚が生まれました。この新たな熟成技術「デキャンタージュ・メソッド」は、徹底した温度・湿度管理のもと、魚の熟成中にあえて一定量の空気に触れさせることで、とろけるような食感と劇的な旨味の増加を科学的に引き起こす技術です。かのやのカンパチ、そしてひらめとまだい、それぞれ相性の良い特製ソースと共にお楽しみいただけます。
新製品 開発部門	青森県 五所川 原市	福土豆腐店 代表 福土 和弘	おから豆腐 	高品質な大豆と梵珠山を水源とする水を使用し、大豆が感じられる濃厚でクリーミーな味わいです。大豆は高級品種である「鶴の子大豆」を地元の農家と契約栽培しており、流通価格より高値の設定で取引しているため、農家の所得向上にも貢献しています。伝統的な豆腐の製法とは異なり、食物繊維が豊富な「おから」を多量に含んだ豆腐を作ることにより、付加価値の高い商品です。産業廃棄物として処分していた「おから」が出ないため、コスト低減が図られるうえ、環境にも配慮した商品であり、現代人の野菜不足や青森県の健康課題に取り組むために挑戦し完成した豆腐です。

<p>国産農林 産品利用 部門</p>	<p>香川県 小豆島 郡</p>	<p>小豆島酒造株式会社 代表取締役 加藤 琢二</p>	<p>ながら、純米大吟醸</p> 	<p>近年、小豆島のオリーブの木から清酒酵母が採取され、「さめきオリーブ酵母」が開発されました。珍しい製法（酒母四段）で食中酒向きの上品な香り、柔らかい口当たりとしっかりした旨味を持つ純米大吟醸に仕上がりました。いろいろな場面で気軽に飲んでいただけるよう「ながら、」と名付けました。</p>
<p>国産畜水 産品利用 部門</p>	<p>鳥取県 東伯郡</p>	<p>大山乳業農業協同組合 代表理事組合長 小前 孝夫</p>	<p>白バラプレミアム ブルーベリー & クリームチーズ</p> 	<p>鳥取県産の生乳を使用した濃厚なアイスに、鳥取県産のブルーベリーを使ったソースを合わせた一品。大山乳業農業協同組合では、県内酪農家が搾乳した生乳を集乳し、県内工場で製品化しています。生乳の品質とおいさに自信のある同組合が生乳の魅力を最大限に生かした味わいに仕上げました。アイスの上層には県産ブルーベリーを使用した爽やかな酸味のソース、最下層にはビスケットを敷き詰めた3層構造となっており食べ進めるごとに変化する味わいも楽しめます。</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	秋田県 能代市	株式会社 白神屋 代表取締役 園部 精一郎	秋田県産牛 粗ほぐしコンビーフ 	豊かな自然の中で育てられた秋田県産牛を100%使用した、こだわりのコンビーフです。秋田県内の生産者が丹精を込めて育て上げた牛肉を使用し、牛肉本来の素材を生かすため、食塩と砂糖のみで味付け、弱火でじっくり6時間煮込み、職人の手で丁寧に「粗ほぐし」にして作り上げました。コンビーフは、お酒のおつまみや卵かけごはん、パンやクラッカー、パスタ、サラダなど様々な料理のトッピングとしてもご利用いただけます。粗ほぐしにしているため肉の旨味が強く、脂の口溶けが良い贅沢な味わいをお楽しみください
	山形県 鶴岡市	農事組合法人 庄内協同ファーム 代表理事 今野 裕之	gnocco 	生地はお米をブrikサーで粉状にして蒸練機で蒸してから成型しているため、他の玄米商品には無いツルツル、モチモチとした食感になり、玄米食の苦手な方でも食べやすいという特徴があります。また、ドーナツ型にすることにより、茹でムラをなくし調理時間を短縮できるうえ、ソースや汁なども絡みやすいことから様々な料理に合うので、「手軽に」「簡単に」玄米を食べることができます。製品原料には弊法人の組合員が生産した「特別栽培つや姫」(除草剤1回使用・化学肥料不使用)を使用しており、原料の栽培歴もしっかり管理されています。
	京都府 南区	合同会社梅鶯堂 代表社員 村岡 琢弥	京野菜 旬羹 	京都産の野菜の魅力を最大に引き出したスープです。主要原料は産地に足を運び、畑や収穫時期にまで配慮した素材を使用しております。食品添加物や香料など不使用。電子レンジ対応袋なので簡単に温められます。今回は、「とうもろこしのクリームスープ」「大黒しめじのポタージュ」「京とまとのスープ」「西京味噌と京赤地鶏のスープ」「九条ネギのクリームスープ」の5種類を開発しました。

<p>国産農林 産品利用 部門</p>	<p>茨城県 笠間市</p>	<p>株式会社アドバンフォース 代表取締役 山根 将大</p>	<p>カサマロン栗のモンブラン</p> 	<p>自社で生産した栗を、鮮度を落とすことなく、栗のペーストに仕上げ、そのペーストをふんだんに使った、栗の風味や香りを感じられる栗のモンブランが完成しました。ペーストの下は、パイ生地や甘酸っぱいベリーソースで風味を引き立てるように仕上げました。</p>
	<p>長野県 飯田市</p>	<p>特定非営利活動法人 いなだに竹Links 代表理事 曾根原 宗夫</p>	<p>いなちく</p> 	<p>長野県南部で問題になっている放置竹林を整備し、美しい里山へ戻す活動の過程で収穫する2mほどに伸びすぎた筍（幼竹）を使ってメンマ作りを行っています。輸入品は麻竹（マチク）という種類の竹ですが、このメンマは孟宗竹を使っています。麻竹と違って匂いに癖が無く、大変食べやすい風味です。極太メンマにこだわり、分厚くカットにしていますので、シャキシャキとした食感を楽しめます。「竹」を食べていることを実感していただくために、素材の色が伝わるよう調味液の色をできるだけクリアに仕上げました。</p>
	<p>宮崎県 宮崎市</p>	<p>株式会社FLAP 代表取締役 菅生 健二</p>	<p>極密熟成やきいも</p> 	<p>「SAZANKA」グループは、宮崎県の自社グループ農園にて循環型農業及びスマート農業を実施したさつまいも生産を行っています。「土にこだわり、水にこだわり、焼きにこだわる。」を理念として、こだわりを追求して作り出された安心・安全な焼き芋です。また、最高糖度78度(自社測定)にもなる、極密熟成やきいもの味わいは、「蜜が溢れ出る甘さと、なめらかな食感。」が特徴であり、これまでの焼き芋市場を覆す甘さと、食べたことのない新感覚の焼き芋となっています。</p>

<p>国産畜水 産品利用 部門</p>	<p>福島県 福島市</p>	<p>有限会社やない製麺 代表取締役社長 箭内 一典</p>	<p>あおさ香るかめん</p> 	<p>福島大学食農学類教授との共同開発商品で、南相馬の復興を応援したいという思いから製品化。南相馬松川浦で採れたアオサノリを福島県産小麦ゆきちからに練り込み、手延べ製法で仕上げました。小麦粉とアオサノリの練り込みが難しく苦労しましたが、乾燥させ微粒にしたアオサノリに一度熱を加え、ペースト状にして練り込むことで、手延べ製法でも製品化を実現。麺自体からノリの香りを楽しめ、表面はつるつる、もちもちして弾力があり、内部にはコシや適度な歯ごたえを感じるのが特徴です。</p>
	<p>静岡県 富士宮市</p>	<p>株式会社七富乳業 七富チーズ工房 代表取締役 高木 宏昭</p>	<p>富士山麓潤いモッツアレラ</p> 	<p>上質な富士山麓の牛乳と豊かな水、北海道で修行を積んだ職人の技術から成るモッツアレラです。富士宮産牛乳を100%使用し、噛んだ瞬間にジュワツと、ミルクの風味溢れる「シズル」感が特長で、イタリア産のモッツアレラを感じさせる味わいです。他社製品に比べ、ミルク本来の風味と驚くような柔らかさを出す為に、塩や調整剤を一切使わず、一つ一つ丁寧な手作業にこだわりました。</p>
	<p>富山県 砺波市</p>	<p>となみ乳業協業組合 代表理事 鍋澤 政輝</p>	<p>富山県産生乳100% ヨーグルトプレーン</p> 	<p>富山県で生産された新鮮な生乳を100%使用し、安定剤・香料等は使用することなく、生乳の風味を感じられるよう開発いたしました。また、当商品用に調整した乳酸菌を用い、その特徴を活かすために低温・長時間発酵させることで、酸味が抑えられ、滑らかな食感のおいしく食べやすいヨーグルトであることが当商品の特徴です。</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	埼玉県 秩父郡	Joy in the Rural 代表 暮林 まどか	ながとろ花梨 (黄色いさんぽ、紅い思いで) 	花梨は一般的に、シロップや飴、焼酎漬けなど菓子や飲料等として、加工する程度しか利用されていませんでした。また、花梨は果実が固いことから調理が難しく、地元では手軽に食される農産物ではありませんでした。しかし花梨を「食事」として美味しく食べることができないか試行錯誤した結果、2種類のカレーペーストとして完成しました。花梨特有の豊潤な香りや甘酸っぱさ、ざらつきのある食感を活かすことができ、花梨をより手軽に「食事」として楽しむことができる一品になりました。
	兵庫県 丹波篠山市	有限会社 みたけの里舎 代表取締役 石田 英正	黒豆ヴィーガンバター 	兵庫県丹波篠山市の特産品、丹波黒大豆と大豆バター(ソイレブール)を混ぜ合せた、丹波黒大豆の豊かな風味とコクが味わえる製品です。丹波黒大豆は、規格外のものを使用し、丁寧に焙煎し、すり潰したきな粉を贅沢に混ぜ込みました。本品は、動物性原料、乳製品不使用で、豆乳の混ぜ込脂肪分をバターのようにクリーム状に加工しているため、乳製品にアレルギーのある方も安心して食べられます。
国産農林 産品利用 部門	北海道 中川郡	有限会社ベルセゾンファーム 代表取締役 折笠 健	ORIKASAオーガニックマスタード 	日本で初めてのオーガニック認証を取得した純国産有機原料を使用したORIKASAオーガニックマスタードです。品種の選定を13品種、試験栽培し「美味しさ、辛味、旨味」などの食味テストを行い、そこから3品種に絞り、オリジナルの配合でブレンドを行いました。そして自社生産の有機じゃがいも酢、塩。シンプルだけど、奥が深い味わいです。

<p>岩手県 一関市</p>	<p>株式会社テクノボズ 代表取締役 小野寺 伸吾</p>	<p>ジャパングレープシードオイル</p> 	<p>これまで廃棄されてきたワインの搾り粕を有効活用して開発した希少油です。岩手県内のワイナリー等でワイン製造時に出る絞りかすからぶどうの種を選別し、天日干し後、一切熱をかけない方法でゆっくり圧搾することにより、少量しか搾ることができませんが、フレッシュなぶどうの風味がそのまま詰め込まれたオイルです。</p>
<p>愛知県 西春日 井郡</p>	<p>株式会社 秋田製麺所 代表取締役 秋田 勇人</p>	<p>足軽Premium</p> 	<p>超巾広冷凍きしめんです。除草剤不使用の小麦「きぬあかり」を100%使用しています。茹でたての巾広きしめんを手軽に食べられるように製造方法に工夫を凝らし、600wで3分加熱調理する「レンジアップ専用」に仕上げました。ツルツル・もちもちで、くせになる食感です。</p>
<p>福井県 今立郡</p>	<p>コメココ 代表 溝口 香織</p>	<p>ま〜おから！ (グリーン味 チョコ味 よもぎあんこ味)</p> 	<p>マレーシアのカステラ、マーラーカオ風のしっとりグルテンフリーのケーキです。福井県池田町の無農薬無化学肥料の玄米をそのまま粉にした玄米粉をベースに、毎日食品ロスになってしまう福井県産の生おからと平飼卵がたっぷり入って栄養満点・ヘルシーに仕上げています。</p>

	滋賀県 近江八幡市	滋賀県製麺工業協同組合 理事長 富江 彦仁	近江冷し中華麺 湖国そだち 	滋賀県産小麦「びわほなみ」を100%使用した、生中華麺「近江冷し中華麺 湖国そだち」を開発しました。「びわほなみ」で開発した中華麺は、卵や着色料を使わず白く冴えた麺色で、ツルツルとしたのど越しとモチモチした食感が、今までの中華麺にはない特徴となっています。
	奈良県 宇陀郡	一般社団法人 曾爾村農林業公社 代表理事 芝田 秀数	トマトソース3種 (ブレン、柚子はちみつ、きのご当帰) 	完熟の曾爾村産トマトをじっくり煮込んだフレッシュトマトソースです。シェアキッチン「そこのわの台所katte」で曾爾村産トマトをたっぷり使った商品の開発を進め、このトマトソースが完成しました。更に「柚子はちみつ味」と「きのご当帰味」のトマトソースも開発し、「柚子はちみつ味」は柚子とはちみつの優しい甘さが相性抜群、「きのご当帰味」はきのこの旨みに大和当帰の香りをアクセントとして加えて食感と風味豊かなトマトソースになっています。
国産畜水 産品利用 部門	千葉県 君津市	株式会社菜の花エッグ 代表取締役 梅原 正一	ちばのござわりぷりん (ピーナッツ味) 	たまご屋さんのこだわりプリンです。千葉県の特産品である牛乳と卵（自家産）に、木更津の老舗落花生専門店の手作り濃厚ピーナッツペーストを加え、ピーナッツの味を引き立たせるために、隠し味として九十九里浜産の天日塩を使用しています。プリンには、卵の風味が豊かな層と、ピーナッツの濃厚なコクが味わえる2つの層があります。瓶の側面から2つの味と変化を楽しめることが視覚的に伝わるように、カラメルを下層のプレーン生地の中に混ぜ、2つの層に色の違いを出す工夫も行っております。

	熊本県 合志市	株式会社オオヤブデイリーファーム 代表取締役 大藪 裕介	YOGURT DIP+1 	自社産「ベータカゼインA2ミルク」と旨味を引き出す「乳酸菌」を発酵させる事によって作り上げた『ナチュラルチーズ風味の発酵ディップ』です。発酵させているため乳酸菌が生きていますので、コロナウィルスやインフルエンザなどに対して、免疫力アップを美味しく目指せる商品となっております。チーズ風味のマヨネーズのような商品なので、マヨネーズに置き換えて代用が可能で、お野菜・お肉・お魚、色々な食材に合います。
--	------------	---------------------------------	--	--