

平成27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	岩手県 釜石市	株式会社 川喜 (かぶしきがいしゃかわき) 代表取締役社長 川端 力 (かわばたつとむ)	いわて南部地粉そば (いわてなんぶじごなそば) 	自社栽培した玄そばを、乾燥から石臼製粉、商品化まで一貫生産している。ソバの風味を残した生そばは、これまで賞味期限が製造日を含め4日間程度であったのが、岩手大学との共同研究で開発した独自の気流式紛体殺菌技術により、酒精等の添加物を使用しなくてもソバの風味を残しつつ、賞味期限を10日間延長させることに成功しました。
新製品 開発部門	愛知県 豊橋市	株式会社 石巻柿工房 (かぶしきがいしゃいしまきかきこうぼう) 代表取締役 原田 愛子 (はらたあいこ)	柿あん (かきあん) 	地域資源である次郎柿を使用したセミドライ柿。甘みが強くコリコリとした食感が特徴的。絶妙な乾燥で次郎柿本来の食感と、冷凍することで1年を通しておいしい状態の柿が味わえる逸品。平成27年度愛知ふるさと食品コンテストに於いて、審査員から「セミドライにしたことで甘み・旨みが凝縮されていておいしい」「次郎柿本来の歯ごたえも充分感じる事が出来て良い」等の高い評価を得て、最優秀食品に選出。
国産農林 産品利用 部門	石川県 金沢市	金沢市農業協同組合 (かなざわしのうぎょうきょうどうくみあい) 代表理事組合長 上坂 英善 (こうさかひでよし)	JA金沢市 五郎島金時芋ようかん (じえいえいかなざわし ごろうじまきんとき いもようかん) 	加賀野菜である「五郎島金時」を焼いた“焼いもペースト”を使用した、甘みが強くホクホクした食感の芋ようかんである。さつまいもが好きな女性をターゲットとしており、お茶請けや小腹満たしに最適なひとくちサイズとなっている。

<p>国産畜水 産品利用 部門</p>	<p>北海道 幌泉郡</p>	<p>株式会社マルデン (かぶしきがいしゃまるでん) 代表取締役社長 傳法 貴司 (でんぼうたかし)</p>	<p>北海道えりも 鮭ジャーキー (チー ズ入り) (ほっかいどうえりもさけじゃーきーちーず いり)</p> 	<p>北海道産の鮭に北海道産チーズを練り込み、じっくり干し上げ、ジャーキーにしました。隠し味にマルデンの鮭醤油「魚々紫 (ととむらさき)」を使用しています。濃厚ながらもまろやかな北海道産チーズの味わいと、ブラックペッパーのスパイスが効いています。食べやすいスティック状で、少量ずつパックにした食べ切りタイプですので、ビール・ワイン等の酒のおつまみや、サラダのトッピング、おやつなどの屋内使用だけでなく、スポーツのお供など、屋外でも気楽に食べられるオススメ品です。</p>
-----------------------------	--------------------	---	--	---

◎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
新技術 開発部門	島根県 雲南市	有限会社 木村有機農園 (ゆうげんがいしゃ きむらゆうきのうえん) 代表取締役社長 木村 晴貞 (きむらはるさだ)	TAMAMORI 田守り RICE NOODLES (たまもり らいすぬーどる) 	自社で開発した製法により、無添加、塩すら入っていない米100%の米粉麺である。さらに、高アミロース米を使用していることから低GIが期待され、他に類例を見ない麺である。従来の米粉を使用した麺が添加物によって麺線状にすることから、コシの無い柔らかい麺となるが、TAMAMORI麺はキャッチフレーズにもあるように「米100%の歯ごたえ」のある新感覚の麺となっている。また、ゆで伸びしないことから、冷麺、温麺、炒麺と調理の幅も広がるのでいろいろな味を楽しめます。
	茨城県 取手市	有限会社 椎名米菓 (ゆうげんがいしゃ しいなべいか) 代表取締役 椎名 一郎 (しいないちろう)	ソースせんべい (そーすせんべい) 	澱粉寒天をソースに加えることにより、加熱製造の過程で寒天成分がゲル化し、煎餅の表面に被膜を形成することで、従来のべたつきが無くなり、賞味期限が2ヶ月程向上するとともに、煎餅の表面に光沢が生まれ、見た目にも美味しい仕上がりになっています。
新製品 開発部門	宮城県 名取市	株式会社さき圭 (かぶしきがいしゃさきけい) 代表取締役 佐々木 圭亮 (ささきけいすけ)	みやぎの雫 (みやぎのしずく) 	地元宮城県で培った技術で野菜とすり身とチーズを調和させた、「伝統」と「新しさ」の融合した逸品です。「可愛らしさと健康志向の両立」をコンセプトとし、若い女性に蒲鉾の美しさを知っていただけるよう味付け、デザインも女性を意識しました。

	<p>香川県 丸亀市</p>	<p>株式会社ウエストフードプラン ニング (かぶしがいがいしゃうえすとふーどふらんにんぐ) 代表取締役 小西 啓介 (こにしけいすけ)</p>	<p>讃岐うどん手打ち生地「元気玉」 (さぬきうどんてうちきじ「げんきだま」)</p> 	<p>讃岐うどん手打ち生地「元気玉」は、誰でも簡単に讃岐うどんの手打ち体験ができるキットです。みんなで協力しながら作ることで自然と笑顔の輪が広がる、心温まる商品です。ご自宅にいながら本場の讃岐うどんをお楽しみいただけます。体験に必要な備品も全て揃っているので、新聞紙一枚分のスペースで手軽に体験できます。</p>
	<p>滋賀県 東近江市</p>	<p>社会福祉法人 あゆみ福祉会 工房chou-chou (しゃかひふくしほうじん あゆみふくしかいこうぼうしゅしゅ) 施設長 寺川 登 (てらかわのぼる)</p>	<p>湖のくに生チーズケーキ (このくになまちーずけーき)</p> 	<p>酒蔵をめぐるきき酒のように老舗酒造6種の味の違いを楽しんでいただくことができる商品である。パッケージは、老舗のロゴ入りのお猪口をイメージしたものの6つをセットにしており、滋賀県の特産品としてお土産にも好評である。若い世代に日本酒、その副産物である酒粕を知っていただくきっかけとなる商品としてもすぐれている。また、「酒粕は生き物」という蔵元の言葉のとおり、つくりたてから賞味期限まで酒粕が熟成し、味が日ごと変化していくことも魅力の一つである。</p>
<p>国産農林 産品利用 部門</p>	<p>和歌山 県橋本市</p>	<p>森康商店 (もりやすしょうてん) 代表 森岡 康次 (もりおかやすじ)</p>	<p>はたごんぼ茶 (はたごんぼちゃ)</p> 	<p>はたごんぼ茶の原材料である「はたごんぼ(ごぼう)」は、古く江戸時代から高野山麓の山間部傾斜地の赤土土壌を利用して盛んに栽培されてきました。しかし、非常に手間がかかるため50年ほど前に栽培が途絶えていましたが、平成18年に地元有志が復活させました。はたごんぼ茶は「はたごんぼ」を100%使用しており、独自の焙煎技術で甘みとコクがあり、香りが高く、えぐみのない飲みやすいお茶に仕上がっています。</p>
	<p>山形県 尾花沢市</p>	<p>味高フーズ株式会社 (みこうふーずかぶしがいがいしゃ) 代表取締役 岸 幸喜 (きしこうき)</p>	<p>尾花沢すいかカレー (おばなざわすいかかれー)</p> 	<p>「尾花沢すいかカレー」は「尾花沢すいか」の規格外(約1/2玉)を使用し、果肉の90%以上が水分であることを活かし、水を加えていない。薬味であるチャツネにスイカの果肉を使用している。独自の技術により、加熱の際に発生するウリ臭を抑制している。また、本製品は、規格外スイカの新たな活用方法であり、通年で販売できることから、スイカのブランド力の強化、農業者の所得向上、農業生産額の増大が期待できる点が評価されている。</p>

	<p>福島県 伊達市</p>	<p>あぶくま食品株式会社 (あぶくましょくひんかぶしがいしゃ)</p> <p>代表取締役 鈴木 正英 (すずきまさひで)</p>	<p>旨さの極みきゅうり (うまさの きわみきゅうり)</p> 	<p>福島県は7～8月の露地栽培生産日本一である。当社は、長年その旬の胡瓜を使用した漬物を販売してきたが、さらにおいしい福島産胡瓜漬の商品化を目指し、原料（露地栽培胡瓜）、製法にこだわったとのこと。旬の胡瓜を十分に乳酸発酵させ、その風味を長期冷温熟成、非加熱製法により可能な限り製品に残し従来品にはない風味豊かな商品に仕上がっている。</p>
<p>国産畜水 産品利用 部門</p>	<p>富山県 魚津市</p>	<p>有限会社 源七 (ゆうげんがいしゃ げんしち)</p> <p>代表取締役 窪田 雅之 (くぼたまさゆき)</p>	<p>魚津バイ飯おこわ (うおづばいめしおこわ)</p> 	<p>富山県魚津市は古くは漁業の盛んな町で、その地元の漁業者が、賄い食として慣れ親しんでいたバイ飯に、自社独自の技法・工夫を凝らし、観光客等が車内などで手軽に食べられる「おこわ弁当」として開発した商品である。餅屋が選り抜いた地元産のもち米「新大正餅米」、魚津港で水揚げされた「バイ貝」及び県民の食文化の一つである昆布を使用した風味豊かな逸品である。</p>
	<p>鹿児島県 鹿児島市</p>	<p>鹿児島ミート販売株式会社 (かごしまみーとはんぱいかぶしがいしゃ)</p> <p>代表取締役 松元 久己 (まつもとひさみ)</p>	<p>黒豚缶詰グルメカップシリーズ (くろぶたかんづめぐるめかっぷシリーズ)</p> 	<p>創業当時から餌にこだわり飼料製造から黒豚生産、枝肉カット処理・販売まで一貫して手がけた「かごしま黒豚さつま」をメインに使用した黒豚缶詰です。これまで販売に至っていなかった希少部位も使用し、お土産として手軽に持ち運びできる缶詰タイプにしました。なかなか味わうことの出来ない部位を各国の料理で楽しめるシリーズです。</p>

<p>千葉県 旭市</p>	<p>ホームオブマザーズ (ほーむおぶまぎーず)</p> <p>宇畑 耕作 (うはたこうさく)</p>	<p>飯岡メロンジェラート (いいおかめろんじえらーと)</p> 	<p>当該製品は自社農場から乳成分の異なるブラウンスイス種、ジャージー種、ホルスタイン種の3種類の生乳を直送、ブレンドしている。また、フレーバーの飯岡メロンは地元のメロン組合がブランド化に取り組んでいるもので、ピューレ加工した物をそのまま使用しており、自然な風味となっている。</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 大里郡	農事組合法人 男衾食肉加工組合 (のうじくみあいほうじん おぶすましょくにくか こうくみあい) 代表理事 坂本 和彦 (さかもとかずひこ)	武州豚パテ・ド・カンパーニュ (ぶしゅうとん ばて・ど・かんぱーにゅ) 	旨味の強い武州豚バラ肉・かしら肉を香草と共に長時間煮込み、新鮮な豚レバーと合わせ網脂で旨味が逃げないように包み焼き上げました。豚肉の旨味とレバーの風味が合わさり、食感のアクセントにピスタチオが入っていて、一度に3度おいしいパテです。特にワイン好きの方におすすめです。また、レバーが苦手な方でも食べやすいと思います。
	福島県 福島市	有限会社 福島路ビール (ゆうげんかいしゃ ふくしまじびーる) 代表取締役 吉田 重男 (よしだしげお)	桃のラガー (もものらがー) 	東日本大震災後に、果樹農家を営む知人から果物を利用したビールの発案を持ちかけられ、風評被害で苦しむ果樹農家のためという思いで、商品化に取り組む事とした。果樹農家の果物をなるべく多く使用するという思いで、果汁使用率は30%までに引き上げたが、果汁を多くしても糖分は酵母が食べてしまうので、甘すぎず、果物の風味が残り、試行錯誤の結果ビール本来の芳醇な香り等を両立させた商品ができあがりました。なお、香料は使用しておりません。
	岡山県 岡山市	うなぎ水産 (うなぎすいさん) 代表 内田 雅貴 (うちだまさたか)	アミの佃煮 ゴマ味 (あみのつくだに ごまあじ) 	地元で獲れた新鮮なアキアミだけを使った佃煮。サクラエビの仲間であるアキアミは、主に岡山県児島湾で獲られ、「備前の漬けアミ」として西行法師の「山家集」にも歌われた郷土の名産として知られる。本品は、製造者自ら児島湾で漁獲し、水揚げから1時間以内にて下処理を行ったアキアミを使用。これを地元名産の日之出醤油に体によりゴマを合わせて味付けした。アキアミの豊かな香りとしっかりとした食感で、幅広い年齢層から支持される期待の一品。

<p>宮崎県 宮崎市</p>	<p>株式会社 MOMIKI (かぶしきがいしゃ もみき)</p> <p>代表取締役 榑木真一郎 (もみきしんいちろう)</p>	<p>宮崎黒にんにくうまいから食べてみて (みやざきくろにんにくうまいからたべてみて)</p> 	<p>こだわりのニンニクを使い独自の製法で温度と湿度のバランスだけで熟成加工し、ニンニク本来の力を最大に引き出した黒ニンニク「くろまる」を「多くの方にお届けしたい」と宮崎県産の原木乾燥椎茸と北海道産の昆布を使用し試行錯誤して開発された商品です。無添加ということもあり、国内・海外でも人気が高まっています。</p>
<p>奈良県 北葛城郡</p>	<p>SD食品株式会社 (えすでいしょくひんかぶしきがいしゃ)</p> <p>代表取締役 広川 享徳 (ひろかわきょうとく)</p>	<p>結崎ネブカ焼 (ゆうざきねぶかやき)</p> 	<p>奈良県のブランド化を推進する大和の伝統野菜の一つである「結崎ネブカ」をメインとした商品開発を川西町商工会と実現。周年栽培が困難とされる「結崎ネブカ」の特徴（風味、甘み、食感など）を活かすため、試作を繰り返しながら商品化することができました。</p>
<p>青森県 西津軽郡</p>	<p>食べ物屋セイリング (たべものやせいりんぐ)</p> <p>店主 山本千鶴子 (やまもとちづこ)</p>	<p>セイリングの ふかうら雪人参ビーフシチュー (せいりんぐのふかうら ゆきにんじんびーふしちゅう)</p> 	<p>商品登録を取得した「ふかうら雪人参」の連動商品として製造されたセイリングのふかうら雪人参ビーフシチューは、このこだわりの地域食材「ふかうら雪人参」をメインに据え、贈答品として良質な食材を連想させる「可愛い・おしゃれ」なパッケージにすることにより、贈る側も貰う側も満足できるようにしました。また、人参のうまみを引き出す調理方法を用い、パッケージのインパクトに負けない美味しさを追求しました。地域食材の価値を高める事例として、パッケージデザインを活用し、深浦町の観光と農業・漁業との連動を目指しました。</p>

	岩手県 花巻市	<p>佐々長醸造株式会社 (ささちようじょうぞうかぶしきがいし ゃ)</p> <p>代表取締役社長 佐々木 博 (ささきひろし)</p>	<p>ヨーグルトにかけるお醤油 (よーぐるとにかけるおしょゆ)</p> 	<p>岩手県内企業の(株)湯田牛乳公社と、佐々長醸造(株)が共同開発した新感覚のヨーグルト用ソース。プレーンヨーグルトに食べにくさを感じている方へぜひお勧めしたい商品です。また、バニラアイスやわらび餅などスイーツとの相性もいい、不思議な醤油です。</p>
国産農林 産品利用 部門	静岡県 静岡市	<p>株式会社アビリティーフフィールズ (かぶしきがいしゅあびりていーふい ーるず)</p> <p>代表取締役 松本 侑己 (まつもとゆき)</p>	<p>果実のきもち (くだものきもち)</p> 	<p>静岡県産果物の特性を活かし、果物本来のおいしさ、絶妙な食感を大切にしたい新しいタイプのドライフルーツ。それぞれの果物の甘さ・酸味にばらつきがあるため、最低限の糖質で味付けをして味を均一化。マイクロ波による今までにない新しい乾燥技術を用い、果物の種類にあわせて製法を変えることで、それぞれのよさを生かし、今までにないサクサク新食感のドライフルーツに仕上げた。</p>
	岐阜県 揖斐郡	<p>株式会社 揖斐菓匠庵 みわ屋 (かぶしきがいしゅいびかしやうあんみや)</p> <p>代表取締役社長 牧村 和彦 (まきむらかずひこ)</p>	<p>米どら 春日豆 (こめどら かすがまめ)</p> 	<p>岐阜県産米粉を使用したどら焼きで、通常的小麦粉で作るより遥かに難しいが、オリジナル性を高めるためと、米粉の普及のために挑戦している。生地はふんわり、もちっとしたケーキの様で、特に通常のどら焼きより生地の風味や旨みに重点を置いているため、原材料を厳選し、米粉以外にも卵、春日豆、餅粉、蜂蜜、牛乳が岐阜県産、砂糖、本みりんが国内産である。また原材料の春日豆は自家採種の地野菜で大変深みのある味だが希少種となっているため少しでも生産量が増える様、協力している。</p>
	鳥取県 東伯郡	<p>宝製菓株式会社 (たからせいがかぶしきがいしゅ)</p> <p>代表取締役 河越 行夫 (かわごえゆきお)</p>	<p>鳥取 黄金のポルポローネ (とっとり こがねいろのぼろぼろーね)</p> 	<p>鳥取県産の米粉や鳥取県で生産された牛乳でできたバターを使用した焼き菓子。口の中でほろっと崩れる食感は、小麦粉と米粉を絶妙なバランスで配合して得られたもの。また鳥取県は県内酪農家によって生産される生乳が全て一つの乳業農業協同組合に出荷されており、出荷基準も全国でもトップレベルの厳しき。その生乳を使用した焦がしバターの香りが広がり、黄金(こがねいろ)のポルポローネというネーミングにマッチした商品です。</p>

	<p>京都府 舞鶴市</p>	<p>株式会社農業法人ふるる (かぶしきがいしゃ のうぎょうほうじんふるる)</p> <p>代表取締役 秋保 俊豪 (あきやすとしひで)</p>	<p>大浦みかんゼリー (おおうらみかんゼリー)</p> 	<p>江戸後期頃から舞鶴市大浦地区で栽培が始まったとされる「大浦みかん」の新鮮な果汁を使用したゼリー。大浦みかんの特徴である濃厚な味と甘味、果肉のつぶつぶした食感を楽しむことができます。また、添加物を使用しない等、品質にもこだわりが見られます。</p>
<p>国産畜水 産品利用 部門</p>	<p>熊本県 上天草市</p>	<p>上天草農林水産物ブランド推進協議会 (かみあまくさのうりんすいさんぶつ ぶらんどすいしんきょうぎかい)</p> <p>会長 堀江 隆臣 (ほりえたかおみ)</p>	<p>上天草の和風だし (かみあまくさのわふうだし)</p> 	<p>「上天草の和風だし」は、地域住民が参画して企画した商品で、地元で多く獲れる“いわし”や“かさご”の規格外品や“鯛”“ハモ”の骨を活用し、さらに、魚醬に焼酎や穀物発酵液を加えて作ったオリジナル発酵調味液や無添加国造丸大豆醤油を味付けに使用しています。</p>
	<p>群馬県 多野郡</p>	<p>上野村農業協同組合 (うへのむらのうぎょうきょうどうく みあい)</p> <p>代表理事組合長 今井 憲治 (いまいけんじ)</p>	<p>猪豚餃子 (いのぶたぎょうぎ)</p> 	<p>「猪豚(いのぶた)」は、オスの猪とメスの豚(デュロック種)を掛け合わせた品種で、上野村の特産品としてJA上野村が生産しています。猪豚肉は、年間出荷は約200頭と、とても希少な肉となっており、獣臭さがなく、甘くコクのある脂身と風味豊かな味わいの赤身は猪豚特有のおいしさで、各方面から高い評価をいただいています。猪豚餃子は、この貴重な肉と脂身を使用し、さらに村特産の「十石みそ」を練り込むことにより、上品でおいしい餃子に仕上がっています。</p>