



「発酵・長寿 NAGANO」の美味しい「みそ」が多数出品されました！
**第73回長野県みそ品評会の
 審査結果をお知らせします**

長野県では、長野県産みその品質向上と醸造技術の研さんを目的に、令和6年10月16日(水)に品評会を開催し、長野県知事賞入賞者12点を決定しました。

審査結果の概要 出品総数：96点 ※入賞者名簿は別添のとおり

審査部門	県知事賞(順不同)	出品点数(点)
淡色系みそ ・漉し	・有限会社糀屋本藤醸造舗 ・ひかり味噌株式会社飯島グリーン工場 ・株式会社よしのや	24
淡色系みそ ・粒	・山高味噌株式会社 ・株式会社竹屋 ・有限会社塩屋醸造	20
赤色系みそ ・漉し	・マルコメ株式会社 ・宮入醸造有限会社 ・武田味噌醸造株式会社	22
赤色系みそ ・粒	・株式会社丸世醸造場 ・有限会社西麴屋本舗 ・有限会社ふくろや	28
多様化みそ	県産みその多様性を評価する参考部門のため 知事賞対象外	2

賞状授与式・出品味噌きき味会

(1)日時 令和6年11月8日(金)

- ・県知事賞賞状授与式 13:00~14:00
- ・出品味噌きき味会 14:00~16:00 (※きき味会は業界関係者対象に行います)

(2)場所 長野県工業技術総合センター食品技術部門 4階講堂
 長野市栗田205-1 TEL 026-227-3131(代表)

その他

- 当日の取材を希望される場合は、11月7日(木)の正午までに工業技術総合センター食品技術部門の担当者までご連絡をお願いします。
- 当日、工業技術総合センターの駐車場はご利用いただけません。公共の交通機関をご利用ください。



みんなで作ろう!こども・子育てに優しい信州

(問合せ先)

担 当 工業技術総合センター食品技術部門
 窪田、斉藤 敦
 電 話 026-227-3131 (代表)
 E-mail shokuhinshiken@pref.nagano.lg.jp

(問合せ先)

担 当 産業労働部産業技術課地酒・食品振興係
 中谷、小田切
 電 話 026-235-7126 (直通)
 E-mail shokuhin@pref.nagano.lg.jp