

令和6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
新製品開発部門	神奈川県鎌倉市	盛田ファーム 代表 盛田 康生	鎌倉の農家が土づくりからこだわったドレッシング・ソース（ビーツドレッシング・赤玉ねぎドレッシング・ジェノベーゼソース） 	すべての商品に自ら生産している「鎌倉野菜（ビーツ・赤玉ねぎ・ジャンボニンニク）」を使用しています。原材料の野菜栽培からこだわっているドレッシング・ソースです。野菜栽培に欠かせない土づくり面では、JAと鎌倉市によって取り組んでいる市内の剪定材を使用した牛糞堆肥を使用し、循環型農業に取り組んでいます。原材料の野菜本来の味が感じられ、子供から大人まで幅広く食していただくため、添加物の使用は最小限としています。「鎌倉野菜」は、7色畑と表現されていることから、当商品も食卓を彩る色合い鮮やかなものとなっています。
国産農林産品利用部門	奈良県御所市	株式会社 井上天極堂 代表取締役 井ノ上 昇吾	葛のとりみポタージュ（3種） 宇陀金ごぼう、きいも、ほうれん草 	本商品に使われている3種類の野菜は、いずれも奈良県宇陀地域の特産品です。「宇陀金ごぼう」は、肉質が柔らかく、香り高いことから、明治初期から京阪神市場で名を馳せたごぼうです。雲母を多く含む土壌で育つため、ごぼう表面に付着した雲母が金粉をまぶしたように輝くことから縁起物として正月のおせちに珍重されている、奈良県の伝統野菜の一つです。「きいも」は、血糖値を下げる働きがある「イヌリン」という成分が含まれ、健康食品として近年人気がある野菜で、「ほうれん草」は、高原地域の冷涼な気候を活かしたこの地域の特産品です。個性豊かな野菜の風味を葛のとりみで包み込む、心と体がほっと癒やされる時間を演出する商品に仕上がりました。

国産畜水産利用部門	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	<p>極上甘エビ幸福農享ビスクソース</p> 	<p>甘えびの産地として有名な福井県の甘えびは、海底が綺麗な越前の近海で漁獲されるため、鮮度が良く、身もミソも絶品です。わたしたちは自社船から水揚げされた越前産の新鮮な甘えびで、エビカツを作っています。その際に残る甘えびの頭を何かに使えないかと、長年ご愛顧いただいているイタリアンのシェフにアドバイスをいただき作りあげた「ビスクソース」です。甘えびの頭と香味野菜等を丁寧に炒め、じっくり煮込み、濃厚な出汁のとれたソースを2度裏ごしし、旨味をたっぷり活かすため、味付けは塩のみ。食べる人の「美味しい」のためだけに手作りにこだわっています。主人公の「身」より美味しいビスクソースを是非ご賞味ください。</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	青森県 青森市	成邦商事株式会社 代表取締役 笹原 真	ほたて貝焼きみそ 	青森県の郷土料理「貝焼きみそ」を電子レンジで作る冷凍食品であり、レンジで1分温め、溶き卵（1個分）を入れ、再び2分温めれば完成。みりんや砂糖を使わず、津軽味噌と煮干しの出汁、具材のホタテの旨味が溶け込む地元の味を忠実に再現している。
	岩手県 上閉伊郡	MOMIJI株式会社 代表取締役 兼澤 幸男	大槌鹿の寒こじ漬け 	柔らかくて旨味があふれ、高品質なジビエ肉として高く評価されている「大槌鹿」を、もっと一般消費者の皆様にお届けたく、調理または簡単調理で手軽に召し上がっていただける加工品の開発に努めています。焼くだけで食していただける、手軽にジビエ料理を楽しめる商品です。米麴の酵素によって肉の筋繊維がほどけるため、食べた時その肉の柔らかさに驚きます。そして、塩こじの優しい味・うま味あふれるジューシーさが魅力のひとつです。手軽に作る事ができるので、ジビエ初心者や鹿肉の調理が初めての人も手に取りやすい商品です。
	山形県 尾花沢市	味高フーズ株式会社 代表取締役 岸 幸喜	すいか尾花沢ジュース 	「尾花沢すいか」は、夏すいかとしては日本一の生産量を誇るほか、昼夜の寒暖の差が大きいいため、糖度が12～13と高く、山形県のすいかのトップブランドとして全国に出荷されている。本品は、加工が難しく、活用が課題となっていた尾花沢すいかを、独自の技術により、加熱の際に発生する瓜臭を抑制し、香りや色美を損なうことなく、フレッシュな甘み、口に含んだときの香りやのど越し、口に残る果肉感が、まるで新鮮なすいかを食しているように感じられる贅沢な製品（1本に約1個のすいかを使用）である。また、規格外すいかを使用することにより、農業者の所得向上と、食品ロスや廃棄物の減量に貢献している。


<p>国産農林 産品利用 部門</p>	<p>静岡県 静岡市</p>	<p>西ヶ谷蜜柑農園 代表 西ヶ谷 量太郎</p>	<p>100%恋蜜ジュース</p> 	<p>西ヶ谷蜜柑農園では、5年前からジュースづくりに挑戦し始めました。しかし失敗が続いたため、栽培からジュースの製造までの全てを見直すことで独自の栽培方法を確立し、特許を取得。そして西ヶ谷蜜柑農園ブランド「恋蜜みかん」が生まれました。その「恋蜜みかん」を完熟した状態で収穫し、外側の皮を剥いて果肉部分のみを搾汁。ひと手間かけることで苦み渋みのないみかん生産者だからこそ作れた超新鮮完熟ジュース「100%恋蜜ジュース」が誕生しました。すでに多くのファンがいる逸品です。ぜひとろけるような濃厚なジュースをお楽しみください。</p>
	<p>京都府 綾部市</p>	<p>株式会社 健康ファーム 代表取締役 小田垣 歩</p>	<p>京都産 冷凍焼き芋</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・京都府北部にて有機栽培したさつまいも（紅はるか）を丁寧に貯蔵し、焼き芋への加工も有機加工にて行っている。 ・貯蔵の際の温度湿度管理を徹底し、原料の腐食や劣化を最低限に抑えており（腐食率5%未満）、その結果、原料の糖度を高め、自然の甘さと口触りの良い商品になっている。 ・冷凍商品の解凍段階でのドリップなどが問題（風味・味の劣化）となっていたが、急速冷凍機の導入によって解決。
<p>鳥取県 米子市</p>		<p>株式会社エミリンクジャパン 代表取締役 佐藤 映美</p>	<p>星空マイメン</p> 	<p>鳥取県オリジナル米「星空舞」と馬鈴薯澱粉のみを使用したグルテンフリーの米麺。キッズ食育トレーナーとしても活動する佐藤代表取締役の「お米が苦手な子供たちがお米を好きになれたり、日本のお米文化に興味を持ってもらいたい」という思いが込められた商品。星空舞の香りや甘みをしっかりと感じるだけでなく、子どもも食べやすい太さ、かつ、しっかりかむ力も養える歯応えにもこだわった。スープに入れて食事としてもきな粉をかけておやつとしてもアレンジでき、子どもから大人まで幅広く楽しめる。また、家庭で手軽に料理・保管することができ、茹で時間90秒、製造から180日間常温保存の点も魅力である。</p>

<p>国産畜水産利用部門</p>	<p>滋賀県米原市</p>	<p>有限会社ミルクファーム伊吹 代表取締役 三家 清憲</p>	<p>伊吹のむヨーグルト</p> 	<p>伊吹牛乳は、伊吹山から流れてくるきれいな湧き水が豊富にある自然豊かな土地で滋賀県産生乳100%を使用し、作っている。生乳を成分無調整で85℃15分殺菌して作り、ほのかな甘みとまろやかなコクが特徴で地域の特産品として愛されています。また、学校給食に使用され、地元の子どもたちや保護者から馴染み深い商品です。今回はお客様からの要望にお応えして、地元で愛される伊吹牛乳を使ったのむヨーグルトを新規開発した。安定剤・香料等の添加物は使用せず、伊吹牛乳に合う乳酸菌を加えて通常より1時間長くゆっくりと発酵させています。伊吹牛乳の風味や味をそのままに、ほんのりとした甘みと程よい酸味のバランスがとれた商品になっています。</p>
	<p>香川県坂出市</p>	<p>株式会社おがた食研 代表取締役社長 藤井 中</p>	<p>骨のあるやつ！多高のハマちゃん！</p> 	<p>令和6年度かがわ県産品コンクール「うどん県。それだけじゃない香川県」知事賞（最優秀賞）【食品部門】。「骨のあるやつ！多高のハマちゃん！」は、地元の高等学校（香川県多度津高等学校海洋生産科(食品科学コース)）と連携して開発・製造した新商品です。産業廃棄物として処理されるハマチ（香川県の地域資源）の背骨を商品化したもので、栄養満点で、骨をまるごと食べられる、新食感のご飯のお供です（カルシウム、DHA、EPA含）。</p> <p>主な特徴は、①「骨を丸ごと食べられて栄養補給ができること」 ②「調理・包丁が不要でそのまま食べられること」 ③「常温保存で好きなタイミングで楽しめること」です。</p>
	<p>熊本県八代市</p>	<p>カネマンソーセージ 代表 村上 慎一</p>	<p>八代産 野生鹿肉のケーゼ（型焼きソーセージ）</p> 	<p>原料の鹿肉は100%熊本県八代市産で、八代市にあるジビエ処理加工場から仕入れています。鹿肉は、脂が少なく淡泊でクセがなく、肉本来の味を感じられる赤身の肉です。また、黒豚の脂を混合してコクを出し、玉ねぎのローストで甘みと旨味を加えています。商品には、1/4サイズほどに粗く砕いたブラックペッパーをアクセントにし、ソーセージには珍しい「八角（スターアニス）」を使用しているのが特徴です。「八角」の香りを極少量混合し、鹿肉（ジビエ）の美味しさを引き立てています。一般的に、赤身の腸詰めソーセージをポイルすると、食感がボソボソになるので、赤身の美味しさを最大限引き出すため、テリーヌ型に詰めスチームコンベクションにより、低温でゆっくり蒸し焼きにし、凝縮した味わいとふっくらとした食感のケーゼに仕上げました。</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	富山県南砺市	株式会社 喜八食品 代表取締役社長 五天 外喜雄	喜八コーラRELAX (リラックス) シロップタイプ 	素材にもこだわり南砺市の特産品である「クロモジ茶」、地域伝統の発酵食品「かぶらずし」の本漬発酵液、さらに「富山湾海洋深層水」を配合し自然豊かな富山の魅力をクラフトコーラに詰込みました。ほのかに香る柑橘系の香りとスッキリした爽やかな後味が特徴です。これまでのクラフトコーラ（シロップ）にはないリラックス系原料を加えた、ほっと一息つきたい時のクラフトコーラです。
	和歌山県海南市	中野BC株式会社 代表取締役 社長 中野 幸治	長久梅 梅エキス 酵素入り 	梅エキスとは梅の果汁を絞り、黒褐色のペースト状になるまで煮詰めた、古くから健康維持のために親しまれてきた伝統食品です。1000gの青梅から、約20gの梅エキスしか作ることができないほど、高濃度に煮詰めるため、非常に酸味が強く、毎日続けて摂りづらい、というお声がありました。「長久梅 梅エキス 酵素入り」は梅エキスを毎日手軽においしく飲んでいただける5倍希釈タイプのドリンクです。「長久梅 梅エキス 酵素入り」20mlで梅エキス3g（一日の推奨摂取量）を摂取することができます。厳選された和歌山県産南高梅を使用した梅エキスに、甘い豊潤な香りを持つ沖縄県産黒糖蜜を使用して優しい甘さを加えました。さらに高知県産の生姜粉末、シナモン粉末を加えて香り豊かに仕上げました。また、アレルギーフリーの31種類の国産野菜、国産果物からできた植物発酵エキス（酵素）も使用しています。
	兵庫県洲本市	平岡農園 代表 平岡 潔	淡路島レモンエッポ 	まろやかで良い香りが特徴である平岡農園のレモンを100%使用した爽やかで香りの良いレモンのお酒です。安全安心であることが評価され、兵庫県認証食品の認定を受けたレモンを贅沢に使用しています。また、共同開発先の（株）壺坂酒造、（農）安富ゆず組合と何度もやりとりを重ね、もぎたてレモンの香りをそのままに、まるで飲む香水のようなレモンのお酒(香料・着色料・防腐剤不使用)が完成しました。

<p>新製品開発部門</p>	<p>島根県 松江市</p>	<p>有限会社 小西本店 代表取締役 小西 広樹</p>	<p>にゃんもにゃにゃ猫のもなかのお味噌汁</p> 	<p>ねこの顔のもなかの中にフリーズドライ味噌汁を入れた味噌スープです。売上の一部を飼い主が飼育することを放棄した猫の保護活動に寄付しています。</p> <p>島根県産の出汁にこだわっています。また年々漁獲量が減っている水産資源を考慮し、シジミは貝から出るエキスを使用。のどぐろ、あご（飛魚）、まうだいは、スーパーの鮮魚売り場では使われない頭や内臓部分を使用する事で、環境負荷を最小限とする努力をしています。味噌に使われる主原料（大豆・米）は全て島根県産です。</p>
	<p>福岡県 嘉麻市</p>	<p>株式会社 FKKファーム 代表取締役社長 久保 雄司</p>	<p>和風玉ねぎドレッシング</p> 	<p>当社は福岡県嘉麻市で玉ねぎを栽培しています。嘉麻市地域産業発展の為、当社のたまねぎを使った一品を、『嘉麻市の名物にしよう。』と一連発起し、サラダだけでなくさまざまな料理に合う（特に肉料理）ドレッシングを販売することが決定しました。嘉麻市の人々は誰もが知っている、多くのお客様に愛される商品になるよう、宮島醤油（株）とコラボして何度も試食を重ねて開発しました。これを皮切りに次の商品、また嘉麻市の地域雇用発展のために新たな名物となる農作物が作れるようになれればと思っています。特に『ステーキ、ハンバーグ、ローストビーフなどの肉料理に合う』とお客様には御好評いただいています。</p>
	<p>鹿児島県 阿久根市</p>	<p>株式会社下園薩男商店 代表取締役 下園 正博</p>	<p>山猫瓶詰部研究所 季節のピクルス</p> 	<p>鰹節の生産量日本一を誇る枕崎市の自然豊かな山奥で、「南薩摩のこだわりと季節の美味しさ」を盛り込んだ瓶詰商品を作っています。地域の若手農家が生産したこだわりの有機野菜と、日本最古のハーブ園で採れた芳樟に、枕崎の鰹出汁を加えて味に深みとまろやかさを出しています。また、瓶詰商品の工房兼カフェ・ショップは、築120年の旧郵便局をリノベーションした趣のある建物です。昔は金山として栄え、今ではミステリアスな雰囲気を持つこの地域を象徴する建物であり、その歴史とともに地域産品の旨味・香り・季節を感じていただける商品です。</p>

<p>国産農林 産品利用 部門</p>	<p>千葉県 松戸市</p>	<p>合同会社 BUONA CA S A 代表社員 山本 慎弥</p>	<p>ビスケッピ</p> 	<p>ビスケッピはイタリアの伝統菓子「ビスコッティ」と日本の「芋けんぴ」の融合により誕生した新しい焼き菓子です。原材料のうち約40%を千葉県香取市にある芝山農園産の焼き芋にした「紅あずま」を使用しており、イタリア伝統菓子「ビスコッティ」と同様に2度しっかりと焼き上げることにより生まれる「ザクザク」とした心地よい食感と、さつまいもの香りと優しい甘さが噛めば噛むほど楽しめる商品です。また、形の揃いな規格外のさつまいもを活用することで、社会問題であるフードロス削減にも寄与しています。</p>
	<p>長野県 上伊那 郡</p>	<p>タカノ株式会社 代表取締役社長 鷹野 準</p>	<p>高嶺ルビーはちみつ</p> 	<p>「高嶺ルビーはちみつ」は、赤ソバ「高嶺ルビー」の赤い花から、日本蜜蜂によって採蜜された、世界的にも希少なはちみつです。高嶺ルビーはちみつは、一般のソバはちみつに比べクセが少なく、コクのあるフルーティな甘味と香りが特徴です。パンやヨーグルト、アイスなどに合わせても美味しさが引き立ち、他のはちみつにはない上品な味わいが堪能できます。</p>
<p>徳島県 徳島市</p>		<p>有限会社西岡産業 代表取締役 西岡 まゆみ</p>	<p>西岡さんの苺シェイクの素</p> 	<p>牛乳とまぜるだけで、お子様でも簡単にいちごシェイクが作れます。完熟苺をたっぷり使った、苺農家ならではの香り豊かないちごシェイクを楽しめ、カクテルやスイーツとしてもご利用いただけます。材料の苺は、徳島の苺農家の過熟や潰れ、小粒すぎて、フードロスとなっていた苺を買い取って使用しており、農家はまとめて弊社に納品するだけで大量の苺を廃棄する手間を減らしたうえ、収入増・苺出荷期間延長の一助となっています。</p>

<p>国産農林 産品利用 部門</p>	<p>宮崎県 小林市</p>	<p>河野フーズ（洋菓子工房プチ パリ） 代表 河野 泰雄</p>	<p>焼き栗きんとん</p> 	<p>「焼き栗きんとん」は、私たちの須木地区のブランド栗「須木栗」を贅沢に使用し「30～50代を中心とした栗が大好きな女性向けのご褒美おやつ」です。原料はシンプルに須木栗と砂糖のみで、原料の栗は地元の栗農家と協力の下、賄っております。また、製造においては、原材料はシンプルでありながら、栗の豊かな風味を味わえるように、一つずつ手作りにこだわって、丁寧に加工しており、手間暇かけてホックホクに焼き上げた焼き栗を、須木栗と砂糖のみで練り上げた自家製栗きんとんで、まるごと包み、香ばしく焼き上げております。焼き栗の香ばしい香りとやさしい甘さを丁寧に包んだことで、栗らしさをより味わうことができる商品となりました。</p>
<p>国産畜水 産品利用部 門</p>	<p>福島県 相馬市</p>	<p>株式会社マルリフーズ 代表取締役 稲村 利公</p>	<p>松川浦かけるあおさ</p> 	<p>福島県相馬市松川浦で養殖している乾燥あおさ(ヒトエグサ)をごま、にんにく、フライドガーリックなどと一緒にオイル漬けにした万能調味料です。あおさ＝味噌汁(和)を脱却する商品として20～40代女性層をターゲットとして開発乾燥あおさの緑色が残り、あおさとフライドガーリックの食感が楽しめる唯一無二の商品です。ごはん以外にパン、パスタ、サラダ、冷奴など手軽にトッピングできるのが特徴です。</p>
	<p>愛知県 岡崎市</p>	<p>株式会社太田商店 代表取締役社長 原 祥雅</p>	<p>岡崎おうはん焼鳥缶（しょうゆだれ味）</p> 	<p>自社養鶏場で生産する「岡崎おうはん」（鶏肉生産量6.8t/年）を6次産業化の取り組みの1つとして商品化。採卵期間を終えた親鶏（廃鶏）を活用し廃棄率0%を実現。「岡崎おうはん」は肉質にプリッとした歯ごたえがあり、生臭さが無いのが特徴で、親鶏の鶏肉ならではの肉の旨味や香り、味等素材の魅力を活かし、しかも手軽に食べられる時短商品にすることで消費拡大と岡崎発特産品として認知度UPにつなげました。当商品は、「岡崎おうはん」を100%使用し、もも肉、むね肉、むね皮を甘辛醤油で味付け。1缶で部位の食べ比べができ食べ応えもある。そのまま食べても、親子丼や野菜炒めの具、麺類のトッピングとしても美味しくいただける。全国で僅か2%という希少な純国産鶏「岡崎おうはん」の加工品は珍しく、数ある缶詰商品と差別化しました。</p>

国産畜水産利用部門	大阪府松原市	有限会社 ツムラ本店 代表取締役 津村 佳彦	河内鴨もも肉・ささみのアヒージョ、塩糍漬けアヒージョ 	創業明治3年。国産ブランド合鴨「河内鴨」を大阪で唯一、孵化から飼育・生産、卸まで一貫生産で手掛けております。大阪府、松原市と連携し、創業以来初の常温商品として「河内鴨もも肉・ささみのアヒージョ、塩糍漬けアヒージョ」の2種類の缶詰を開発しました。河内鴨は精肉の飲食店卸を中心に事業展開しておりますが、関西万博に向けて松原市と一緒に地元名産品として常温商品開発に2023年から着手し、2024年4月に完成した商品となります。
-----------	--------	---------------------------	--	--