

令和元年度
農林水産省
食料産業
局長賞
食品産業部門

株式会社金トビ志賀 愛知県

ご当地グルメで消費拡大。 食を通じて地域の魅力を市内外へ発信。



観光都市でもある蒲郡として冠となる新たなご当地グルメ開発をするため、「蒲郡シティセールスプロジェクト」が結成。映画撮影の際、スタッフに提供された海の幸が詰まったうどんがキッカケとなり、のちの「ガマゴリうどん」(愛知県産きぬあかり使用)が誕生しました。うどん粉専門の製粉製麺企業として、創業100年の(株)金トビ志賀も、同プロジェクトに加わり、原料うどん粉の供給などで協力するほか、2013年に開催された「第3回全国ご当地うどんサミット2013 in 東近江」に出展し、初出場でグランプリを獲得。その後、市内の飲食店25店舗が認定店となり、お土産用乾麺セットも開発され、蒲郡の新しい名物として地域に浸透し始めています。



うどんサミット



ガマゴリうどん



きぬあかり小麦穂

令和元年度
全国地産地消
推進協議会
会長賞
食品産業部門

チーム能登喰いしん坊 石川県

屋台で能登食材の魅力を全力発信！ 未利用や規格外食材も商品化へ

もっと多くの人達に地場の食材の豊富さや伝承の調味料の存在、珪藻土コンロなどの調理器具に薪や木炭燃料、食器までもが地元で全てが賄えるという「能登の豊かさ」を再認識してほしいとの思いから、自分たちで能登の素材に拘った料理を提供し地産地消を！とボランティア団体を結成し、活動が始まりました。牡蠣生産者とのやりとりがキッカケとなり「雪中ジャンボかき祭り」の屋台出店。その後「能登ぺったんこ焼」が誕生しました。

また、未利用の紅葉した葡萄の葉の活用や、需要期の終わった産卵期前の牡蠣の商品化、規格外の牡蠣の全量買取りも実践するとともに、屋台を使って、消費者へ食品ロスの啓蒙活動などにも取り組んでいきたいと思っています。



メンバー一部



薪窯で焼く手作りピザ



能登のまんでまいぷりん