

第47回食品産業優良企業等表彰式及び 第38回優良ふるさと食品中央コンクール表彰式の 開催について

1. 第47回食品産業優良企業等表彰について

1-1. 趣旨

本表彰は、昭和54年（1979年）、食品産業の発展と国民食生活の向上に寄与することを目的に始まり、以来、食品製造業及び食品流通業において、顕著な功績をあげた企業、団体、個人及び高度の技術・技能の保持者を広く顕彰する。

1-2. 実施

主催：一般財団法人 食品産業センター

公益財団法人 食品等持続的供給推進機構

後援：農林水産省

1-3. 表彰部門及び表彰点数

(1) 表彰部門

[1] 食品産業部門

<農商工連携推進タイプ>

地域の農林水産物の生産者との連携等による功績

<経営革新タイプ>

経営の近代化、新技術・新製品開発、栄養・健康に配慮した食品の開発・普及等による功績

[2] 食品流通部門

食品卸売業・小売業の発展と食品の流通の合理化等による功績

[3] CSR部門

食品製造業のCSRの推進等による功績

[4] 環境部門

<食品リサイクル推進タイプ>

食品循環資源の再生利用の促進等による功績

<容器包装リサイクル推進タイプ>

容器包装の排出抑制、再使用及び再生使用等の功績

<省エネ等環境対策推進タイプ>

省エネ・省力化技術の推進又は環境の保全等による功績

[5] 団体部門

団体運営が特に優秀なもの、し界の発展等への功績

[6] マイスター部門

食品の製造・加工等において高度の技術・技能を有する者

(2) 表彰点数 (受賞予定企業・団体等については、別紙参照)

表彰部門	農林水産大臣賞	農林水産省大臣官房長賞	食品産業センター会長賞	計
食品産業部門	6	2		8
食品流通部門	3	-	-	3
団体部門	1	-	-	1
マイスター部門	1	-	-	1
計	11	2	0	13

(注) 令和7年12月17日開催の審査委員会(委員長 片岡 寛 一橋大学名誉教授)の審査を経て、決定したものである。

2. 第38回優良ふるさと食品中央コンクールについて

2-1. 趣旨

全国各地で生産されている地域色豊かな「ふるさと食品」の中で、製造・加工に関する新技術等による品質の向上及び地域で生産される農林水産物の加工利用の面で特に優れた成果をあげた食品に対して、農林水産大臣賞、農林水産省大臣官房長賞及び一般財団法人食品産業センター会長賞を授与する。

2-2. 実施

主催：一般財団法人 食品産業センター

後援：農林水産省

2-3. 表彰部門及び表彰点数

(1) 表彰部門

[1] 新技術開発部門

ふるさと食品の製造・加工に関する新技術の開発又は実用化を行ったもの

[2] 新製品開発部門

ふるさと食品について新製品の開発を行い製造・加工を行ったもの

[3] 国産農林産品利用部門

ふるさと食品の製造・加工を通じて、農産物や林産物の原料調達等で地域の発展・活性化に功績のあったもの

[4] 国産畜水産品利用部門

ふるさと食品の製造・加工を通じて、畜産物や水産物の原料調達等で地域の発展・活性化に功績のあったもの

(2) 表彰点数 (受賞予定出品財等については、別紙参照)

表 彰 部 門	新技術開発部門	新製品開発部門	国産農林産品利用部門	国産畜水産品利用部門	計
農林水産大臣賞	1	1	1	1	4
農林水産省大臣官房長賞	—	3	3	3	9
食品産業センター会長賞	—	4	3	1	8
計	1	8	7	5	21

(注) 令和7年11月13日開催の審査委員会 (委員長 高増雅子 日本女子大学名誉教授) の審査を経て、決定したものである。

3. 表彰式の開催日時等

日 時 : 令和8年3月2日 (月) 13:30~15:00

開催場所 : 如水会館 (東京都千代田区一ツ橋 2-1-1)

問合せ先

【第47回食品産業優良企業等表彰について】

(食品流通部門以外)

(一財) 食品産業センター 田中 電話 03-6261-7428 (直通)

(食品流通部門)

(公財) 食品等持続的供給推進機構 穴見 電話 03-5809-2175 (代表)

【第38回優良ふるさと食品中央コンクールについて】

(一財) 食品産業センター 森川・田中 電話03-6261-7383 (直通)

【表彰式典について】

(一財) 食品産業センター 田中 電話 03-6261-7428 (直通)

第47回食品産業優良企業等表彰事業 受賞者一覧

部門	件数	農林水産大臣賞受賞者			農林水産省大臣官房長賞受賞者			(一財)食品産業センター会長賞受賞者				
		名称 (氏名)	業種 (種類)	所在地	名称 (氏名)	業種 (種類)	所在地	名称 (氏名)	業種 (種類)	所在地		
【食品産業部門】 〈農工商連携推進タイプ〉	5	1	中田食品株式会社	梅干し、梅酒、梅加工食品の製造・販売	和歌山県	1	高橋 千佳	飲食店 (レストランカフェ運営・スイーツ製造販売)	千葉県			
		2	株式会社播磨灘	水産製品製造業	兵庫県							
		3	大山乳業農業協同組合	品製造業 (牛乳、乳製品の製造及び販売)、酪農家 (生産者) への啓蒙指導及び飼料等の供給	鳥取県							
		4	有限会社田中醫油店	食品製造業	大分県							
〈経営革新タイプ〉 ①経営の近代化及び合理化、生産性向上	2	1	西山製麺株式会社	食品製造業 (めん類製造)	北海道	1	中島 修治	食肉・食肉製品等の製造・加工・販売業	広島県			
②食品の製造・加工に関する新技術の開発	1	2	築野食品工業株式会社	米ぬか高度有効利用の企画、研究開発 こめ油の製造、販売、研究開発	和歌山県							
③栄養・健康に配慮した食品												
【食品流通部門】 ①食品卸売業の発展と食品の流通の合理化	2	1	佐藤 龍悦	青果卸売業	宮城県							
		2	太田 雅明	食品小売店のボランティアチェーンを組織する協同組合連合会	新潟県							
②食品小売業の発展と食品の流通の合理化	1	1	霞ヶ関キャピタル株式会社	物流事業	東京都							
【団体部門】	1	1	愛媛県酒造協同組合		愛媛県							
【マイスター部門】	1	1	大門 満 (だいもん みつる)	水産練製品製造業 (主に蒲鉾製造)	富山県							
合 計	13	11				2			0			

第47回食品産業優良企業等表彰
受賞者の功績概要

一般財団法人 食品産業センター
公益財団法人 食品等持続的供給推進機構

●農林水産大臣賞受賞者一覧

(1) 食品産業部門 <農商工連携推進タイプ> (6点)

名称	業種(種類)	所在地	主な功績等の概要
中田食品株式会社(なかたしよくひんかぶしきがいしゃ)	梅干し、梅酒、梅加工食品の製造・販売	和歌山県	<p>○梅を素材に、健康で豊かな食生活のため、伝承の技を守りつつ、時代に合わせた梅製品の開発に取り組んでいる。また、生産者と共に産地の維持・発展に積極的に取り組んでおり、事業を通じて地域社会の発展に貢献している。</p> <p>○中田食品株式会社 代表取締役社長 中田 吉昭氏は、和歌山県漬物組合連合会の理事長をはじめ、関西漬物協会の副会長、全日本漬物協同組合連合会の常務理事を務めており、地元だけでなく、広く和歌山県内外の漬物業界の振興発展に尽力している。</p>
株式会社播磨灘(かぶしきがいしゃはりまなだ)	水産製品製造業	兵庫県	<p>○平成9年に設立された播磨灘海域の水産物を取り扱う水産加工会社で、生産者と連携し、牡蠣の種苗(稚貝)生産を開始するなど地域連携に取り組むとともに、兵庫県、姫路市など地元行政機関、同業他社とも連携し、海域や養殖場の定期的モニタリングに参画し牡蠣の安定生産に尽力している。</p> <p>○地元の播磨灘海域の牡蠣の製品品質管理の向上及び輸出拡大を目指し、ISO22000の取得、BAP認証取得、さらにEUHACCPを目指しており、その継続した取組は他の企業の模範となるものである。</p>
大山乳業農業協同組合(だいせんにゆうぎょうのうぎょうきょうどうくみあい)	食品製造業(牛乳、乳製品の製造及び販売)、酪農家(生産者)への営農指導及び飼料等の供給	鳥取県	<p>○鳥取県内の生産者を講師に招き、消費者を対象に酪農のこと、牛のこと、牛乳のこと、消費者へのメッセージを伝える消費者交流イベント「白バラみるくの学校」を開催し、酪農への理解醸成と牛乳飲用促進を図っている。2024年度は4回開催し、470名の参加があった。</p> <p>○酪農指導部の職員が、鳥取県内90戸の酪農家へ営農指導及び飼料等の供給を行っている。2024年は第9次中期経営計画の初年度として「新白バラ酪農ビジョン」を掲げ、地域と共生した持続可能で実りある酪農の実現に向けて取り組みを進めている。また、CO2削減を目指して、下水汚泥を処理する過程で発生するバイオ炭を酪農家へ提供し、堆肥化をして牧草地に散布することで環境負荷が軽減できるカーボンオフセットの取り組みを行っている。</p>

有限会社田中醤油店（ゆうげんがいしゃたなかしょうゆてん）	食品製造業	大分県	<p>（１）大分県産大葉を、県内の契約農家と連携し、規格外品も含めて年間数トン規模を活用し、調味料を製造している。2009 年に開発した「ジェノバーゼ風大葉ソース」は、当時の市場にない独自性で、調味料選手権第3位やメディアで取り上げられ、累計80万個以上販売。カルディや成城石井など全国に販路を拡大し、規格外品の活用と地域産品のPR に貢献している。</p> <p>（２）大分県を中心に大葉農家・トマト農家との協力関係を築き、規格外品の活用や新商品の共同開発を進めている。また、地元高校との共同研究や市役所との地域ブランド推進事業にも参画し、地域農業と食品加工業の架け橋となっている。</p>
------------------------------	-------	-----	--

（２）食品産業部門 <経営革新タイプ（経営の近代化）> （２点）

名称	業種（種類）	所在地	主な功績等の概要
西山製麺株式会社（にしやませいめんがぶしきがいしゃ）	食品製造業（めん類製造）	北海道	<p>○1955年「多加水熟成製法によるアシコシが強い縮れた生ラーメン」「スープの中でも伸びにくい卵入りラーメン」を生み出した。この麺は同年に札幌で生まれた「味噌ラーメン」との相性が良く札幌ラーメンの確固たる特徴として認められた。</p> <p>○その後も生卵から乾燥卵白への切り替えによる食品安全性の向上、札幌の伏流水（地下水）の使用による風味向上、麺の縮れ工程を手作業から自動化（機械化）に変更し生産性向上等を図っている。</p> <p>○海外展開にも力を入れ、現在35の国・地域の350店に北海道の麺とタレを調理指導とともに輸出し、札幌ラーメンのブランドと文化を発信。ベジタリアンやムスリムの市場にも、その国の文化や価値観に合ったメニュー開発を行いながら販路を拡げ、ブランド力の強化を図っている。</p>
築野食品工業株式会社（つのしょくひんこうぎょうがぶしきがしゃ）	米ぬか高度有効利用の企画、研究開発 こめ油の製造、販売、研究開発	和歌山県	<p>日本で一番多くのこめ油を製造しているメーカー。こめ油の精製過程で取り除く副産物から、液状油ではないペースト状のこめ油「ライステロールエステル」を独自技術により開発した。「ライステロールエステル」には、植物由来ながら動物脂の様なコクや乳感を賦与し、素材中に含まれる香気成分をエンハンス（強調・造形）する機能がある。</p> <p>これらの機能により、時流であるプラントベースフードのコク不足や原料高騰による代替成分探索、風味劣化による賞味期限の限定性などの課題にアプローチできる素材である。</p>

(3) 食品流通部門 (3点)

名称	業種(種類)	所在地	主な功績等の概要
佐藤 龍悦 (さとう りゅうえつ)	青果卸売業	宮城県	<ul style="list-style-type: none"> ○JA 全農宮城県本部の副本部長として青果物の生産・流通事情に精通し、令和 2 年に旧・宮果の代表取締役社長に就任すると、同社と旧・仙印の合併統合をまとめあげ、東北地方全域の集荷ハブ機能、ストックポイント機能を担う仙台あおば青果を設立。 ○物流 2024 年問題により東北エリアの農産物が仙台市場へ集約すると見据え東北圏の「ハブ市場」となるべく、各県卸売会社と中継契約の締結、冷蔵庫の増設、回転式フォークリフトの導入などコールドチェーン化、物流の効率化に努めストックポイント機能の強化に取り組んでいる。 ○仙台市中央卸売市場再整備検討委員会の委員として、令和 19 年度再整備完了に向け青果部を代表して積極的に検討に参画。 ○令和 4 年 10 月に(一社)全国中央市場青果卸売協会常任理事に就任。物流問題や価格転嫁など業界の諸問題に関し、東北地区のみならず全国的な視点に立った意見を述べるなど協会運営に貢献。 ○卸売場での産地関係者によるトップセールス、水産部とのコラボ企画、仙台市の主要祭事での販促活動などにより産地支援と消費拡大に貢献。出前授業を機に仙台白百合女子大学と連携協定を締結、障害者福祉事務所と業務委託契約を締結、障がい者の継続雇用を創出するなど積極的に社会貢献活動も展開。
太田 雅明 (おおた まさあき)	食品小売店のボランタリーチェーンを組織する協同組合連合会	新潟県	<ul style="list-style-type: none"> ○平成 9 年 3 月に新潟設立委員長として新潟協同組合の創立総会を開催、新潟協同組合を設立。同年 9 月には北蒲原郡聖籠町に物流拠点(新潟センター)を設置、以後、新潟チルドセンター、新潟十日町チルドセンター、甲信越センターの開設等物流機能の抜本的強化策を展開、広域の新潟県にあって全国的にみても非常に効率のよい配送体制を構築。これと並行して広域の新潟県下で積極的に新規店舗掘起こしに力を注ぎ、仲間づくりに尽力。 ○平成 14 年、上位組織である全日食チェーン商業協同組合連合会の理事就任、以後、15 年に常務理事、令和元年に監事、平成 19 年全日本食品(株)取締役就任と新潟協同組合での活動に加え中央組織でも多大なる活躍。 ○“新潟県けんこう time 推進店”として新潟県「健康立県」事業への参画、三条市「こっそり減塩作戦」への参画、厚労省「健康な食事・食環境」認証店舗としての参画など行政と連携した高齢化社会に対応した食の提案活動を積極的に展開。

			<p>○作付面積全国 1 位の枝豆について、近隣農家から、長年にわたり優先的な商品供給を確保し、地域の地産地消に努め、地域商業の活性化に貢献。また、三条市の一大イベント三条凧合戦の運営に 30 年以上にわたって参画し、地域活性化に貢献。</p>
霞ヶ関キャピタル株式会社 (かすみがせききゃびたるかぶしが いしゃ)	物流事業	東京都	<p>○多様化するニーズに対応し冷凍冷蔵に特化した物流施設を全国で、計画中を含み 18 棟を事業化。開発する倉庫は“賃貸型・マルチテナント型”として区画単位で賃貸可能で、冷却設備も標準装備しており初期費用を押さえ中小事業者や新規参入企業も柔軟に利用可。</p> <p>○物流業界・運送業における人手不足を背景に、倉庫の自動化・省人化を推進し、非接触・非対面化や 24 時間自動管理を実現。物流事業開始から 5 年で全国に 13 棟の倉庫を竣工。地域ごとの食品流通拠点として安定供給を支援。</p> <p>○冷凍食品ニーズや EC 拡大に伴う倉庫不足、老朽化した既存施設の建て替え需要を背景に、2021 年に三菱 HC キャピタルと合併会社を設立し、2025 年 8 月までに 6 物件を竣工。</p> <p>○2025 年 9 月、函館市と「地域活性化」に関する連携協定を締結。食品製造拠点としての優位性や豊かな環境を活かし、企業誘致・雇用創出を目指す。</p> <p>また、フロン規制を見据え、自然冷媒を全施設に導入。さらに太陽光発電や高断熱設計、自動温度管理も採用し省エネと温室効果ガス削減に貢献。</p>

(4) 団体部門 (1点)

名称	業種(種類)	所在地	主な功績等の概要
愛媛県酒造協同組合(えひめけん しゅぞうきょうどうくみあい)		愛媛県	<p>愛媛県内 34 全ての蔵元が加入する本組合は、「県内産酒類製品の振興発展」という大きな使命のために活動しており、近年では特に販路開拓に力を入れている。国内の酒類消費量が減少傾向の中、海外に活路を求め、組合で海外商談会等に積極的に参加し、県内産日本酒等の PR を重ねてきた。</p> <p>特に、組合員 22 蔵元が愛媛産の米と水で醸造する新製品「愛媛さくらひめシリーズ」は斬新な試みで、産学官連携で取り組んだ結果、愛媛県オリジナル品種の花「さくらひめ」から 4 種類の清酒用花酵母「愛媛さくらひめ酵母」を分離培養することに成功。その清酒用花酵母「愛媛さくらひめ酵母」を使った製品を旗頭に世界各国で販促活動を行い、着実な成果を上げている。</p>

(5) マイスター部門 (1点)

名称	業種(種類)	所在地	主な功績等の概要
大門 満 (だいもん みつる)	水産練製品製造業 (主に蒲鉾製造)	富山県	<p>○1980年に(株)梅かまに入社以来、45年間かまぼこ製造に従事し、伝統的な富山の蒲鉾づくりの技を磨いている。中でも富山県の食文化の1つである「昆布」を使用した昆布巻蒲鉾は、独特の座り技術により、昆布と相性の良い独特な食感を有した県特産加工品として、その伝統的な製法を継承している。</p> <p>○富山県は、全国でも有数の細工蒲鉾の生産地で細工の技術が高くほとんどの地域で結納や結婚披露宴に引き出物として使われており、その細工技術は、全国的にも高く評価されている。申請者は、細工技術においてトップクラスの卓越した細工技術を有しており、「全国かまぼこ品評会」の細工蒲鉾部門で金賞を受賞するなどその技能は全国的に高く評価されている。</p>

●農林水産省大臣官房長賞受賞者一覧

(1) 食品産業部門 <農商工連携推進タイプ> (1点)

名称	業種(種類)	所在地	主な功績等の概要
高橋 千佳 (たかはし ちか)	飲食店 (レストランカフェ運営・スイーツ製造販売)	千葉県	<p>○2023年より地域の食材を活用し、「海プリン」を開発・販売開始。地域農産物の活用やブランド化に注力。「海ぷりん」は、「食のちばの逸品発掘 2025」で銅賞を受賞した。</p> <p>○一宮町の観光協会や地域イベント主催者と協力し、地元観光と食を結びつけた活動を展開している。</p> <p>○規格外の梨を利用した梨プリンを期間限定で販売し、農家支援と食品ロス削減を実現。</p>

(2) 食品産業部門 <経営革新タイプ> (1点)

名称	業種(種類)	所在地	主な功績等の概要
中島 修治 (なかしま しゅうじ)	食肉・食肉製品等の製造・加工・販売業	広島県	<p>○「広島市豪雨土砂災害」による一時的な生産停止を経験し、生産計画の安定化を図るためには、早急に生産拠点を分散する必要があると確信し、新工場建設の構想の練り上げを主導し、各工程が連続的に配置されることで、工程間の調整に要していた労力、製品の移動時間や待機時間を削減するなど、生産計画の安定化と生産性向上に尽力した。</p> <p>○先人たちが長年の製造経験を通して培ってきた知見と加工技術の高さを証明するため、ドイツ農業協会主催の国際食品品質競技会「DLG」に挑戦することを決め、これまでにハム・ソーセージ部門で127個の金メダルを受賞するなど、高品質の商品としてのブランド力向上に尽力した。</p>

第38回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	石川県 金沢市	株式会社ホリ乳業 代表取締役 堀 初治	河北潟A2牧場牛乳 	JGAP認証取得のホリ牧場（ホリ乳業関連会社、石川県内灘町）で飼育されているA2型β-カゼインのみを産する乳牛から分別搾乳された生乳を100%使用し、FSSC22000認証を受けたホリ乳業の工場にて製造しました。 本製品には、消化不良の原因となるたんぱく質のもととなるA1型の遺伝子が含まれていないこと（A2型のみ含む）が特徴です。A2牛乳は、乳糖不耐症状（十分に消化や吸収することができず、下痢などの症状が出ること等）が緩和されることが証明されています(日本A2ミルク協会HPより)。 日本A2ミルク協会では、国内最高峰の品質管理基準であるA2協会認証制度を定め、基準を満たすA2ミルクのみが A2協会認証牛乳として認められています。 日本A2ミルク協会HP： https://www.japan-a2milk-association.or.jp/challenge/
新製品 開発部門	滋賀県 大津市	魚富商店 店主 竹端 尚	琵琶湖のあゆとトマトのオイル煮 	本製品は、新ブランド「biwako appetizer」の第一弾商品として開発しました。琵琶湖で獲れた鮎を用い、塩水処理・特殊低温乾燥・オゾン殺菌・レトルト加工といった独自の製法により、常温で半年以上保存可能な高付加価値商品です。佃煮づくりで培った90年以上の伝統技術を活かしつつ、「湖国の恵みをアペタイザーとして、もっと気軽に・もっと豊かに楽しんでいただきたい」という想いを込めて開発しました。 パンやワインとも調和し、贈答品や観光土産、ホテルや百貨店の販路にも適した、地域の食文化を現代のライフスタイルに提案する商品です。

部門	所在地	出品者	出品財名	特 徴
国産農林 産品利用 部門	香川県 高松市	石丸製麺株式会社 代表取締役社長 石丸 芳樹	讃岐もち麦うどん 	「食感と味、栄養素を兼ね備えた新タイプの乾麺」をコンセプトに、健康志向の消費者に向けて開発した製品です（機能性表示食品）。原料には国内産小麦粉と、香川県善通寺市産の讃岐もち麦「ダイシモチ麦」を使用しています。 本品には「大麦由来β-グルカン」が含まれており、「食後の血糖値の上昇をおだやかにする」ことが報告されています（届出番号：H1119）。見た目には「そば」のような色合いです。風味も良く、なめらかでもっちりとした食感が特長の美味しい乾麺に仕上がりました。
国産畜水 産品利用 部門	長野県 上田市	信州ハム株式会社 代表取締役社長 下平 匡克	長野県産豚肉使用熟成ホワイトロース 800g 	長野県産の豚ロース肉を使用したホワイトロースハムです。熟成JAS規格のもと7日間以上熟成させてお肉の旨みと風味を引き出しました。ノンスモークで仕上げているため、しっとり柔らかく上質な味わいが楽しめます。そのままスライスしてオードブルの1品や、しっとり柔らかいため、サラダやサンドイッチにもご利用頂けます。 また、本商品は脂が美味しいため、厚く切りハムステーキなど火を通して召し上がりいただくと脂が溶け出し、より一層美味しさが味わえます。熟成の芳醇な風味と旨み、しっかりとしたお肉の食感、そして濃厚な脂の旨みをご堪能ください。

◎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 湯沢市	株式会社稲庭吟祥堂本舗 代表取締役 阿部 充	手緬いの稲庭うどん 漆黒 【SHIKKOKU】 	小麦粉に国内産竹炭粉末を加えて練り込みました。竹炭を加える事で元来滑らかな稲庭うどんが更に滑らかになりました。シルクのような究極の滑らかさの稲庭うどんです。微細な竹炭粉末ですので食べた時のざらつき感や香りは一切ありません。
	山形県 東根市	有限会社壽屋漬物道場 代表取締役 渡辺 暁史	食べるりんご酢玉ねぎだれ 	本製品は、従来の「漬物」という概念ではなく「食べる調味料」として位置付けられ、使用されているりんご酢は、山形県東根市朝日町産のりんごのみを使用した100%りんご果汁を自社の蔵付き酵母でアルコール発酵し、自社酢酸菌で酢酸発酵、三年熟成させたアルコールなど、発酵助剤などの添加物は一切使用していない本格りんご酢です。 そのりんご酢に、地元醸造の丸大豆醤油、白ワイン、自社の梅シロップを加え、刻んだ山形県産（季節により他県産）の玉ねぎを贅沢に漬け込んでいます。酢の力で玉ねぎの辛みを和らげ、風味と甘みを引き立て、シャキシャキの食感を生かすことで「かけて食べる心地よさ」を実現しています。 伝統を活かしながら、「健康」と「美味しさ」と「新しさ」を兼ね備えた、これからの万能調味料であり、漬物製造技術を基に全く新しい食の提案をする商品となっています。
	富山県 氷見市	有限会社中村海産 代表取締役 中村 康紀	UOGASHI流チーズケーキ 	ししゃもりん干しの規格外品をアップサイクルしたペースト調味料「ひみすと」を練り込み、ウイスキーや赤ワインなど、味や香りがふくよかなお酒と、ゆったり愉しめるような味の設計をしたチーズケーキです。時折鼻に抜ける本みりんの香り、そして所々にトンカ豆やシナモンなどアクセントとなる食材が顔を出し、何度食べても飽きることのない奥深いスイーツに仕上げました。 みりん干しの中で一番、上品な甘さのししゃもを使用しています。 UOGASHIとは捨てられてしまうもったいない規格外みりん干しと素材の融合を追求する、スイーツプロジェクトです。

部門	所在地	出品者	出品財名	特 徴
国産農林 産品利用 部門	岩手県 紫波郡	株式会社よんりん舎 代表取締役 大野 晴久	黄金だしひつまみ 	岩手県の郷土料理「ひつまみ」を、レンジアップで簡単に食べられるようにしました。ちゅるんともちもちした食感のひつまみと醤油ベースの牛だしにこだわった、どこか懐かしさのある素朴な味わいです。 岩手県紫波町の特産品を原材料に使用しており、紫波町のブランド牛「しわもちもち牛」で出汁をとり、ひつまみにはもち性小麦「もち姫」を100%使用しています。 「しわもちもち牛」の生産者で、岩手県の食の匠に認定されている細川栄子氏にレシピ提供を受け、地元で6次産業化事業に取り組む(株)高橋農園に製造を依頼。商品プロデュースから販売までを(株)よんりん舎が行う、地域内事業者連携が生んだ商品です。
	兵庫県 加西市	株式会社 元源 代表取締役 藤本 圭一郎	クラフト黒枝豆ひかり姫（冷凍食品） 	兵庫県加西市産の「ひかり姫」のみを使用し、畑の中に加工場をかまえることで、収穫後48時間以内の良い状態で、自社加工場にて加工しています。生産～加工までトレーサビリティの明確な商品で、生産直後の農家にしか味わえない、極上の黒枝豆を冷凍食品化しました。 自然解凍で食べられる状態まで蒸焼きしています。通常は塩ゆでしてから冷凍製品化されているところが多い中、蒸焼きにすることで風味を生かし、味が深く凝縮され、色鮮やかな美しい色合いもそのままです。 冷凍枝豆市場の中で、国産はわずか一握りです。本製品は地域の誇りとなり、世界へ兵庫県からお届けする持続可能な農産加工品です。
	熊本県 宇城市	株式会社 石井フルーツ 代表取締役 石井 幸宏	シャインマスカットレーズンバターサンド 	原料のシャインマスカットは規格外ではありますが、できるだけ大粒にこだわり、糖度の高い果実（完熟など）を使用しています。 シャインマスカットの乾燥技術は、下処理方法や細かい温度管理がポイントで、この技術を生かし、皮破れや乾燥ムラの無い、均一でしっかりした果肉の大粒シャインマスカットレーズンが完成しました。ラム酒入りシロップにつけ込むことで、さらに香り豊かな食感となり、バタークリームにはホワイトチョコレートのみを加えてシンプルな味に仕上げ、レーズンとの調和を図りました。

部門	所在地	出品者	出品財名	特 徴
国産畜水 産品利用 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	越前がに丸ごと贅沢蟹パスタソース 	越前蟹を丸ごと使用し、香味野菜とじっくり煮込んだソースに手作業で剥いた越前蟹の剥き身をたっぷり混ぜ込み壮大かつ、優しい味わいに仕上げました。後味の後の後まで、蟹をばやけさせないために絶妙な濃度や塩味を追求しました。体に優しく美味しい！をお届けするため、原材料にも無添加のものを使っています。茹でたパスタに湯せん解凍した当商品を和えるだけという手軽さで本格イタリアンの味をお楽しみいただけます。急速冷凍と真空パックをして作り立ての味わいを閉じ込めています。
	静岡県 下田市	有限会社渡辺水産 代表取締役社長 渡邊 一彦	金目鯛ごはんの素 	伊豆下田産の新鮮な金目鯛を使用した本商品は、金目鯛のアラ（頭、骨）からとったコラーゲンたっぷりの濃縮スープが味の決め手です。お米と一緒に炊くだけで、簡単に本格的な金目鯛ごはんが出来上がります。化学調味料を使わず、素材本来の味と香りが際立つ「薄味アラダシ仕立て」です。冷めても美味しく、おにぎり等でも楽しめます。また、上品な風呂敷包み風のパッケージで、贈答用としても喜ばれる商品になっています。
	愛知県 小牧市	有限会社愛光園 Happiness-bee 代表取締役 大野 泰造	ごはん合う蜂蜜のおみそ 	<ul style="list-style-type: none"> ・非加熱はちみつをたっぷり使った甘味噌調味料です。 ・豆のつぶつぶ感がお肉のような歯ごたえで、こってり甘く、豆味噌の旨味がごはん相性抜群です。 ・ごはんだけでなく、お豆腐や焼きなす、とんかつなど幅広い料理に使える万能調味料で、食卓の人気者になること間違いなしです。

◎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	青森県 青森市	株式会社エイ・ワンド 代表取締役 高森 正志	飲むりんごジュレ 	りんごそのままのフレッシュ感とネクターのようなとろみ感が、まるでりんごをそのまま飲んでいるかのような濃厚な味わいの飲むゼリーです。 りんごそのものの味がすること、ジュレの飲みやすさ、透明パウチという包装形態、手ごろな価格など、お客様目線のこだわりを商品に反映させています。
	京都市 南区	新食工業株式会社 代表取締役 石川 隆朗	京都産有機赤しそシロップ・ 京都産有機いちごシロップ 	有機農作物の生産者と有機加工認証の製造ができる事業者、さらに出口戦略となる小売事業者までチームとなって商品化された有機シロップです。 ■京都産有機赤しそシロップ 京都市最北端である広河原地区は過疎地域となっており遊休農地を活用して、有機の赤しそを栽培する事で地域活性に大きく貢献しております。有機レモン果汁を通常よりも多く配合した事で甘味を抑え、赤しその風味をさわやかに味わえるシロップが開発できました。 ■京都産有機いちごシロップ 京都府八幡市で限りなく貴重な有機いちごの規格外品を活用しフードロスに貢献しております。原材料は、有機いちご、有機砂糖、有機レモン果汁のみで香料不使用でもいちごの風味が十分味わえる仕上げにしました。
	島根県 益田市	高津川リバービア株式会社 代表取締役 上床 絵理	しまね神紅エール 	島根県オリジナル品種「神紅(しんく)」は、高い糖度、鮮やかな赤色、紅茶のような香りが特徴の高級ぶどうです。神紅は規格が厳しく、栽培も難しいため、島根県の農家が試行錯誤し、こだわりと誇りをもって生産している希少なぶどうです。 この神紅を贅沢に使用して、芳醇な香りの特別なフルーツエールをつくりました。

部門	所在地	出品者	出品財名	特 徴
新製品開発部門	佐賀県 神埼市	有限会社 井上製麺 代表取締役 井上 義博	神の白糸 神そうめん 	佐賀マイスターが、佐賀県産小麦を県内製粉メーカーにより製粉したものを厳選し使用。乾麺は製品熟成が必要のため1年半かけ小麦粉の配合を吟味し、茹でのびを抑え、もちもち弾力とコシとバランスをはかり、小麦の風味についても検討しました。日本で最初のゼロカーボン（scope1&2）の商品である。 デザインは、海外もにらみ35年ぶりにリニューアルし日本製と一目でわかるよう手書の漢字を使用。ロゴも一新し神社と井上をアレンジし紅白で国もあらわしました。スピログラフは、製麺機発祥の佐賀であるため、ギヤとギヤ回転することにより精巧なものができることからイメージしたものです。
国産農林 産品利用 部門	北海道 函館市	カドウフーズ株式会社 代表取締役 嘉堂 聖也	カボチャの雪んこプリン 	甘く熟成させた規格外品の希少なカボチャ「雪化粧」を自社の越冬倉庫で甘く熟成させてから使用しており、自然の甘みを最大限に楽しむことができます。食感にこだわり、手間暇かけてカボチャを2回裏ごしすることで、ふわっとなめらかな食感に仕上げています。 さらに、冷凍できないプリンを、ホイップや原料配合の工夫のみで冷凍して、長期保存・冷凍販売を可能にしたのもポイントです。 地元の農家さんから規格外品を納入していただくことで、廃棄削減と付加価値の向上にも取り組んでいます。
福島県 喜多方 市	株式会社河京	代表取締役社長 佐藤 健太郎	会津産100%ピーナッツ担々麺2食 	『アイツピーナッツを世界に誇るピーナッツに』をテーマに、地元農家や地域の障がい者施設との農福連携により生産を進める「農業生産法人APJ 株式会社 - アイツピーナッツジャパン - 」とのコラボ商品です。 麺は厳選された2種類の小麦粉を独自配合し、平成の名水百選に選ばれた喜多方市の梅峰渓流水を加えてじっくり熟成させています。スープに使用した会津産ピーナッツは全量手剥きをすることで傷を付けず、ピーナッツの酸化を防ぎ、ピーナッツ本来の香りやコクを楽しめます。 薫り高い会津産ピーナッツを100%使用した、香ばしくコクの深いスープとモチモチの熟成麺。豆板醤と花椒の辛味が食欲をそそります。

部門	所在地	出品者	出品財名	特 徴
国産農林 産品利用 部門	千葉県 香取市	株式会社さつまいもの石田農園 代表取締役社長 石田 雅彦	金蜜芋のやきいも（不揃い品） 	本製品は、無添加でさつまいも本来の甘さを極限まで引き出した贅沢な味わいが特徴です。10年以上の研究により、独自の熟成技術確立しました。通常、さつまいもは甘みを引き出すために120日以上熟成が必要ですが、地下貯蔵庫で温度をじっくりと管理することにより、わずか40日で糖度70度を超える圧倒的な甘さを実現しています。この技術によって、消費者は常に最も甘く、濃厚なさつまいもを楽しむことができ、通常のさつまいもとは一線を画す品質となっています。
	宮崎県 東諸県 郡	株式会社ミオケン 代表取締役社長 東窪 未央子	有機ピクルス ほんとうの有機野菜たち 	このピクルスは、野菜自体もとても美味しく、栄養価等の品質も高い綾町で生産された有機JAS認証野菜の規格外野菜（B品）を率先して利用し、そこに、有機酢・有機砂糖・有機味醂等を使用したピクルスとなっております。健康維持にも最適な商品（有機JAS認証のピクルス）に仕上げ、常温で長期保存（6ヶ月）が可能です。野菜や調味料も含めて、有機JAS認証を取得しておりますので、トレーサビリティも出来ており、安心安全な商品として提供できます。
国産畜水 産品利用 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 大阪鴨すき 缶詰 	かつて大阪は、豊臣秀吉が合鴨の生産を奨励したことから、日本一の鴨の産地として知られ、鴨は身近な食材として根付いていました。江戸時代には、滋養強壯を目的として、天神祭りの時期に鴨のすき焼きを食べる風習があり、「夏の風物詩」として親しまれていたと伝えられています。しかし社会情勢の変化とともにその風習は衰退。今回、東京の鰻、京都の鱧に並ぶ「大阪の夏の味」として、鴨すき焼き文化を復活・継承していくことを目的とし、7月24日を「夏の大阪・鴨すき焼きの日」として記念日制定し、その活動を知っていただく商品として開発しました。