入賞産品

宮城県 JAPAN X ロース

丸山株式会社
所在地：宮城県刈田郡蔵王町大字円田字杉ヤラ 12-5
電　話：0224-33-2202
ＵＲＬ：http://www.maru-yama.jp/　E-mail：tomoyuki@maruyama.biz

脂が美味しく、肉質が柔らかく、ミディアムレアでも食べられる、それがJAPAN Xです。

大ヨークシャー (W)をメス系にて、ランドレース(L)をオス系にて使用しWLとなっています。このWLのメスにデュロックを掛け合わせてWLDとなっています。大ヨークシャー (W)をメス系にすることでより脂肪が美味しく仕上がります。豚舎では窓無し(ウインドレス)を採用し外部からの伝染病を防ぎ、ミディアムレアでも食べられます。１頭あたりの居住空間を約1.5㎡に拡大し、ストレスフリーの環境で飼育を行っています。

宮城県 金華さばのハンバーグ（トマト）

株式会社ヤマトミ
所在地：宮城県石巻市松並 1-15-5
電　話：0225-94-7770
ＵＲＬ：http://yamatomi-isi.com　E-mail：h.ishijima@yamatomi-isi.com

金華さばと国産野菜を豊富に使用した無添加ハンバーグ。ソースはイタリア産のトマトに5種類の天然ハーブを加えたオリジナル。

「食べれば食べるほど元気になる」という言葉を合い言葉に、弊社の理念にもある、「滋味を追求する」そうした商品作りを震災後スタートさせました。その第一弾が、「金華さばのハンバーグ」です。無添加、無着色にこだわり国産原料を主とし、栄養価あふれる美味しい商品を開発しました。

宮城県 つけ魚茶づけ 金目鯛ねぎ塩麹漬　Let's！和ごはん

株式会社カネシン
所在地：宮城県石巻市松並一丁目 4-2
電　話：0225-93-1303
ＵＲＬ：http://n-kaneshin.com　E-mail：y-nakano@n-kaneshin.co.jp

香りと旨みがあふれる麹床に漬込んだ金目鯛と甘味のある石巻産のねぎを一緒に加熱処理し、石巻産のバラ海苔を贅沢に使いました。

漬け魚は通常、冷凍・冷蔵で流通し、調理には手間がかかり焼くと焦げやすいことから、常温の流通で、誰でも簡単に調理でき美味しく漬け魚を食べていただく方法はないかと考えて作ったものが「つけ魚茶づけ」です。具材の魚の旨みを活かすため、出汁の味を余り主張せず、お湯に溶けだす具材の味付けも考慮した出汁づくりは最後まで難関でした。石巻の海苔とねぎをアクセントにした美味しい味付けに仕上がりました。

秋田県 No.300 Mustard

ローカルスプーン合同会社
所在地：秋田県横手市増田町増田字七日町 72-2
電　話：0182-38-8559
ＵＲＬ：https://www.localspoon.co.jp　E-mail：info@localspoon.co.jp

希少な国産マスタードを使用。プチプチはじけるマスタードは新食感です。

北海道十勝地方で栽培されている国産マスタードに、秋田県男鹿半島の塩、あきたこまちで作られたお酢。さらに横手市のりんごで作られたシードルで漬け込みました。
秋田県の農家と北海道の農家を応援したいという思いから出来上がった製品です。

秋田県 BAKKE!（ふきのとう味噌）　Let's！和ごはん

ローカルスプーン合同会社
所在地：秋田県横手市増田町増田字七日町 72-2
電　話：0182-38-8559
ＵＲＬ：https://www.localspoon.co.jp　E-mail：info@localspoon.co.jp

秋田県の方言で「蕗の薹」をばっけと呼びます。雪の中から掘り起こす秋田の蕗の薹。懐かしく、良い香りが食卓を彩ります。

自然の豊かさから「仙人の郷」と呼ばれる、秋田県雄勝郡東成瀬村。雪の残る春の山に、ふきのとうが芽を出します。雪をかき分け見つけ出したふきのとうは、エグ味が少なく爽やかな香りが特徴です。
昔ながらの蕗を練り、味噌を加えたふきのとうみそ（ばっけ味噌）に北海道十勝で栽培された国産マスタードシードを加え、食感と少々の辛味を加えました。

山形県 つや姫チーズ煎餅

株式会社マウントスマイル
所在地：山形県米沢市成島町 3-2-117
電　話：0238-22-5941
ＵＲＬ：http://www.mountsmile.com/　E-mail：00005.smile@gmail.com

つや姫チーズ煎餅は山形県が生んだブランド米"つや姫"を100％使用したこだわりの薄焼き煎餅です。

製造元である酒田米菓は、全国に先駆けて薄焼き煎餅を開発いたしました。同社の高い技術力から生まれた薄焼き煎餅を若い方を中心に楽しんでいただけるように、数種類のチーズパウダーをつかったチーズ煎餅を開発しました。また、パッケージは実際の米袋をモチーフにしたものを使用しています。

山形県 おきたまデラウェア ALCOHOL FREE

山形おきたま農業協同組合
所在地：山形県東置賜郡川西町大字上小松 978-1
電　話：0238-46-5300
E-mail：brand@okitama.jp

JA山形おきたま オリジナルブランド商品第２弾。

置賜産果汁を、山形食品（株）の卓越した技術のデラウェア搾汁手法により、植物色素や苦味成分のポリフェノールが多く含まれる果皮ごと加熱し、赤ワイン風の色合いを醸し出しています。さらに、デラウェア特有の強い甘みを引き締めて、酸味と渋み成分を加えてデザートワイン風に仕上げた新食感の「アルコールフリー」飲料です。

山形県 だだちゃ豆パスタ

有限会社玉谷製麺所
所在地：山形県西村山郡西川町睦合甲 242
電　話：0237-74-2817
ＵＲＬ：https://www.tamayaseimen.co.jp/wp/　E-mail：kako@tamayaseimen.co.jp

山形県鶴岡市の在来作物「だだちゃ豆」の豊潤な旨み広がるマメ形の玄米パスタです。

山形県を代表する枝豆だだちゃ豆は、品質基準が厳しく劣化が早いのが特徴。7月下旬から8月中旬までにしか出逢えない季節の味。この味わいを一年中楽しんで頂き、インバウンドの方々の食卓を意識して開発に着手したのが「だだちゃ豆パスタ」です。米どころ山形である地の利を生かし、多くの方々に食べて頂きたいと考え、小麦粉を使用しないパスタ造りに挑戦。山形県の知恵を結集し、添加物不使用玄米粉パスタ製造に成功しました。

第10回 フード・アクション・ニッポン アワード2018

入賞産品

福島県 だいずくりーむ

株式会社しらかわ五葉倶楽部
所在地：福島県白河市舟田薬師下 42
電　話：0248-29-8491
ＵＲＬ：https://shirakawa-goyouclub.com　E-mail：yokomori@shirakawa.goyouclub.jp

女性に人気の大豆イソフラボンがたっぷり味わえる大豆のクリーム。原材料は大豆、甜菜糖、沖縄の塩だけでとても自然でシンプル。

大豆イソフラボンの栄養素をしっかりと味わっていただくためにも、栄養素が溶け出しそうな茹で汁もペースト加工時に使用して大豆の栄養素を逃がさない商品を心掛けています。また、製法は二度挽き製法によりとても滑らかになるまでペースト化し、体を温めてくれる北海道の甜菜を原料にした甜菜糖と沖縄の海の塩を隠し味に、原材料は3つだけと、とてもシンプルに仕上げています。140ｇ仕様に変更し、お求めやすくなりました。

福島県 まるごと国産 生七味 40g

合名会社高砂屋商店
所在地：福島県河沼郡会津坂下町字古市乙 141
電　話：0242-83-2032
ＵＲＬ：http://www.kintakasago.com　E-mail：info@kintakasago.com

島根県産神出雲唐辛子の鮮烈な辛さ、高知県産ゆず陳皮、会津産山椒の実、しその実の香りと辛さのアクセント。

開発のきっかけは、2009年頃に見た先行メーカーの商品です。商品設計自体の面白さと、その時点で全ての原材料を福島県産で賄える状態だったので、検討に入りました。先行商品との差別化要因を、"素材の質感を残すこと"と"塩分の抑制"とし、生菌数のコントロールに特段の検討を加えて商品化にこぎつけました。その後、東日本大震災のため一部商品の調達が困難になったことから、厳選国産原料を原料とした今の商品となりました。

福島県 チョコっと桃サンド

株式会社いわきチョコレート
所在地：福島県いわき市小名浜寺廻町 16-6
電　話：0246-53-5265
ＵＲＬ：https://www.shiochoco.com/　E-mail：iwaki-chocolate@chime.ocn.ne.jp

くだもの王国福島産のジューシー完熟白桃をソフトにドライ。ホワイトチョコにくるまれてしっとりクッキーで優しくサンド。

弊社は震災後、福島の果物の風評被害払拭をテーマとした農家との果実のコラボレーションを商品開発の柱に据えてきました。
お土産として手ごろな価格で、だれにでも愛される商品を目指して「チョコっと桃サンド」を開発。チョコレート専門店だからできる果肉たっぷりの桃チョコクリームを贅沢なサブレパリジャンでサンド。
素材も作り手もオールふくしま。旬の短い桃チョコを通年で届けます。

茨城県 茨城いちごの初恋

農業法人深作農園有限会社
所在地：茨城県鉾田市台濁沢 157
電　話：0291-39-8316
ＵＲＬ：http://www.fukasaku-farm.com/　E-mail：ichigo_meron@fukasaku.com

1年栽培したイチゴを100％使用したジャムを包み込んだまんじゅう「茨城いちごの初恋」

茨城県鉾田市は全国2位のイチゴの生産量の市です。そのイチゴを旬な時以外も通年を通して食べられる、おみやげにできるよう開発。誰もが知っているまんじゅうの中心に、甘さ控えめの100％完熟イチゴジャムを入れ、まんじゅうの甘さとイチゴの甘酸っぱさの究極の組み合わせを実現しました。

茨城県 茨城めろんの片想い

農業法人深作農園有限会社
所在地：茨城県鉾田市台濁沢 157
電　話：0291-39-8316
ＵＲＬ：http://www.fukasaku-farm.com/　E-mail：ichigo_meron@fukasaku.com

メロン農家が作るメロンの完熟果汁を白餡（あん）に練りこみ、中心に包み込んだメロンパンまんじゅう。

メロンパンとまんじゅんを合体させた新しいタイプの商品。メロン農家としてメロンジュースをクッキ生地と中心のメロンあんにいれた、メロン生産量日本一の産地茨城県ならではの商品。デザインは京都のデザイナーに依頼し、日本の和とスウェーデンのデザインを融合した和モダンをメロン農家テイストにまとめた箱を製作。

茨城県 こめたまごの燻製

茨城農女ファーム
所在地：茨城県行方市次木 982-9
電　話：050-3799-6250
ＵＲＬ：http://ibaraki-agricultur.wixsite.com/mysite　E-mail：ibaraki-agriculture-women@kanto.me

飼料米を給餌して放し飼いで育てた鶏が産んだたまご。いつでも手軽に食べれるように、利尻昆布と伯方の塩で味付けし燻製に。

たまごは、食物繊維とビタミンＣ以外の成分を含有。天然のサプリメントとも言うべきたまごを手軽に食べてもらいたい。小腹がすいたときに太らずに罪悪感なく食べてもらいたい。との思いから、持ち運びが可能で保存もできる燻製たまごを作りました。殻ごと燻製しているので、香りが抜群。ウィスキーのつまみとしてたまごを楽しみながら、ひれ酒のようにグラスに入れ、燻製たまごの殻とのコラボを楽しんで下さい。

茨城県 豆富屋さんのうの花こんにゃく

株式会社小沢食品
所在地：茨城県那珂市向山 1048-3
電　話：029-298-1710
ＵＲＬ：http://t.kozawa@kozawafoods.jp　E-mail：t.kozawa@kozawafoods.jp

低カロリー、低脂質、糖質ゼロ、プラス高食物繊維の国産で身体に優しい新素材です。

豆富屋のおからを上手く資源化していきたいことから環境対策にもつながると考えました。こんにゃく屋さんが作ったものを豆富屋目線でスペックの良いものを作りました。糖質ゼロにするために沢山の勉強と配合の組替えが大変でした。灰汁抜きに時間をかけ、よくも悪くも味がしません。そのため、料理に邪魔をしないのが特徴です。

茨城県 水戸市常澄産米麺 穂々の空

水戸農業協同組合
所在地：茨城県水戸市赤塚 2-27
電　話：029-254-5113
ＵＲＬ：http://www.mt-ib-or.jp　E-mail：mtakeba@gp.mt-ib-ja.or.jp

水戸市の若手農家たちが集まり、自ら生産している米コシヒカリを使用した、グルテンフリー・アレルギーフリーの麺です。

水戸市の若手農家が米離れを打破すべく、6次産業化として製造を開始しました。製粉以外の行程は自らで行い、アレルギーフリー、グルテンフリーの麺を製麺するため専用工場で製麺しています。コンセプトは「農家が作る美味い米の麺」です。

Let's！和ごはん「Let's！和ごはんプロジェクト」の趣旨に沿った身近・手軽に健康的な「和ごはん」を食べる機会を増やすことが期待できる産品。

入賞産品

埼玉県 欣の香り（よろこびのかおり）特選玄米

有限会社アールキューブエコ
所在地：埼玉県北葛飾郡杉戸町大字才羽 1288-2
電　話：0480-38-4514
ＵＲＬ：http://r3-eco.jp/companyprofile　**E-mail**：NAB00433@nifty.com

彩の国杉戸町の網本が自家用からお裾分けする特定栽培米。
雑草に勝つ成苗稲作技術と米ぬか微生物肥料で国土と子孫にも優しい。

アトピーの子供、病後の人、妊婦らからの切実な願いに応え、農薬や化学肥料不使用の米づくりに挑戦しました。最初は日々草むしりに追われ慣行米の三分の一の収量にしかなりませんでしたが、雑草に勝つ「成苗コシヒカリ稲作技術」を先人から学び定着させることで多収穫を実現しました。また、米ぬかやワラを発酵させ有機肥料として土に戻す循環農法を実現し、環境にやさしい製法になっています。

埼玉県 十二代目笛木吉五郎新作 新桶初しぼり

笛木醤油株式会社
所在地：埼玉県比企郡川島町上伊草 660
電　話：049-297-0041
ＵＲＬ：https://kinbue.jp　**E-mail**：kinbue@nifty.com

職人気質の木桶仕込みのクラフト醤油。原材料もすべて契約栽培の
埼玉産で、半世紀ぶりに新調した木桶に仕込んだ特別限定品。

現在、木桶でつくられる天然醸造の醤油は、全体の生産量の1%以下になっていますが、2016年夏に奈良県の吉野杉を用いた2石の桶を半世紀ぶりに新調。2017年3月から1年かけて発酵・熟成させ、完成させました。桶の寿命は約100年といわれる中、これからの100年に繋げる第一歩となる、記念すべき醤油の完成をもって、12代目当主を襲名しました。

千葉県 鯖の甘露煮

Let's！和ごはん

有限会社アルガマリーナ
所在地：千葉県鴨川市天津 1364-3
電　話：04-7094-0780
ＵＲＬ：https://www.algamarina.jp/　**E-mail**：kanetaka@festa.ocn.ne.jp

ゴマサバ１本丸のまま、骨まで軟らかく煮込み、
お子さまからお年寄りまで美味しく食べていただけるようにしました。

1本の鯖を三枚におろして作ると煮崩れし、ロスが多くなってしまうため、ドレス処理をして丸1尾のまま加工しています。美味しく、常温で保存でき、火を使わずに袋から出してそのまま食べられる商品を作れば喜んでもらえると思いました。身をほぐし、みじん切りにしたたまねぎとマヨネーズと黒コショウをトッピングする食べ方をオススメします。常温でそのまま食べられるため、防災食にも適しています。

千葉県 食べるしょうゆ

Let's！和ごはん

株式会社正上
所在地：千葉県香取市佐原イ 3406
電　話：0478-54-1642
ＵＲＬ：http://www.shoujyou.com　**E-mail**：info@shoujyou.com

北海道産鶴娘大豆を使用し、旨味と甘味を熟成させた
そのまま食べられる、まさに食べるしょうゆです。

醤油を絞る前のもろみは塩辛く、そのまま食べるには無理があります。食べるしょうゆと言うからには、旨味と甘味をバランス良くしなければならない、またその甘味と旨味は自然に引き出されたものでなければならないとの思いから、北海道産の甘味と旨味が多い鶴娘大豆と国産米麹に本醸造醤油を加え、冷温で長期熟成させることでそのまま食べられる、まさに食べるしょうゆを生み出しました。

東京都 塩山椒

ジャパンフレバリング株式会社
所在地：東京都千代田区九段南 1 -5-6 りそな九段ビル 5 階 KS フロア
電　話：03-6868-6973
ＵＲＬ：https://www.facebook.com/zanshop.jp/　**E-mail**：japan.flavoring@gmail.com

日本古来からのスパイス山椒と日本の発酵ものをコラボした
旨味スパイス調味料。

北九州出身で山椒を使った郷土料理で育ち、山椒のスパイスの美味しさをもっと日本の子供から大人まで知ってもらいたいと、鰻だけではなく、日本古来から本来使われていたスパイス山椒の日常的な使い方を皆さんに広めようというところからスタートしました。そして世界へ向けて、優れた山椒の美と健康に着目したところも伝え拡げていきたいと考えています。

東京都 海の精 紅玉ねりシソ

海の精株式会社
所在地：東京都新宿区西新宿 7-22-9
電　話：03-3227-5601
ＵＲＬ：http://www.uminosei.com　**E-mail**：info@uminosei.com

国産有機シソと伝統海塩「海の精」で作ったペースト状のねりシソ。
有機シソの爽やかな香りが特長です。便利なチューブ入り。

製造委託先は「海の精」使用の梅干の製造を30年以上お願いしている農園で、鮮やかな紅色の昔ながらの梅干で人気です。通常の2倍量の有機シソを使用し、着色料は一切使用しておりません。赤シソ由来の天然の色のみです。その梅干と漬け込むシソは、梅干と一緒にパック詰めしたり、ねり梅に混ぜて利用していますが、さらに有効な使い方の提案として、今までにないシソを主役にしたチューブ入りのねりシソを開発しました。

東京都 海苔とナッツの濃厚おつまみ BARATZ＜バラッツ＞ガーリックペッパー

株式会社 by JAPAN
所在地：東京都渋谷区笹塚 3-24-8
電　話：03-6276-6646
ＵＲＬ：http://gozzo.byjapan.co.jp/　**E-mail**：s.iwasa@byjapan.co.jp

上質な国産ばらのりにアーモンドとマカダミアナッツを加え、
ガーリックとブラックペッパーでスパイシーに仕上げた濃厚おつまみ。

海苔の国内消費量は減少の一途。当商品は、味と栄養の両面から海苔の新しい魅力を提案し消費拡大させるため開発しました。海苔は、豊富な食物繊維と蛋白質に加え12種類のビタミンを含む日本古来のスーパーフード。海苔のビタミンは脂溶性のものが多く、ナッツなど良質な油と一緒に摂ることで吸収効率が高まります。ナッツは心地よい食感になるよう１つ１つカット。少ない油で味がしっかり馴染むよう人の手で混ぜ合わせています。

新潟県 越後の肉塊 肉とば

Let's！和ごはん

株式会社朔
所在地：新潟県長岡市東坂之上町 2-6-1 近藤ビル 1 階
電　話：0258-86-6858
E-mail：saku220222@yahoo.co.jp

肉とばと呼ぶにはあまりにも肉感あふれる旨さです！

当社は近年の畜産農家の減少を少しでも食い止めるため、まずは地元の畜産農家である中島牧場とタッグを組み、牛１頭丸ごと全ての部位を商品にできないかと開発・研究を続けてきました。
米処新潟の稲わらを食べながら育った牛を、醸造の町を象徴する新潟県の醤油蔵、越のむらさき醤油で漬け込みました。

第10回 フード・アクション・ニッポン アワード2018

入賞産品

新潟県 UMAMI の旅

Let's！和ごはん

株式会社フタバ
所在地：新潟県三条市川通中町 477 番地
電　話：0256-45-7272
ＵＲＬ：http://www.on-the-umami.com/　**E-mail**：inouey@futaba-com.co.jp

5種類のだしパックが1個ずつ入ったセット。「だし」を料理ごとに
使い分けることで日本各地に根付く「だし文化」を楽しめます。

現代社会においてダシを引いて料理を作ることがとても少なくなってきました。しかし、ダシには減塩できる効果や本物の旨味を感じることができる、リラックスできる、安眠をサポートするなど、たくさんの体に良い栄養素が含まれています。
様々なだしを試し楽しむことで、だし素材本来の特徴に気づくためのセットを作りたいと企画しました。

富山県 鰤味噌

Let's！和ごはん

有限会社片口屋
所在地：富山県射水市戸破 6362
電　話：0766-55-0003
E-mail：miso1830@kataguchiya.com

富山湾の魚、鰤と富山産米の糀を使い熟成させた魚味噌。
脂ののった鰤の旨味を引き出した日本初の鰤味噌。

富山の魚、鰤を生かした魚味噌はできないかが出発点。富山食品研究所と1年をかけて開発しました。鰤の切り身を生のままかボイルするか、鰤と糀の割合をどうするのか研究を重ねました。糀の量を増やすことで、魚臭さを除去し、糀の旨味と甘みが引き出せることが分かりました。ご飯にのせたり、鍋の素にすると大変おいしくいただくことができます。

山梨県 やつがたけ高原・800mトマトケチャップ

有限会社農業法人清里ジャム
所在地：山梨県北杜市高根町清里 3545-264
電　話：0551-48-3369
ＵＲＬ：http://www.kiyosatojam.com　**E-mail**：info-kj@kiyosatojam.com

八ヶ岳の恵み・標高800mの高原育ち完熟トマトケチャップ。

高原の完熟トマトにタマネギなどの香味野菜とスパイスを独自の配合でブレンドして、ジャム製造のノウハウを生かして丁寧に裏ごしし、低温で炊き上げた、自然でまろやかで上品な、フルーツソースのような味わいのトマトケチャップを生み出しました。オムライスや、チキンやお魚のケチャップ煮や夏野菜のトマトスープなどトマト本来の美味しさを生かし、料理への応用が広がります。

山梨県 サクサク酸っぱい甲州小梅

長谷川醸造株式会社
所在地：山梨県南アルプス市鏡中條 612
電　話：055-282-1516
ＵＲＬ：http://www.umeume.co.jp/　**E-mail**：ume@eps4.comlink.ne.jp

完全乾燥の新触感。今までにない商品。甲州小梅の種を抜き、
特殊乾燥でカラカラに乾燥。サクサクした食感が特徴

小梅は、カリカリ小梅と小梅ぼしを製造していますが、天候の影響で、収穫適期を外れた小梅が入荷してしまい、価格も７掛けになってしまいます。何とか高く買い取りたいと思い、この商品を開発しました。
小梅の種を抜き、野菜チップのように油を使わずに、特殊乾燥（マイクロ波減圧乾燥）しました。

岐阜県 キヌガサタケ

ハルカインターナショナル
所在地：岐阜県郡上市和良町横野
電　話：0575-77-4077
ＵＲＬ：https://www.haruka-int.jp/　**E-mail**：k-nomura@haruka-int.com

日本で初めて、キノコの女王と称されるキヌガサタケの
人工栽培に成功しました。2019年夏、本格出荷します。

キヌガサタケは国内では高級中華の食材として有名ですが、すべて中国経由の乾燥品となります。トレサビリティ、安全性にもいくつかの疑問が生じる食材となります。当社では、同業他社、公共研究機関が挑んでも出来なかった、キヌガサタケの人工栽培に成功した上で、安心安全な高級食材を一般消費者の皆様にもお値打ちな価格で提供できるよう、努めていきます。具体的には2019年夏季の本格栽培で量産致します。

静岡県 しいたけ坊ちゃん丸

株式会社山田屋水産
所在地：静岡県熱海市青葉町 7-20
電　話：0557-81-8849
ＵＲＬ：http://www.yamadaya-wen.co.jp　**E-mail**：info@yamadaya-web.co.jp

椎茸をかぶった蒲鉾。コミカルな形で見た目も可愛い。
2017年日経プラス変わり種蒲鉾でもランキングに選出された自慢の一品。

熱海は海産物で有名ですが、農産物にも良いものがあります。熱海産椎茸をぜひ紹介したい、熱海の新名物を造りたいということ、加えて練物をもっとアピールしていきたいという思いで開発いたしました。和食の中では元来あったうらじろ椎茸という練製品をアレンジし、坊ちゃん刈りのような可愛さをイメージ。香味野菜を加え食感も楽しめ保存料添加せずシンプルに手造り製造しています。ネーミング・キャラクターにもひと工夫しました。

静岡県 つむぎ CAFE 特製おこわセット

有限責任事業組合ママ Pro つむぎ CAFE
所在地：静岡県島田市本通 3-6-1　島田市地域交流センター歩歩路 2F
電　話：0547-33-1550
ＵＲＬ：http://tsumugi.eshizuoka.jp/　**E-mail**：tsumugi@mamapro.net

白米・黒大豆・大豆・玄米・黒米・大麦・押麦が１つの袋に
バランスよく配合された、食べて美味しい、見た目もおしゃれな逸品です。

私たち母親の願いは、家族の健康（笑顔）。働く母親が増えている環境のなか、時短と称され食事に気を遣うことが少なくなっていることを懸念した私たち子育て真っ最中のママ達が、簡単で手軽に栄養が摂れるご飯をと考えた、ママの想いを込めた逸品です。

静岡県 甘恋浪漫 半熟豆乳チョコレート

甘恋浪漫
所在地：静岡県伊東市松原 779-20
電　話：0557-52-4262
ＵＲＬ：http://amakoi-roman.jp　**E-mail**：info@amakoi-roman.jp

~スプーンで食べる瓶詰豆乳チョコレート~
明治15年創業、伊豆の老舗豆腐屋７代目の本格スイーツが世界に挑む。

豆腐を作る濃厚な無調整豆乳と、脱脂粉乳（北海道産）という、たんぱく質を多く含む素材により、直火加熱をすると「焦げやすい」という問題に直面。そこで「真空調理法」をヒントに、原材料を直火で70度まで加熱。その後瓶詰し100度の湯で１時間加熱。その結果なめらかな口当たりと風味を損なう事のない、今までにない新しい商品が完成しました。

Let's！和ごはん「Let's！和ごはんプロジェクト」の趣旨に沿った身近・手軽に健康的な「和ごはん」を食べる機会を増やすことが期待できる産品。