



むちゅうすみがま
夢中炭窯(大分県)
Munakatangama
金色出汁 炭火干し椎茸

大分県産の良質な原木椎茸を、貴重なクヌギ炭を使って乾燥させた逸品で、特長は豊かな風味と深い旨味、そして炭の香りです。13年ほど前から、クヌギの木を使って椎茸の原木栽培とクヌギの炭を焼いていました。一般的な灯油のポイラーでの温風乾燥とは異なる、昔の乾燥方法に改良を加え、炭火で椎茸の乾燥をしたところ、旨味・香りが強い椎茸ができました。干し椎茸特有の雑味等もなくなっているため、椎茸が苦手という方にもお勧めできます。グラニル酸(うま味成分)が豊富で、出汁として使うと昆布やかつお節と相乗効果を生み、料理に深みを与えます。「金色出汁」という名前は、炭火で干すことで生まれる独特の風味と黄金色のような深みのある味わいを表現しており、通常の干し椎茸とは一線を画す高品質な出汁(うま味)が取れます。出汁を取るだけでなく、そのまま椎茸を料理に使うことで格段に風味が増し、食感も楽しめます。



K.s+enchau(兵庫県)
兵庫の森 くろもじ美と巡り茶

自然豊かな兵庫県産クロモジの葉と枝を使用した香り高い和のハーブティーです。野草茶でありながらクセが少なく、ハーブティーのように飲みやすいすっきりとした味わいです。カフェインを含まないため、時間帯を問わず、特に就寝前のリラックスタイムにもおすすめです。香り成分リナロールによるリラックス効果や整える力が現代のライフスタイルに合うと注目されていて、自然志向・美容志向の方にピッタリです。



五島の椿株式会社(長崎県)
五島の醬(米麴)

日本酒製造で使用される米麴と椿の花から採れた「五島つばき酵母」を加えてW発酵させた魚醤になります。旨みが強く、塩分も10%と控えめ。さらに、磯焼けの一因と言われる食害魚や大きさが不揃いで市場に出せない未利用魚を積極的に活用し醸造しています。(アジ、イサズミ、タイ、カツオ、トビウオ) 使い方もとっても簡単で白だしのような感覚で何にでもお使いいただけます。



ふぐ料理 五作荘(福井県)
千夜の軌跡 福珠

先々代の今井五作が昭和31年に日本で初めて天然とらふぐの養殖に成功したことから生まれた「若狭ふぐ」。その味や想い、歴史を繋ぐため、昭和55年に料理旅館「五作荘」を創業しました。昭和天皇が若狭行幸の際に「毒がある」という理由でふぐを食べられなかったことがきっかけとなり、若狭ふぐの色々な美味を多くの方々に召し上がっていただきたいと猛毒である卵巣の無毒化に挑戦し、生まれた「福珠」は旨味の逸品です。若狭湾で揚がった新鮮なふぐの卵巣を2年間塩漬にし、1年間酒粕に漬けるという製法はできあがった当時からずっと受け継いでいます。酒粕には福井県の銘酒「純米大吟醸 梵」の酒粕を使用することで、より地域らしい商品イメージとなるとともに、唯一無二の味わいとなります。

審査員特別賞
Special prize



うた丸
ガンガゼウニ



キッコーマン食品(株)
亀甲萬本店 御用蔵



黒姫ガーデン
岩魚の焼枯し



甲信食糧(株)
富士の介の甲州漬け



米貴
玄米米粉の笑笑



湊水産(株)
黄金レモンたらこ

SDGs賞

おとりよせネット賞

外食産業新聞社賞



NPO法人イーハトーブとりもと
愛がけカレーセット



(有)いきさん牧場
いきさん牧場ロールキャベツ
(トマトソース)



(株)大友商事
たくみ亭
萌ロースハム ブロック



(株)小野ファーム
横濱アイス工房 ミルク



五島の椿(株)
五島の醬(醤油麴)



(株)信用産業
和風野菜ちゃんぽん



(株)en
喜良豆富 桜えび



(株)小野ファーム
横濱アイス工房
三浦のかぼちゃ



(株)ジャンボンフーズ
PANCETTA吟醸



馬場ファーム
脇山米ジェラート

歌舞伎座
サービス賞

キッズ賞

JALふるさとプロジェクト賞

地域のかがやき賞

ネクストブレイク賞

プレコフーズ賞



(株)菓匠三和
くるみもち



(有)ヤマア
土佐清水宗田節だしパック



(株)ダイホク
のりすけソース



(株)鳥越ネットワーク
有機完熟トマトケチャップ



(有)小田畜産
鹿児島県産黒毛和牛
「小田牛」(農場ブランド)



(有)播磨海洋牧場
Half shell oyster
(生牡蠣)



(株)かじ坊
フィンガーライム100g



ジャパンマルチハンターズ(株)
鹿肉の粗挽きハンバーグ



(有)小田畜産
鹿児島育ち黒毛和牛の
牛とろ煮込み



農村エナジー(株)
しゃも8ミックス・焼