

<報道発表資料>

令和4年2月1日

**「Made in SAITAMA 優良加工食品大賞 2022」の受賞者を決定
しました —— 2月4日（金）表彰式 ——**

埼玉県では、県産農産物の需要拡大と県内食品産業の発展を図るため、県産農産物を活用した加工食品を製造、販売する優秀な県内の食品加工事業者等を表彰しています。

このたび、「Made in SAITAMA 優良加工食品大賞 2022」の受賞者を決定し、2月4日（金曜日）に埼玉県知事室で表彰式を行います。

当日は、知事から各受賞者に表彰状と副賞を授与します。

1 受賞者及び受賞理由**(1) 大賞**

- **受賞者 弓削多醤油 株式会社**
- **商品名 時の鐘しょうゆ**

弓削多醤油は、大正12年に坂戸市で創業し、伝統的な木桶を使用して醤油を作り続けている。

工場に隣接する醬遊王国では、製造工程の見学や木桶で仕込んだもろみの搾りを体験できるほか、醤油を使ったスイーツも楽しめる。

「時の鐘しょうゆ」は、県産の大豆、小麦を使用し、川越名物の干し芋を醤油麴と糖化させることで、とろっとした甘みが引き出され、とんかつやステーキにもおすすめの醤油である。

また、瓶のデザインを川越を感じさせる時の鐘をモチーフにすることで、お土産に最適な商品となっている。

(2) 優秀賞

- **受賞者 株式会社 武蔵屋本店**
- **商品名 生五家宝（きなこ、抹茶、ほうじ茶）**

武蔵屋本店は、文久二年（1,862年）に関東三大不動 加須市の不動ヶ岡 不動尊總願寺門前にて創業し、今年で160周年を迎える。

伝統の技術を活かし、職人の手で一本一本手作りで五家宝を製造している。

「生五家宝」は、県産の米、大豆、お茶を使用し、伝統和菓子五家宝を進化させた商品で、できたてのフワフワ食感は秀逸である。

定番のきなこのほか、狭山茶を使った抹茶味、ほうじ茶味も揃えお手ごろな価格設定になっている。

また、小中学生を対象とした体験教室や工場見学を行うなど、地域活性化にも貢献している。

(3) 特別賞

○ **受賞者 地場野菜 イタリアン カポナータ**

○ **商品名 苺のかけジャム**

地場野菜イタリアン カポナータは、越谷市で地場の食材を使ったイタリアンレストランである。

「苺のかけジャム」は、県産のいちご、蜂蜜を使用し、「ぬる」から「かける」使い方に変えた新感覚のジャムで、ボトル瓶を使用することで、ドレッシングにも使いやすいよう、ボトル瓶を使用した商品である。

また、障がい者就労継続支援事業所と業務提携し、製造を一緒に行っている。

2 表彰式

(1) **日時 令和4年2月4日（金曜日）**

午前10時30分から11時まで

(2) **会場 埼玉県知事室**