

# Made in SAITAMA 優良加工食品大賞2023



# Made in SAITAMA優良加工食品大賞

## (1) 趣旨

Made in SAITAMA優良加工食品大賞は埼玉県産農林水産物を活用した加工食品を製造、販売する優秀な埼玉県内の食品加工事業者等を表彰し、その成果を称え広く発信することで、県産農産物等の需要拡大と県内食品産業の発展に資するものです。

## (2) 表彰

賞の対象は、埼玉県内で加工食品を製造する事業者、団体、当該加工食品の製造・販売に関わる県内連携事業者とし、最も優秀な1点を大賞、大賞に次ぐ優秀な原則1点を優秀賞、優秀賞に次ぐ優秀な原則1点を特別賞として賞します。

## (3) 主催

埼玉県

## (4) 後援

埼玉県農業協同組合中央会  
(株) FM NACK5  
埼玉新聞社  
(株) 武蔵野銀行

埼玉県食品工業協会  
テレビ埼玉  
(株) 埼玉りそな銀行  
埼玉縣信用金庫

# 選考経過報告

## (1) 募 集

令和4年9月14日から令和4年11月18日まで募集した結果37点の応募がありました。

## (2) 選 考

Made in SAITAMA優良加工食品大賞表彰要綱第6条第2項、同審査要領、及び同審査委員会運営要領に基づき、Made in SAITAMA優良加工食品大賞審査委員会を組織し、次のとおり審査を実施しました。

### ア 1次審査

令和4年11月24日（木）から令和4年12月8日（木）まで、埼玉県10課所から一人ずつ選出した審査員が審査対象となるすべての加工食品について書類審査を実施し、上位10商品を選定しました。

### イ 審査委員会の開催

令和5年1月5日（木）、Made in SAITAMA優良加工食品大賞審査委員会を開催し、大賞、優秀賞、特別賞の選考を実施しました。

## (3) 選考結果

応募された商品はそれぞれに特徴があり、とても良い商品が製造されており、優劣つけがたいものでした。選考の結果、大賞、優秀賞、特別賞各1点が選出されました。

### Made in SAITAMA優良加工食品大賞審査委員会

役 職	氏 名	備 考
委員長	西塔 正孝	女子栄養大学栄養学部 准教授
副委員長	唐橋 竜一	埼玉県農林部 副部長
委 員	下坂 和美	埼玉県食品工業協会 事務局長
委 員	西田 秀生	埼玉県農業協同組合中央会 常務理事
委 員	原嶋 薫	株式会社丸広百貨店本店 営業第2部 地域連携担当 次長
委 員	杉原 俊樹	東日本旅客鉄道株式会社大宮支社 マネージャー
委 員	福島 泰年	埼玉県産業技術総合センター 北部研究所 所長
委 員	加藤 由実	埼玉県農林部農業ビジネス支援課長

大賞



## こ、ふいなんしえ さやままつ茶

受賞者

つむぎや（土田物産株式会社）

農産物

小麦粉、狭山抹茶

特徴

- ▶ 県産小麦と狭山抹茶を使用
- ▶ 小麦の味、抹茶の香り・甘み・色を生かしつつ、しっとりとした食感を実現
- ▶ 一口サイズの個包装で、おみやげとして買いやすい価格設定

大正元年創業の埼玉粉問屋です。

製粉工場として創業、100年以上にわたり小麦粉を目利きし、埼玉小麦を生かした商品を企画・開発・製造し取り扱っています。



- 小さな一口サイズのフィナンシェ  
「こ、ふいなんしえ」  
「こ、」に込められた意味は
- みんなで一緒に楽しんでいただきたい「こ、」  
：co-（一緒に協力する）の頭文字
  - 小麦粉の「こ、」  
：小麦のうまみを感じていただける。

〒349-1102

久喜市栗橋中央1-17-1

Tel:0480-52-2111

<https://tsumugiya.net/ec/>

優秀賞



## 鏡山 さけ武蔵大吟醸

受賞者

小江戸鏡山酒造株式会社

農産物

米（さけ武蔵）

特徴

- ▶ 米生産者等と生産組合を組織し、「さけ武蔵」を安定的に確保
- ▶ 香り高くキレ味さえる辛口大吟醸

創業2007年。蔵の街川越、唯一の酒蔵です。

「さけ武蔵」は酒米の中でもやわらかい性質で、大吟醸の精米歩合である50%以下に磨く精米過程で米が割れてしまいます。

精米に通常の3倍以上の時間を費やし、丹精込めてゆっくり精米することにより、50%までの高精米に成功しました。

全ての工程を手作業で行い、低温熟成を経て、味わいに丸みがあり、香り高くキレ味が冴える辛口に仕上がりました。



〒350-0065

埼玉県川越市仲町10-13

Tel:049-224-7780

<http://www.kagamiyama.jp/>

## 特別賞



# 越生梅林 特別純米酒

受賞者 **有限会社佐藤酒造店**

農産物 **米（さけ武蔵）**

### 特徴

- ▶ オール埼玉産にこだわり、県育成品種「さけ武蔵」と自社酵母を使用
- ▶ どんな料理にも合う純米酒
- ▶ 越生の梅をイメージしたラベル

創業1844年。越生町において、埼玉県初の女性杜氏が人の手と目が届く量を丁寧に手づくりしています。

原材料をすべて県内産とする酒造りにこだわった事業者による「越生梅林 特別純米酒」は「さけ武蔵」と自社酵母を使った純米酒です。老若男女、どの年齢層にも合うような味わいを目指した日本酒であり、口に含んだ時にふわっと優しい香りが広がります。

ラベルは黒いバックにピンクの文字。光に照らされた時に浮き出るように箔を使うなど、越生の梅をイメージしたポップなデザインとなっています。



〒350-0405

人間郡越生町大字津久根141-1

Tel:049-292-2058

<http://satoshuzou.co.jp/>

# 最終選考商品一覧

## ★ときがわ湯葉



(有) とうふ工房わたなべ  
<http://11-12.co.jp>  
電話 0493-65-0070

## ★小江戸川越ほしいも 紅はるか



川越開運堂 (株)  
電話 049-224-7380

## ★春日部桐箱入り 特選狭山茶煎茶【霞川】



首都圏アグリファーム (株)  
<http://www.sayama-cha.jp>  
電話 04-2936-8851

## ★薪あげ



高砂製菓株式会社  
<https://takasagoseika.co.jp>  
電話 0480-23-1652

## ★苺のかけジャム



地場野菜イタリアンカポナータ  
<https://kakejam.com/>  
電話 048-967-0077

## ★MikamoGolden ミカモゴールデン (美醸黄金)



## ★狭山茶いたりあんじゅらーと (ほうじ茶・抹茶)



(株) 富士美園  
<https://santome-fujimien.com>  
電話 04-2942-0609

所沢ビール (株)  
電話 04-2992-0501



埼玉県農林部農業ビジネス支援課  
〒330-9301  
さいたま市浦和区高砂3-15-1  
TEL：048-830-4095  
E-mail：a4105-09@pref.saitama.lg.jp