

応募期限

9/19 (火)



Made in SAITAMA 優良加工食品大賞 2024



埼玉県産農林水産物を使用した加工食品を県内から募集します。

事業者等の優秀な取組を県知事が表彰し、受賞後は、県が積極的にPRを行います。
是非ご応募ください！

表彰対象者

- 県内で加工食品を製造する事業者等

応募対象商品

- 主原料に県産農林水産物を100%使用した加工食品または、商品の特徴づける原材料に県産農林水産物を100%使用した加工食品。
- 県内で販売されている商品であること等(詳しくは、ホームページをご覧ください)

応募方法

県HPから応募票をダウンロードし、必要事項を記入の上、電子メールにて応募ください。

- 応募票のダウンロード先
<https://www.pref.saitama.lg.jp/a0902/madeinsaitama/2024.html>

- 応募票の送付先(電子メールアドレス)
a4105-09@pref.saitama.lg.jp
- ※ 電子メールが使用できない方はご相談ください。



埼玉県マスコット
(コバトン) & (さいたまっちゃん)



主催：埼玉県(問合せ先：農林部農業ビジネス支援課 販売対策・6次産業化担当 TEL:048-830-4095)
後援：JAグループさいたま/埼玉県食品工業協会/(株)テレビ埼玉/埼玉新聞社/(株)FM NACK5/
(株)埼玉りそな銀行/(株)武蔵野銀行/埼玉縣信用金庫

Q

Made in SAITAMA 優良加工食品大賞とは？

県産農林水産物を活用した加工食品を製造、販売する優秀な県内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、県産農林水産物の需要拡大と県内食品産業の発展を目的として、令和3年から表彰を開始しました。

優秀な加工食品を**大賞（1点）**、**優秀賞（1点）**、**特別賞（1点）**とし、受賞者に対し知事が表彰します。



Q

昨年度の結果は？

大賞 **こ、ふいなんしえ さやままつ茶**
(つむぎや 土田物産(株))

県産小麦と狭山抹茶を使用
小麦のうまみ、抹茶の香り・甘さ・色を生かしつつ、しっとりとした食感が特徴の一口フィナンシェ

優秀賞 **鏡山 さけ武蔵大吟醸**
(小江戸鏡山酒造(株))

地元生産者等と米生産組合を設立し、県育成品種「さけ武蔵」の生産に貢献
香り高くキレ味がさえる辛口大吟醸

特別賞 **越生梅林 特別純米酒**
(有)佐藤酒造店)

原料を埼玉県産にこだわり、県育成品種「さけ武蔵」と自社酵母を使用。
越生の梅をイメージしたラベルが特徴の特別純米酒

Q

応募要件について教えてください

対象者

- 県内で加工食品を製造する事業者
- 県内で加工食品を製造する事業者を含む団体
- 県内で加工食品を製造する事業者と当該加工食品の製造・販売に関わる県内連携事業者



応募方法などの詳細はこちらからチェック！

応募対象商品

- 主原料に**県産農林水産物を100%使用**した加工食品または、**商品の特徴づける原材料に県産農林水産物を100%使用**した加工食品。
 - **県内で販売**されている商品（パッケージがあるもの）であること。
 - 原料の生産から加工食品の製造、販売にあたり、**2事業者※以上が連携**していること。 など
- ※ 主に食品加工事業者や農業者、販売流通業者など

Q

審査はどのように行われますか？

- 1次審査(書類審査) → 最終審査(審査委員会)の順で行われます。
 - 最終審査では食味の審査も行うため、サンプルをご提供いただきます。
- ※ 社会情勢等により変更する場合がございます



応募用紙送付 ▶ 1次審査 ▶ 審査用サンプル提供 ▶ 最終審査 ▶ 表彰式

9月19日(火)×切 10月中旬 11月中旬 令和6年
1月11日(木)※

皆さまのご応募をお待ちしています！

Made in SAITAMA 優良加工食品大賞

