埼玉県

農林部　農業ビジネス支援課
販売対策・６次産業化担当　九十九　関口
直通 048-830-4095
内線 4095
E-mail: a4105-09@pref.saitama.lg.jp

＜報道発表資料＞

カテゴリー：お知らせ

令和６年１月９日

「Made in SAITAMA 優良加工食品大賞 2024」受賞者を決定
－１月１１日（木曜日）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 2024」の受賞者を決定しました。

表彰式は１月１１日（木曜日）に埼玉県知事公館で行います。当日は、知事から各受賞者に表彰状の授与と記念品の贈呈を行います。

１　受賞者、商品名及び受賞理由

● 大賞

受賞者　株式会社 和(かず)ナチュラルテイスト

商品名　ねぎドレッシング

受賞理由

・農業者が特産の深谷ねぎを用いて生産から加工まで一貫した商品開発を実施。
・深谷ねぎの甘さと食感、香りを活かすため加熱しないで作った生ドレッシング。
・さっぱり、まろやかでねぎの甘みの中にパンチを感じる味。

● 優秀賞

受賞者　株式会社島野造園 緑育(りょくいく)けんこうステーション東松山ふぉれ

商品名　東松山ふぉれピクルス

受賞理由

・季節ごとの地元農産物を工夫し商品化。
・規格外品や余剰品を使用し、フードロスを防ぐ取組。
・味はもちろん見た目にもこだわり、きれいな色で手に取りたくなる外観。

●　特別賞

受賞者　株式会社 ノースコーポレーション

上井（かみい）　克彦（かつひこ）

合同会社　十色（といろ）

商品名　秩父黄金（ちちぶおうごん）カボスコ

受賞理由

・黄色くなったかぼすと販売機会をのがした黄色い唐辛子を活用し、見た目が美しく味もよい商品を開発。

・香りと辛みの黄金比を追求。

・様々な料理に合う味わい。

２　表彰式

（１）日時 令和６年１月１１日（木曜日）午前 10 時 00 分から 10 時 40 分まで

（２）場所 埼玉県知事公館 大会議室

「Made in SAITAMA 優良加工食品大賞」の概要

〇主な応募要件　県内で加工食品を製造する事業者や団体等が、主な原材料が県産農産物であり、そのまま、もしくは簡易な調理で飲食できる加工食品を製造していること

〇審査方法　審査委員会での審査を経て、埼玉県知事が決定

〇審査委員会　西塔正孝委員長（女子栄養大学栄養学部教授）ほか８名

大賞	優秀賞	特別賞
ねぎドレッシング	東松山ふぉれピクルス	秩父黄金カボスコ