

## <報道発表資料>

カテゴリー：イベント

令和7年1月7日

### 「Made in SAITAMA 優良加工食品大賞 2025」受賞者を決定 － 1月17日（金曜日）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 2025」の受賞者を決定しました。表彰式は1月17日（金曜日）に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、商品名及び商品の特徴

##### ● 大賞

受賞者 <sup>てしま</sup>手島農園（桶川市）

商品名 男気トマトジュース

商品の特徴

- ・オリジナルブランド「男気トマト」を100%使用。
- ・トマトの味を忠実に表現した濃厚な味わい。
- ・パッケージはお洒落なデザイン。

＜受賞者ホームページ： <https://teshima-nouen.com/>>

##### ● 優秀賞

受賞者 高砂製菓 株式会社（久喜市）

商品名 <sup>こまき</sup>小薪あげ

商品の特徴

- ・まっすぐな棒状に仕上げる独自の加工技術。
- ・彩のかがやき本来のうまみを生かす工夫。
- ・資源循環の取組として「養老馬たい肥」<sup>\*</sup>を使って育てた米を原料に使用。

<sup>\*</sup> 競走馬等を引退した馬の糞を活用したたい肥

＜受賞者ホームページ： <https://takasagoseika.co.jp/bc/>>

● 特別賞

受賞者 株式会社 石川漬物（小鹿野町）

商品名 しゃくしな漬

商品の特徴

- ・ 秩父地方の特産品「しゃくしな」を使用した伝統的な漬物。
- ・ 塩分控えめで、素材の風味を生かした食味。
- ・ お土産だけでなく日常使いもしやすい価格。

<受賞者ホームページ : <https://www.shakushina.com/>>

2 表彰式

(1) 日時 令和7年1月17日（金曜日）午前10時00分から10時40分まで

(2) 場所 知事公館 大会議室

「Made in SAITAMA 優良加工食品大賞」の概要

○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

○審査方法 審査委員会での審査を経て、埼玉県知事が決定

○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



男気トマトジュース

優秀賞



小薪あげ

特別賞



しゃくしな漬