



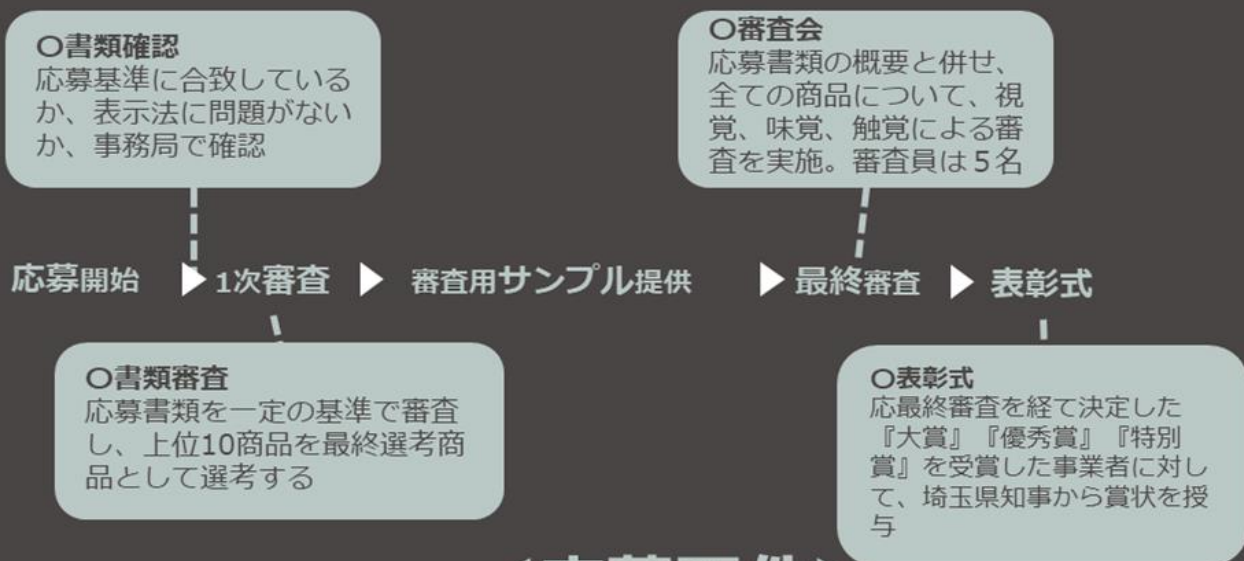
「Made in SAITAMA優良加工食品大賞」は、県産農産物を活用した加工食品を製造、販売する優秀な県内の食品加工事業者等を表彰し、その成果を称え広く発信することで、県産農産物の需要拡大と県内食品産業の発展を図るため、令和2年度(2021年)に創設したものです。

第2回目となる令和3年度(2022年)は、昨年よりも19点応募が増え、54点となりました。

審査は、県産農産物の利用度、市場性、地域経済への寄与度などの観点を踏まえた書類による1次審査により、54点の中から上位15点を選出し、流通関係者や学識関係者などで構成する審査委員会において、食味、パッケージデザイン、加工技術などによる最終審査を行い、大賞、優秀賞、特別賞の3賞を決定いたしました。

多くの皆様に埼玉県産農産物の生産者や加工食品事業者が、その優れた技術と伝統、土地の恵みを活かして開発した、素晴らしい新商品を手に取っていただき、「Made in SAITAMA優良加工食品大賞」の魅力を実感していただけたら幸いです。

# Made in SAITAMA優良加工食品大賞審査方法



## <応募要件>

### ①応募対象者

- 県内で加工食品を製造する事業者、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

### ②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が県産農林水産物**である加工食品。
- そのまま飲食できるもの、電子レンジや湯せん、茹でる等の簡易な調理で飲食できるもの（付属していない食材や調味料等が必要なものは除く）。冷凍、冷蔵、常温は問わない。
- 県産農林水産物の**仕入先が明確で、安定的な生産体制**があること。
- **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。
- 食品衛生法等の**関係法規に違反しない**ものであること。  
※ 主に食品加工事業者や農業者、販売流通業者など

### ③主催者 埼玉県

### ④後援者

- J Aグループさいたま
- 埼玉県食品工業協会
- 株式会社テレビ埼玉
- 株式会社埼玉新聞社
- 株式会社 FM NACK 5

### ⑤審査員

- 女子栄養大学 栄養学部 准教授 西塔正孝氏(委員長)
- 埼玉県食品工業協会 事務局長 下坂和美氏
- 埼玉県農業協同組合中央会 常務理事 西田秀生氏
- 株式会社丸広百貨店 本店営業第2部食料品地域連携担当 次長 原嶋薫氏
- 株式会社ネクスコ東日本リテイール 営業第一部営業第一課 調査役 加藤恵美氏
- 埼玉県農林部 副部長 唐橋 竜一

川越いもと老舗の醤油が  
伝統の技で結ばれた  
オール埼玉の甘い醤油



## 時の鐘しょうゆ

- (1) 販売価格 648円(税込)
- (2) 内容量 220g
- (3) 販売施設
  - ・ 醤油王国本店
  - ・ 醤油王国川越時の鐘店
  - ・ 丸広百貨店川越店
  - ・ 小江戸蔵里（昭和蔵）
- (4) 連携事業者
  - ・ 川越開運堂(株)
  - ・ 鳩山町大豆栽培組合
  - ・ 農事組合法人精明

埼玉県産大豆・小麦を100%使用し、  
老舗醤油屋さんが「木桶で仕込んだ醤油」  
と「川越芋の干し芋」を混ぜあわせる  
ことで、「トロっ」とした甘味のある  
醤油が出来あがっています。

醤油麴の酵素の働きが、干し芋を糖化させ、  
自然な甘さを引き出し、木桶で仕込むことで、  
甘味とうまみ、香りを融合した味わいとなっています。

昨年度、特別賞受賞後も、研究改良をかさね、  
本年度は、発酵を低温で行うことで甘味を抑え、  
さっぱりした味わいが評価され「大賞受賞」  
となりました。

砂糖を使用せず、発酵による自然な甘みが程よく、  
とんかつやもちなど幅広く使用できる一品です。

弓削多醤油(株)

<http://www.yugeta.com/>

049-286-0811

〒350-0246 埼玉県坂戸市多和目475



# 最終選考商品一覧

## いも焼酎 「富の紅赤」無加水



(株)釜屋(加須市)  
<http://www.rikishi.co.jp>

連携事業者  
三芳町川越いも振興会  
内容量：720ml  
希望小売価格  
2,700円(税込)



## 小江戸川越ほしいも



川越開運堂(株)(川越市)

連携事業者  
三芳町川越いも振興会  
内容量：100g  
希望小売価格  
540円(税込)

## 子亀監修 ざるうどん(ごまだれ)



(株)クリティゲル(越谷市)  
<https://www.kurita-aim-delica.co.jp>

連携事業者  
JAほくさい・加須うどん子亀  
内容量：1パック  
希望小売価格  
321円(税込)



## 薪あげ



高砂製菓(株)(久喜市)  
<https://takasagoseika.co.jp/bc/>

連携事業者  
(有)早川農場  
馬場食品工業(株)  
内容量：22本  
希望小売価格  
540円(税込)



## 河童の金さん 金色



(有)竹野戸田の渡し(戸田市)  
<http://tokino-mori.jp/>

連携事業者  
(株)木下製館  
(有)丸一養鶏場  
前田食品(株)  
内容量：60g  
希望小売価格  
172円(税込)



## こ、ふいなんしえ さやままつ茶



つむぎや(久喜市)  
<https://tsumugiya.net/ec/>

内容量：8個入り  
希望小売価格  
1,188円(税込)



**Mikamo Golden**  
ミカモールデン (美釀黄金)



所沢ビール(株) (所沢市)  
<https://www.tokorozawabeer.com/>

連携事業者  
(株)はせがわ農園  
小山商事(株)

内容量: 750ml  
希望小売価格  
2,000円(税込)



木桶初しぼり



笛木醤油(株)(川島町)  
<https://kinbue.jp>

連携事業者  
横田農場・蔬菜沓澤農園・だいこんや農園

内容量: 600ml・100ml  
希望小売価格(税込)  
2,160円・540円



狭山茶イタリアンジェラート  
(抹茶、ほうじ茶)



(株) 富士美園(所沢市)  
<https://santome-fujimien.com>

連携事業者  
森のとうふ屋さんの手づくり菓子工房・(有)ジェラートマリノ・(有)明日香

内容量: 94ml・4L  
希望小売価格(税込)  
400・8,640円



所沢どらやき  
里のアロマ



宝月 (所沢市)  
<https://hougetsu-tokorozawa.jimdofree.com>

連携事業者  
天田氏(所沢市)  
小高氏(所沢市)  
原氏 (毛呂山町)

内容量: 55g  
希望小売価格  
200円(税込)



花咲く!ピクルス®  
地酒! 玉子と彩り野菜のミックスピクルス



(株)Marche de Miyuki(熊谷市)  
<https://hanasaku.shopinfo.jp>

連携事業者  
(株)WHATEVER  
内容量: 130g  
希望小売価格  
972円(税込)



深谷ねぎ麦みそ漬け



マルツ食品(株)(深谷市)  
<https://www.marutsu-f.co.jp>

連携事業者  
大澤氏(深谷市)  
内容量: 120g  
希望小売価格  
378円(税込)





店舗内 格天井（かくてんじょう）  
講元の町内の纏（まとい）が彫られています

100%加須産大豆  
青大豆のきなこ

100%狭山産抹茶

ほうじ茶

吉川産もち米

文久2（1862）年創業の  
（株）武蔵屋本店が製造。  
素材の豊かな風味を大切に、  
作りたての「ふわつとした食感」  
を楽しんでいただけるよう、  
従来のレシピを改良し、独自製法  
で1本ずつ職人の手で丁寧に  
作っています。

常温で保存でき、お土産にも  
贈り物にも最適の一品です。



文久2年からの伝統を  
地元の原材料で生まれ変わらせた  
新しい生菓子



# 生五家宝



- (1) 販売価格  
108円(税込)
- (2) 内容量：1本
- (3) 販売施設
  - ・直営店
  - ・イオン羽生店
  - ・東北道SAPA売店
  - ・カスミビバモール加須店他
- (4) 連携事業者
  - ・(株)鳥海ファーム
  - ・(株)長峰園
  - ・(株)かぞ農業公社



(株)武蔵屋本店

<https://www.musashiyahonten.co.jp/>  
0480-61-0172  
〒347-0054 加須市不動岡2-6-44





安心安全ないちごジャムを作りたい  
その思いから自然の恵みを活用した  
塗らない、かけるジャム

# 苺のかけジャム



(1) 販売価格  
800円(税込)

(2) 内容量：195g

(3) 販売施設

- ・直営店
- ・がーやちゃんの蔵屋敷
- ・越谷いちごタウン



地場野菜イタリアン カポナータ  
<https://kakejam.com/>  
048-967-0077  
〒343-0023 越谷市東越谷6-24-3





越谷産イチゴを100%使用し、ドレッシングのようにかけて使う新感覚のジャム。

サラサラした感触の秘密はシエフの「人工の添加物を使いたくない」というこだわりです。

ジャムのとろみを出すために必要なペクチンがイチゴにはほとんど含まれないため、とろつとしたジャムの質感にするためには、添加物を使用するしかないのですが、「人工の添加物を使いたくない」というシエフのこだわりから新しい感覚のジャムが生まれました。地元越谷いちごの廃棄を無くしたい、安心安全な商品を提供したい、そんな想いの詰まった一品です。

彩の国



埼玉県

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:a4105-12@pref.saitama.lg.jp