

応募期限
2025年
9/30 (火)

Made in SAITAMA 優良加工食品大賞 2026



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

県ホームページから応募票をダウンロードし、必要事項を記入の上、電子メールにてご応募ください。

- 応募票のダウンロード先
<https://www.pref.saitama.lg.jp/a0902/madeinsaitama/2026.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。

詳細はこちらから→



埼玉県マスコット
コバトン&さいたまっち



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
☎ 048-830-4095 ✉ a4105-09@pref.saitama.lg.jp

後援（予定）：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）

選考し、受賞者に対し知事が表彰します。



Q

昨年度の結果は？

大賞 男気トマトジュース
(手島農園)

優秀賞 小薪あげ
(高砂製菓株式会社)

特別賞 しゃくしな漬
(株式会社石川漬物)

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。

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」
を使って育てた米を原料に使用。

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しやすい価格。

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に限り）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。
＊ 主に食品加工事業者や農業者、販売流通業者など



応募方法などの詳細は
こちらからチェック！

連携例



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。



応募票送付

9月30日(火)〆切

1次審査

10月中旬

審査用サンプル提供

最終審査

11月上旬

表彰式

2026年

1月16日(金) (予定)

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

