



しずおか 食セレクション

ふじのくに 新商品セレクション

ふじのくに食の都の
“とっておき” 召しあがれ。

2022年度
認定・受賞商品
一覧





静岡県知事 川勝 平太

■ ふじのくに食の都の“とっておき”

日本一高い富士山や日本一深い駿河湾をはじめとする多様な風土に恵まれた静岡県は、全国トップの豊富な農林水産物を生産し、その品質も極めて高い「食材の王国」です。本県では、この多彩で高品質な農林水産物の中から、全国や海外へ誇りうる価値や特長を備えた商品を「しずおか食セレクション」として認定しています。また、県産農林水産物の魅力を活かした新しい加工品を「ふじのくに新商品セレクション」として表彰しています。

さらに、日本一高い富士山頂のイメージで品質の高さを表現するとともに、大地の恵みをありがたく「いただく」という意味を込めて、「しずおか食セレクション」の愛称を「頂（いただき）」とし、皆様に愛され親しまれるブランドとして、価値を高めてまいります。

是非この機会に、食の都しずおかを代表する“とっておき”の逸品を御賞味ください。

目次

「しずおか食セレクション」概要…………… 3



「しずおか食セレクション」

富士山はな野菜…………… 4
杉正農園の甘とろ葱…………… 5
おやさいのねぎ…………… 6
富士山白糸こしひかり…………… 7
ふじのくに 富士山ミルク…………… 8
三ヶ日みかん鮎 あきたつ…………… 9

「ふじのくに新商品セレクション」概要…………… 10



「ふじのくに新商品セレクション」最高金賞

富士山麓 潤いモッツァレラ…………… 11-12



「ふじのくに新商品セレクション」金賞

しずおか健康生活応援弁当・冷凍駅弁シリーズ…………… 13
修善寺バーガー・あまカツ…………… 14
揚げないアジフライ ブランドBOX…………… 15
金な粉麵シリーズ…………… 16
わさび一本茶漬…………… 17
静岡めんま わさび味…………… 18
伸東ヒラメの旨みシリーズ…………… 19
鬼ヶ島とんがらし…………… 20
ライオンメロンかりんとう…………… 21
森島おはぎ…………… 22



しずおか食セレクション

多彩で高品質な静岡県の農林水産物の中から、全国や海外に誇りうる価値や特長等を備えた商品を、県独自の認定基準に基づいて厳選の上「しずおか食セレクション」として認定しています。

しずおか食セレクションの愛称・ロゴマーク

しずおか食セレクションの認知度を高めるため、新たに愛称を「頂(いただき)」とし、ロゴマークを策定しました。「頂」には、日本一高い富士山頂のイメージで品質の高さを表現するとともに、大地の恵みをありがたく「いただく」という意味があります。

認定基準

項目	具体的な内容
セールスポイント	県内外で生産・製造される同種の農林水産物と、明らかに違う機能や特長、独自性などの価値を備えた商品
流通・販売戦略	申請商品の販売方針や流通管理などが整っていること
安全	県産品の生産・製造工程の管理や緊急時のお客様とのコミュニケーション体制が整備されていること しずおか農林水産物認証制度、JGAP、T-GAP、HACCP、ISO等を取得していることが望ましい
品質	安定した品質の商品を販売するために、生産・製造、流通、販売において卓越した取り組みや技術的裏付けがあること
評価	一定規模以上の販売実績があること 一定の支持を得ていること

認定状況

品目	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	累計件数
野菜	7	10	7	5	9	4	4	9	5	4	2	4	3	73
果樹	2	7	3	2	2	4	1	0	2	1	1	3	0	28
米	0	0	1	0	0	0	1	1	0	0	0	0	1	4
畜産物	1	2	5	2	1	2	4	2	1	2	0	1	1	24
水産物	5	2	9	5	0	1	3	4	0	0	4	1	1	35
茶	5	3	1	2	1	1	3	0	0	0	1	1	0	18
林産物	0	1	0	2	0	1	2	2	1	0	1	0	0	10
計	20	25	26	18	13	13	18	18	9	7	9	10	6	192

P4



P5



P6



P7



P8



P9





富士山はな野菜

野菜

富士の白雪を思わせる「白い花のつぼみ」が食卓を彩る



概要・PRポイント

白い花のつぼみの「富士山はな野菜」は、カリフラワーを品種改良した“カリフローレ”で、茎の長いスティック状の野菜です。白い花のブーケのように愛らしく、花のつぼみの白さが特長です。サクツとした食感とクセのないあっさりした味わいでどなたでも召し上がっていただけます。通常は年6~7か月間の流通ですが、露地栽培とハウス栽培を組み合わせ、年9か月間の流通を実現。さらに白さにこだわり、基準を満たしたものにだけ「富士山はな野菜」の名を冠して出荷しています。

<出荷時期>10月~6月

生産者プロフィール



生産者 エコロジの皆様

生産者グループ「エコロジ」では、沼津中央青果と連携して美味しい地場の野菜を栽培。土づくりから始まり、富士山の麓の清水と、駿河湾から吹く風、そして燦々と降り注ぐ太陽の恵みをたっぷり受けた野菜を育てています。沼津中央青果の冷蔵低温施設を活用したコールドチェーン体制のもと、新鮮な商品を市場に供給しています。

販売
場所

ECサイト、量販店(県内外)、飲食店、
学校給食等

お問い
合せ先

エコロジ、沼津中央青果株式会社
〒410-0312 静岡県沼津市原2608-56
TEL:055-915-2323
numachu.marke@gmail.com



受賞ポイント

カリフラワーを品種改良した長いスティック形状で、あっさりした味わいとサクツとした食感が特長。需要者へのカスタマイズした生産と出荷サービスにも日々心がけている。



杉正農園の甘とろ葱

「なに、この甘さと、とろみは!!」煮てよし、焼いてよし、炒めてよし



概要・PRポイント

杉正農園の甘とろ葱は、高級品種「なべちゃん葱」にこだわり栽培しています。「なべちゃん葱」は、夏の暑さや湿気に弱く、栽培が非常に難しい希少な葱です。当園では、これまでに培った土づくりと高度な栽培技術の確立により、栽培地の気候風土と相まって、格別な甘さととろみの「甘とろ葱」を、安定した品質で生産しています。その甘さは、加熱した状態で糖度13.8度、さらに食感や香りがしっかりと残り、煮崩れしにくいなど、和洋中華どんな料理にもぴったりです。

<出荷時期>11月下旬~3月中旬

生産者プロフィール



杉正農園 杉本正博氏



杉正農園では、顔の見える取引をモットーに、取引先レストランで食事をしながら意見交換したり、野菜づくりについてお客様へ直接説明することにより、美味しさを伝えています。また、取引先への情報提供や農場オープンデーの開催、収穫体験等を通じた提案型農業を実践。収穫から保管、流通に関しても注意を払い、スーパーとの直接契約、レストランやホテルへの直接販売など独自の販路を構築しています。

販売
場所

杉正農園

お問い
合せ先

杉正農園
〒411-0022 静岡県三島市川原ヶ谷山田727
TEL: 090-1410-1262

受賞ポイント

とろとした甘さが際立つ美味しさで、地元料理人の評価が高い。美味しさを追求するために有機質配合肥料等を使い土作りにもこだわっている。



おやさいのねぎ

野菜

うまい青 静岡の青 涼のブルー、温のグリーン



概要・PRポイント

「おやさいのねぎ」は、遠めには青く見えるほどの濃い緑色で、青ネギ特有の食味が強く、柔らかさが特長です。静岡県ならではの標高差や気温差のある地域特性を最大限に活かし、東部・中部・西部の3エリアでのリレー方式による栽培を実施。さらに独自の栽培技術確立し、年間を通じて安定した品質と出荷量を確保しています。

県内はもちろん、静岡以東北海道までを主な販売先とし、業務用途を中心に高い人気を得ています。

<出荷時期>通年

生産者プロフィール



左から澤田雄太氏、課長 菅沼篤氏、リーダー 池田響氏、飯田祥帆氏



おやさいでは、「食の安全、労働安全、環境保全、適切な労務管理、適切な農場運用」を行う最新の農業経営を実践し、良い農場の指標となるJGAP(農業)認証を取得。徹底した土壌分析により栽培を管理し、生産者、消費者両者が安心できる栽培を確立。当社では「おやさいのねぎ」をはじめ、厳しい管理体制のもとで安心して召し上がっていただける商品だけを厳選しています。

販売
場所

株式会社おやさい

お問い
合せ先

株式会社おやさい
〒421-0301 静岡県榛原郡吉田町住吉714-2
TEL:0548-28-6005
kume@nougeikanri.co.jp



受賞ポイント

ネギ本来の香りやおいしさを追求し、地域特性を利用した栽培で周年安定した品質と出荷量を確保するとともに、こだわりの丁寧な出荷システムを構築している。



富士山白糸こしひかり

富士山の雪どけ水で作った白糸のお米は、う米(まい)ら



概要・PRポイント

「富士山白糸こしひかり」は、富士宮市の白糸の滝周辺の田んぼで、富士山の湧き水と白糸地区の寒暖差が生み出した甘みのある美味しいお米です。「白糸の自然を守りたい」亡き父の遺志に共感し農業を引き継ぎました。化学肥料を一切使用せず、農薬も減農薬で栽培しているため、粒は少し小さめですが、ふっくら炊き上がり、甘みが強く、手間暇かけて愛情を込めて育てたお米です。新規販路を開拓中ですが、多くの皆さんに是非召し上がっていただきたい自慢のお米です。

<出荷時期>通年

生産者プロフィール



㈱富士山白糸ファーム 代表取締役 渡邊亜子氏



富士山白糸ファームは、富士宮市の白糸の滝周辺で、①化学肥料を使わない、②農薬は最小限で、③環境と身体に優しい米作りを進めています。白糸地区は急速に過疎化と高齢化が進み、年々耕作放棄地が増えており、その土地を借り上げて富士山白糸こしひかりを生産しています。当社は持続性の高い農業生産方式の導入計画を立て、「エコファーマー認定」を受けています。

販売
場所

直売所 大富士、朝霧高原 道の駅

お問い合わせ先

株式会社富士山白糸ファーム
〒418-0105 静岡県富士宮市原1131-1
TEL:090-7855-8763
nicobeauty.2018@gmail.com



受賞ポイント

富士山の雪解け水と白糸地区の寒暖差により、素直に「うまい」が特長といえる。地元の直売所や道の駅で支持されている。



ふじのくに 富士山ミルク

朝霧高原の豊かな環境で育てられた牛たちから搾られた牛乳



概要・PRポイント

「ふじのくに 富士山ミルク」は、朝霧高原の豊かな環境で育つ牛の新鮮な生乳のみを使用しています。自然本来の風味そのままに、季節や牛の状態によって変化する味わいを楽しめるよう80℃で3分間殺菌するHTST製法で製造された美味しい牛乳です。酪農業が盛んな富士宮市で、生産から加工までを地域内で行い、生産者の顔の見える新鮮な牛乳として根付いています。現在は、富士市、富士宮市の小中学校に出货しているほか、県内スーパーや道の駅等でお求めいただけます。

<出荷時期> 通年

乳卵類

生産者プロフィール



富士の国乳業株式会社 代表取締役 佐々木剛氏



富士の国乳業は、富士宮市で酪農業を営む生産者が集い、学校給食を通じて子供たちに美味しい牛乳を飲んでほしいという想いから設立された「酪農家がつくった牛乳プラント会社」。酪農は「土・草・牛が基本」を念頭に、地産地消に取り組んでいます。契約農家は、しずおか農林水産物認証を取得しており、関東生乳品質改善共励会で上位にランクされ、内閣総理大臣賞受賞や農場HACCP取得等、高品質な生乳を生産しています。

販売
場所

JAふじ伊豆 ファーマーズマーケットう宮～な、
静岡県内スーパーマーケット

お問い合わせ先

富士の国乳業株式会社
〒418-0112 静岡県富士宮市北山5205-10
TEL: 0544-58-3685
Fujinokuni-milk@cy.tnc.ne.jp



受賞ポイント

土づくり、草づくりの基本を守る酪農家が絞った新鮮な生乳のみを加工して、富士山が育てた自然本来の風味を引き出している。小中学校への供給で培った実績には、定評がある。



三ヶ日みかん鮎 あきたつ

鮎の橘 あきたつ — 旨みの中にほのかな蜜柑の風味



概要・PRポイント

「三ヶ日みかん鮎 あきたつ」は、良質で清浄な深層地下水で養殖。地元特産の三ヶ日みかんを丸ごと酵素で分解し、ペースト状にして餌に混ぜて育てた県内初のフルーツフィッシュです。鮎独特の香りを和らげるとともに旨みを際立たせ、さっぱりとしたみかんの香りがほのかに感じられます。新鮮で爽やかな風味から刺身でも美味しく召し上がっていただけます。開発・販売以来5年が過ぎ、ご当地鮎としても定着。生食用などの高付加価値商品として飲食店を中心にアピールします。

<出荷時期>5月上旬～9月下旬

魚介類

生産者プロフィール



(株)本多産業 場長 本多明人氏(左) 常務取締役 本多龍介氏(右)



本多産業は、50年にわたり鮎の淡水養殖業を行っている県内最大規模の事業者です。通常の養殖鮎は、地元料理店や全国の魚類仲卸業者に出荷されています。

「三ヶ日みかん鮎 あきたつ」は、長年にわたる研究開発と試行錯誤から生み出された商品で、市場での高い評価を背景にブランド化を図り、県内全域に販路拡大を図るべく販売強化に取り組んでいます。

販売
場所

浜松魚類 海老仙
(スーパー、旅館等、業務用)

お問い合わせ先

株式会社本多産業
〒431-0201 静岡県浜松市西区篠原町655
TEL:053-447-4685
ayuhonda@flute.ocn.ne.jp

受賞ポイント

「三ヶ日みかん」を丸ごと餌に添加した県内初の養殖魚で、50年間培われた独自の技術と地下水により独特の風味を抑え、味わいやすさが特長。



ふじのくに新商品セレクション

「ふじのくに新商品セレクション」は、静岡県産の農林水産物を使用し、商品化2年以内の加工品を対象にしたコンクールです(商品改良が2年以内に行われた商品であれば出品対象となります)。
静岡県産農林水産物の魅力を活かした新しい加工品を選定し、企業の新商品開発や商品改良に結びつけ、県産農林水産物の付加価値向上を図っています。

ふじのくに新商品
セレクションマーク

【食品】



【食品以外】



審査基準

項目	具体的な内容
商品としての魅力	商品コンセプト、商品の特長、味、使用感など、商品全体として魅力ある商品となっているか
販売戦略	ターゲット、販路、商品展開、内容量、価格等が明確か
販売量	県内外に販売するために必要な生産量が確保できているか
郷土色	商品を通して、地域の特徴的な県産農林水産物の魅力を効果的に発信できる、郷土色豊かな商品であるか
デザイン等	容器・包装の素材、デザインなどが、商品コンセプト等を反映している商品であるか
安全・安心の取組	安全に関する認証・認定機関の許認可を受けているか、また、製造工程や品質管理が適正に実施されている商品であるか
SDGsの達成に向けた取り組み	商品の原材料の生産及び調達、商品化の過程、商品の製造・販売、商品PRを行うに当たり、地域で連携した取り組み等SDGsの達成に向けた取り組みであるか

受賞状況

単位: 商品

区分	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	区分計
最高金賞	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	13
金賞	11	11	13	16	11	10	13	20	14	13	11	8	10	161
受賞合計	12	12	14	17	12	11	14	21	15	14	12	9	11	174
出品数	81*	48	79	90	64	81	68	94	86	73	81	108	85	1038

※2010年度のみ1社あたりの出品数に制限なし、2011年度以降は1社2品まで





最高金賞 受賞

富士山麓 潤いモッツアレラ

新鮮な牛乳×富士山の水×職人の技術＝至極のモッツアレラ



その他食品



内容量:80g/小売価格:480円(税込)/賞味(消費)期間:10日
保存方法:要冷蔵 10℃以下/販売期間:通年



概要・PRポイント

富士山の麓で育てられた牛の搾りたての牛乳と豊かな水、そして北海道で修行を積んだ職人の技術から生まれるモッツアレラ。ジューシーなミルク本来の風味と驚きの柔らかさ、そしてイタリア産のモッツアレラを感じさせる深い味わいが特長です。保存料や添加物を一切加えず、塩が入っていないため料理の味を最大限に引き立てます。また独自製法によりリーズナブルなプライスも実現しました。開業から僅か1年半で20,000個を売り上げた、大人気の逸品をぜひご賞味ください。

事業者プロフィール



北海道大学時代、多くの牧場を巡る中で乳製品の美味しさに感動し、チーズ修行の道へ。その後、酪農ときれいな富士山の水に魅せられ富士宮市へ移住。2021年1月、この地で七富チーズ工房がスタートしました。生乳の良さがストレートに表れるモッツアレラを主力商品に、一つ一つ丁寧に手づくりでお届けしています。直売所をはじめ、ネットショップやふるさと納税品としても入手が可能で、今後は業務用販売の拡大も視野に入れて展開して参ります。



株式会社七富乳業 代表取締役 高木宏昭氏

受賞者の喜びの声

北海道から、縁も所縁もない静岡に単身移住し、毎日チーズ作りに向き合ってきました。お取引先の総料理長から「まさに食べる牛乳だ。」と、ご評価いただいた際には、北海道でチーズの事を教えてくれた師匠、日頃から応援頂いているお客様の顔が思い浮かび、涙が止まりませんでした。これからは富士宮の乳製品の魅力を発信していけるよう励んで参ります。

販売場所

工房直売所、ネットショップ、
JAふじ伊豆 ファーマーズマーケットう宮〜な、
富士宮市ふるさと納税

お問い合わせ先

株式会社七富乳業 七富チーズ工房
〒418-0114 静岡県富士宮市下条487-1
TEL:070-8534-4772
nanatomimilk@gmail.com



受賞ポイント

無塩なので、素材の良さがそのまま伝わってくる。みずみずしい食感から、さまざまな料理への活用が期待できる商品。



しずおか健康生活応援弁当・冷凍駅弁シリーズ

健康生活を応援するお薦め弁当と厳選冷凍駅弁



概要・PRポイント

桃中軒ではコロナ禍での駅弁需要の減少や食の変化に合わせて、長期保存や全国配送ができ、食品ロス解消にも役立つ、画期的な冷凍駅弁シリーズを開発しました。食の宝庫「静岡」の味を手軽にご家庭で！県内産の食材を中心に、【冷凍】港あじ鮓、【冷凍】富嶽あしたか牛すき弁当、【冷凍】鯛めし、【冷凍】御弁当(幕の内)、【常温】【冷凍】しずおか健康生活応援弁当の5種類をラインナップ。自然解凍やレンジで温めるだけで「これが冷凍なの？」と驚く美味しさのお弁当に仕上げました。

①しずおか健康生活応援弁当(常温・冷凍)／内容量:432g／小売価格:680円(税込)／賞味(消費)期限:常温 消費期限当日 当社指定時間、冷凍90日／保存方法:常温25℃以下、冷凍-18℃以下／販売期間:通年 ②冷凍港あじ鮓／内容量:322g／小売価格:1,080円(税込)／賞味(消費)期限:90日／保存方法:冷凍-18℃以下／販売期間:通年 ③冷凍富嶽あしたか牛すき弁当／内容量:433g／小売価格:1,180円(税込)／賞味(消費)期限:90日／保存方法:冷凍-18℃以下／販売期間:通年 ④冷凍鯛めし／内容量:310g／小売価格:840円(税込)／賞味(消費)期限:90日／保存方法:冷凍-18℃以下／販売期間:通年 ⑤冷凍御弁当(幕の内弁当)／内容量:433g／小売価格:880円(税込)／賞味(消費)期限:90日／保存方法:冷凍-18℃以下／販売期間:通年

事業者プロフィール



株式会社桃中軒 代表取締役社長 宇野秀彦氏



桃中軒は明治24年の創業から、駅弁を作り続けて130有余年。現在は沼津港にほど近い千本港町と三島、沼津の両駅を中心に、駅弁や仕出し、ケータリングサービス、店頭販売を行っています。当社ではプロトン凍結技術による新形態の冷凍弁当を開発。駅弁の味をスーパーの店頭やお土産用、贈答用、お取り寄せ用など、販売チャネルの開拓を進めています。

販売場所

外商部、三島駅南口売店、三島駅新幹線待合売店、沼津駅改札売店(常温 しずおか健康生活応援弁当)

お問い合わせ先

株式会社桃中軒 外商部
〒410-0845 静岡県沼津市千本港町24
TEL:055-963-0154
tsales@touchuken.co.jp



受賞ポイント

冷凍弁当とは思えないほど美味しく仕上がっている。しずおか健康生活応援弁当は彩り豊かで、栄養バランスも良く、コスパも良い。



修善寺バーガー・あまカツ

主食

伊豆市を元気にプロジェクト「修善寺バーガー」!



内容量: 1個 / 小売価格: 770円(税込) / 賞味(消費)期間: 常温1日、冷蔵2日
保存方法: 常温 なるべく涼しい所 冷蔵10℃以下 / 販売期間: 通年

概要・PRポイント

「修善寺バーガー・あまカツ」は、コロナ禍が長引く中、全国でも珍しいアマゴを使った新メニューとして開発。直営店「あまご茶屋」では、このアマゴを用いた漬け丼や天井が好評で、さらにアマゴのカツ丼を試作。そのあまりの美味しさは考案者がびっくりしたほどで、フワツとした食感と、衣のカリカリした歯ごたえが絶妙です。若い世代にもアピールすべくパンズに挟んでタレ風味で仕上げ誕生した「修善寺バーガー・あまカツ」。食べ応え満点!ぜひご賞味あれ。

事業者プロフィール



(右)下山養魚場 代表取締役 下山明氏



下山養魚場は、伊豆の山深く、天城山系の柿木川の源流にほど近い養魚場で、わさび田を流れる清水でアマゴを育てています。伊豆もコロナ禍の影響はすさまじく、何とか地元を盛り上げたい一心で修善寺バーガー・あまカツを世に送り出しました。さらに「修善寺バーガー」のブランドの元、多くの飲食店の参加を募り、ご当地バーガーで地域の活性化を図っています。

販売
場所

あまご茶屋(修善寺温泉店)、
JAふじ伊豆 農の駅伊豆

お問い
合せ先

有限会社下山養魚場
〒410-3217 静岡県伊豆市大平柿木871-2
TEL:0558-87-1147
simo1147@sunny.ocn.ne.jp



受賞ポイント

アマゴの白身と衣、ソースが絶妙にマッチしていて美味しい。満足感のあるボリュームで、パンズの焼き印も高級感を感じさせる。



揚げないアジフライ ブランドBOX

「揚げない?!」アジフライ。新時代型加工調理のアジフライ



内容量：冷凍アジフライ5枚、オリジナル専用ソース130g 2本
 小売価格：3,575円(税込) / 賞味(消費)期間：冷凍3ヶ月、解凍後はその日中。
 ソースは製造より1年 / 保存方法：要冷凍 販売期間：通年

概要・PRポイント

当店人気の「ソースの美味しいアジフライ」を、特殊な冷凍技術を駆使して完全テイクアウトを実現。漁港直送の新鮮な鰯を揚げたアジフライを、-30度のアルコールで瞬間液体凍結。フライの衣のサクツとした揚げたて食感を損なうことなく、鰯本来の水分を含んだ(=バサつかない)仕上がりに。専用ソース[味和伊ソース]と一緒にオリジナルブランドBOXでお届けします。ご家庭ではオーブントースターで加熱するだけ!こんな商品、今まで無かった!と大評判です。

事業者プロフィール



ごはん酒菜 そのに 店主 太田真矢氏



「揚げないアジフライ」は、伊東に店を構えるレストラン「ごはん酒菜 そのに」がお届けします。当店は地元伊豆産の食材と料理にこだわり、古風な作りのお店は、多くのお客様にご来店いただいています。[味和伊ソース]をはじめ、ソースと最高に相性の良いアジフライを瞬間冷凍&真空パックで商品化するなど、これからも、あっ!と言わせる料理づくりに挑んで参ります。

販売
場所

店頭、
 自社ECサイト「THE SHOP SO.NONI」、
 伊東道の駅 マリントウン



お問い合わせ先

ごはん酒菜 そのに
 〒414-0038 静岡県伊東市広野3-2-7
 TEL: 0557-28-0078
 so.noni0078@gmail.com



受賞ポイント

冷凍食品とは思えないほど、身も衣も揚げたての美味しさ。さっぱりしたソースや郷土色、パッケージのこだわりも更に味を引き立てている。



金な粉麵シリーズ

主食

きな粉を練り込んだ独自の麵で、新名物のご当地麵を！



概要・PRポイント

徳川家康公が、安倍川上流の金山視察に訪れた際に献上されたといわれる「金な粉餅」にあやかっ、希少な静岡県産きな粉を特殊な製法で練りこみ、着想から約3年をかけて生麵の「金な粉そうめん」と「金な粉そば」を開発。つるつとした食感でつゆとよく絡み、きな粉風味の甘みのある味わいです。生麵に加え、長期保存が可能な乾麵も開発し、特製のめんつゆをセットにして商品化しました。「金な粉」の由来は「きなこ」と「金の粉」を掛け合わせた言葉です。

①生麵(そうめん・そば)6玉入または8玉入、めんのみ組み合わせ自由(つゆ付き)／小売価格:6玉入 4,290円、8玉入 5,060円(税込)／賞味(消費)期限:冷凍180日、解凍後冷蔵5日(つゆ 常温6ヶ月)／保存方法:冷蔵または冷凍(つゆ 個包装のものは常温、タレピンは冷蔵)／販売期間:通年
②乾麵／内容量:3包セット(6人前)または5包セット(10人前)、そうめんのみ(つゆ付き)／小売価格:3包セット3,630円、5包セット 5,500円(税込)／賞味(消費)期限:常温12ヶ月(つゆ 常温6ヶ月)／保存方法:常温(つゆ 個包装のものは常温、タレピンは冷蔵)／販売期間:通年

事業者プロフィール



府中かしわで 代表 市川岩生氏



「府中かしわで」は、静岡を愛し「しずまえ」から「オクシズ」までの食材をふんだんに使用した静岡市葵区呉服町にある創作居酒屋で、「食彩 岩生」の姉妹店です。

店主が静岡県産きな粉に魅了され、名物「安倍川餅」と並ぶご当地麵を生み出すべく商品開発に着手。2種類の生麵と、土産や贈答品に最適な乾麵を生産し、オリジナル商品として販売。現在、自店舗以外での販路を開拓中です。

販売
場所

伊勢丹地下1F「府中かしわで」、食彩岩生、
ネット販売

お問い
合せ先

府中かしわで
〒420-0031 静岡県静岡市葵区呉服町2-3-10 1F C
TEL:054-221-4561
iwao100iwao@gmail.com



受賞ポイント

きな粉を練りこんだ由来をネーミングに活かし、ご当地の歴史も伝えるという工夫やパッケージも高級感など、商品の完成度が高い。



わさび一本茶漬

わさびを、もっとおもしろく。もっともっとおもしろく!!



内容量: 11g / 小売価格: 486円(税込)
賞味(消費)期限: 180日 / 保存方法: 常温 / 販売期間: 通年

概要・PRポイント

バリバリ、バリバリ、サラサラ…目にも楽しく、音にも美味しい、食べて大満足の「わさび一本茶漬」。静岡わさびの特長であるスクツと伸びた一本わさびのフォルムを最中種(皮)で再現。伊豆市の下山養魚場様とわさび屋のコラボでこの商品が生まれました。エイッ!と手で砕いてちぎり、ごはん振りかけて、熱いお湯を注げばわさび香る絶品茶漬の出来上がり。自分で作るからおいしさアップ!お茶漬エンターテインメント、ここに誕生。

事業者プロフィール



株式会社山本食品 代表取締役 山本豊氏



山本食品は、明治34年の創業以来4代117年の歴史ある「伊豆のわさび屋」として皆様にご愛顧いただいています。当社は決して伝統に固執することなく、常に新しい商品や製法の開発に取り組んでいます。他にはない遊び心で味を追求。次は何が出るか、を楽しみにされているお客様もいらっしゃるはずです。これからも山本食品のチャレンジにどうぞご期待ください。

販売場所

伊豆わさびミュージアム、
門前せせらぎ店、他順次展開中

お問い合わせ先

株式会社 山本食品
〒411-0823 静岡県三島市御園103-2
TEL: 055-982-0892
info@yamamotofoods.co.jp



受賞ポイント

視覚的に面白く、興味を引き、話題になりやすい商品。パッケージと食品のデザインが連動し、大変よく整えられている。



静岡めんま わさび味

【田丸屋本店×季咲亭】竹林を食に生かして山を守る！

副食



内容量: 100g / 小売価格: 756円(税込) / 賞味(消費)期限: 常温4ヶ月
保存方法: 直射日光を避け涼しいところで保存してください。 / 販売期間: 通年

概要・PRポイント

全国で急拡大する放置竹林による竹害は、大きな社会問題になっています。例えば放置竹を伸びる前に管理収穫できれば、竹害を減らすことができます。これに着目した季咲亭様の「静岡めんまプロジェクト」に共感。長年のわさび商品づくりのノウハウを活かし、静岡県産の幼竹(筍)と新鮮なわさびの茎をじっくり煮込んだ「静岡めんま わさび味」が誕生しました。サクツとした歯ごたえと、わさびとめんまの絶妙なハーモニー。食欲をそそる色合いが、美味しさを引き立てます。

事業者プロフィール



株田丸屋本店 代表取締役社長 望月啓行氏



田丸屋本店は、明治8年の創業以来、静岡の地から本物のワサビの味を全国に伝え続けています。わさび漬をはじめ、根わさびや沢わさび、本わさび茶漬、わさびふりかけなどの定番商品の他、時代や食のニーズの変化に呼応した洋食に合う独自のわさび商品などを開発・販売しています。また「静岡めんま わさび味」を例に、時流に即した＜提案型の商品＞開発にも取り組んで参ります。

販売
場所

静岡市内田丸屋直売店、静岡駅バルシェ、
東名・新東名SA一部

お問
合せ先

株式会社 田丸屋本店
〒421-0113 静岡県静岡市駿河区下川原5-34-18
TEL: 054-258-1115
info@tamaruya.co.jp



受賞ポイント

手頃の価格ながら上品な味で、ごはんが進む。パッケージに記載された「竹林を食に生かして山を守る」という説明がわかりやすく、手に取りたくなる。



伸東ヒラメの旨みシリーズ

『長期保存』『小分け』『即食』OKのヒラメの旨みシリーズ



生ハム仕立て
(プレーン)



生ハム仕立て
(ハーブ)



昆布締め



漬け丼

概要・PRポイント

「伸東ヒラメの旨みをもっと手軽に楽しんでほしい」をコンセプトに丹精込めて育てた自慢の良質ヒラメを使い「伸東ヒラメ生ハム仕立てプレーン」「伸東ヒラメ生ハム仕立てハーブ」「伸東ヒラメ昆布締め」「伸東ヒラメ漬け丼」の4品を商品化しました。

化学調味料や保存料、着色料などは一切使わず、アルコール凍結機で旨みを閉じ込めました。少量パックの食べきりサイズで調理も不要。ヒラメの専門家が作った納得の逸品です。

内容量：伸東ヒラメ生ハム仕立てプレーン40g、伸東ヒラメ生ハム仕立てハーブ40g、伸東ヒラメ昆布締め 60g、伸東ヒラメ漬け丼90g／小売価格：1,080円(税込)／賞味期限：60日／保存方法：要冷凍(-18℃)／販売期間：通年

事業者プロフィール



伸東養魚(有) 代表取締役 徳増邦彦氏



浜名湖畔の敷地内の地下約40mからほぼ無菌の地下浸透海水を汲み上げ、先代から引き継いだ生餌を与え、稚魚から約一年半かけて脂の乗った良質なヒラメが育ちます。養殖場併設の加工場では「津本式究極の血抜き」を施し、旨みを引き出します。当社は生産者の安全・安心への取組を県が認証する「しずおか農水産認証」の認定を受け、美味しいヒラメをお届けしています。

販売場所

自社通販サイト、遠鉄百貨店B1 遠州グルメ、静岡伊勢丹

お問い合わせ先

伸東養魚有限公司
〒431-0302 静岡県湖西市新居町新居3402-1
TEL:053-594-1089
tokumasu@shinto-fb.jp



受賞ポイント

異なる味わいを楽しめるセット品。食材の味を期待させるパッケージデザインと、期待を裏切らない上品な味が魅力的。



鬼ヶ島とんがらし

富士の旨味の玉手箱 餃子につけたら鬼に金棒



内容量: 85g / 小売価格: 880円(税込) / 賞味(消費)期限: 9ヶ月
保存方法: 常温(開封後、10℃以下で要冷蔵) / 販売期間: 通年

概要・PRポイント

「鬼ヶ島とんがらし」は、日本一餃子に合う調味料を目標に開発。ラーメン店の豚骨スープの豚ガラを堆肥にして、富士市中里の「鬼ヶ島地区」で唐辛子を栽培。地の味噌と合わせ、さらに当地のみりんで旨味と甘みを加え、冷蔵熟成により角の取れた旨味際立つ究極の辛旨味噌「鬼ヶ島とんがらし」が誕生しました。その味はまさに「富士の旨みの玉手箱(至宝)」。クセになる味で、多くのグルメをうならせており、万能調味料としても幅広くお使いいただけます。

調味料

事業者プロフィール



株式会社オフィス・タフ 代表取締役 西家和磨氏



当社では、コロナ禍で疲弊する中、苦境を脱するためにオリジナルの商品開発に取り組み、人気の餃子に合う調味料を独自に研究。ついに辛旨味噌仕立ての唐辛子調味料にたどり着きました。栽培から味付けまでを全て自らが行き、この究極の逸品を作り上げました。現在は地元大手スーパーや高速道路のSA等で土産物としても好評で、販路の開拓と拡大を進めています。

販売場所

マックスバリュ東海、道の駅富士(上り)、富士川楽座

お問い合わせ先

株式会社オフィス・タフ
〒416-0907 静岡県富士市中島27-9
TEL: 0545-88-7931
menya-taboo-9.3@ny.thn.ne.jp

受賞ポイント

餃子とは絶妙の相性で、直接つけて食べるとやみつきになる。いろいろな料理のアクセントとして幅広い用途が期待される。



ライオンメロンかりんとう

香り高いマスクメロンの蜜がけかりんとう



内容量: 100g / 小売価格: 198円(税込) / 賞味(消費)期限: 製造後120日
保存方法: 直射日光・高温多湿を避け、常温で保存 / 販売期間: 通年

概要・PRポイント

封を開けた瞬間にふわっとメロンの甘く芳醇な香りが広がる「ライオンメロンかりんとう」。ブランドマスクメロンの「ライオンメロン」を贅沢にもピューレ状に加工して作った糖蜜を、かりんとうにからめました。かりんとうは細く食べやすい形状で、カリカリ、サクサクとした食感が持ち味。おいしくて、あっという間に一袋を食べ切ってしまう方が続出中。お子様からご年配まで幅広い年齢層に召し上がっていただける『懐かしいけど、今一番新しいかりんとう』です。

菓子類

事業者プロフィール



JA遠州中央メロン部会 部会長 久野英敏氏



遠州中央農業協同組合は、中遠地域のJAです。「農業を通じて新しい時代の住みよい社会と、健やかでうるおいのある生活を地域の人たちとともに育み高めつづける」を理念に、地域農業・地域社会の発展に努めています。県内一の穀倉地帯として米や、茶、海老芋、白ネギ、レタス、中国野菜の他、メロン等の栽培も盛んです。また新商品を生み出す柔軟な発想力も魅力です。

販売場所

JA遠州中央ファーマーズマーケット、農産物直売所全店 他

お問い合わせ先

遠州中央農業協同組合 (JA遠州中央)
〒438-0086 静岡県磐田市見付3599-1
TEL: 0538-36-7014
ESINKO@enchu.ja-shizuoka.or.jp



受賞ポイント

かりんとうとメロンの新鮮な組み合わせと、手頃な価格で店頭で興味を引く。あとひきで食べてしまう素朴な美味しさで、幅広い年代の支持が期待できる。



森島おはぎ

どこか懐かしい味。お米と餡にこだわった手づくり「森島おはぎ」



内容量:2個入 小売価格:360円(税込) 賞味(消費)期限:1日(当日中)
保存方法:高温・多湿を避けて常温保存、もしくは冷凍保存 販売期間:通年

概要・PRポイント

文豪 井上靖が愛したとされる、伊豆・天城に伝わる「塩おはぎ」。砂糖が貴重だった時代に小豆の甘みを塩で引き立てた素朴な田舎菓子です。「森島おはぎ」は、この「塩おはぎ」を参考に甘さ控えめに仕上げた、どこか懐かしい味の手作りおはぎ。米屋だから「ごはんが美味しい」にもこだわり、静岡県固有のもち米「葵美人」を使い、ごはん粒をしっかり感じられる独自製法です。有難いことに午後には売り切れてしまう人気商品で、ご予約頂いてからのご来店をお勧めしています。

菓子類

事業者プロフィール



(南)森島米店 代表取締役 森嶋昭仁氏



森島米店は、伊豆半島の真ん中にある3代続く米屋。米屋だからできる「お米にまつわる美味しいもの」をテーマに商品開発を行っています。人気商品は「森島おはぎ」で、百貨店等の催事では毎回長い行列ができるほどの人気があります。また伊豆の口ケ弁として有名な「手作り弁当」や、全国もちサミットで2年連続グランプリ受賞の栄誉をいただいた「もち」なども根強い人気があります。

販売
場所

本店、大仁まごころ市場、伊豆の国物産館

お問い
合せ先

有限会社 森島米店
〒410-3213 静岡県伊豆市青羽349
TEL:0558-87-0009
info@m-kome.com



受賞ポイント

餡は適度な甘みで粒餡の風味が感じられる。ご飯もお米屋ならではの美味しさで、大きめのおはぎながらも、いくつでも食べたくなる。

食べる、飲む、贈る。こだわりぎゅっと。
静岡を語る産品が集まる場所。



バイ・シズオカ オンラインカタログ



農産物や生鮮食材から飲料・加工品まで、静岡県の食に関する情報を集めたサイトです。
静岡県の食の魅力をご堪能ください。

こんな方にご利用いただけます。

【一般消費者の方】



各商品ページに設置している通販サイトへのリンクから、商品をご購入いただけます。ご自宅で静岡県の食の魅力をご堪能ください。

【県内食品関連事業者の方】



事業者登録(無料)を行っていただくと、商品情報を掲載することができます。通販サイトのPRや、バイヤー企業様との取引の窓口としてご利用いただけます。

【バイヤーの方】



バイヤー会員登録(無料)を行っていただくと、各商品の取引情報を閲覧することができます。新商品発掘にご活用ください。

オンラインカタログは、
「キーワード検索」、もしくは
「二次元コード」でご覧いただけます。

バイ・シズオカオンラインカタログ

検索

<https://buyshizuoka-catalog.com/>

