



西播磨フードセレクション2013 受賞食品一覧



詳しくはホームページで

賞名	食品名 参考小売価格*・内容量	製造者名 住所・TEL・URL	製品の特長と受賞理由	主な 販売場所
グランプリ	あか穂の実り もちもち玄米シート 400円 (2枚) 	工房あか穂の実り 松田 静 赤穂市有年牟礼 563 0791-49-3582 http://www.akaho-minori.com/	こだわりの栽培方法で自家生産した赤い稲穂の古代米「緑米」を玄米で餅にし、平たく伸ばしたシート。具材を乗せて焼くだけで手軽に玄米ピザに。玄米餅の生地のごささと香ばしさが実感できる。 【受賞理由】今までにない創造性の高い食品。味の評価が高い上に、様々な食べ方ができ、お米を手軽に食べる提案として高評価。	JA 兵庫西旬彩蔵(赤穂、上郡、たつの、書写、飾磨、福崎等)、神戸阪急ひょうごふるさと館、道の駅あいおい白龍城 ネット販売等
	もち大豆豆腐 手づくり絹 190円(400g) 	(有)ふれあいの里上月 佐用郡佐用町福吉 674-1 0790-87-0008 http://www.hureainosato-kozuki.jp/	大豆は佐用町特産の「もち大豆」(品種名「夢さよう」)のみを使用した絹ごし豆腐。凝固剤は赤穂産天然にがり。口の中でとろけるやわらかさと、ほのかに残る大豆の香りが特徴。兵庫県認証食品。 【受賞理由】地元原料へのこだわりと大豆の風味が活かされた手作り感が高評価。食味、安全・安心の評価を含め全ての項目が高い水準。	ふれあいの里上月特産物直売所 ネット販売等 ※水曜・土曜のみ製造
金賞	忠臣蔵はっさく マーマレード 380円(125g) 	浮田みかん園 浮田 和子 赤穂市新田 4 0791-45-1616	原材料のはっさくはこだわりの自家栽培で、果実の選別から完成まで丁寧に手づくりしている。色鮮やかで、すっきりとした甘味とほろ苦さのある「大人の味」。肉料理とも相性がいい。 【受賞理由】自家農園での栽培、苦み抜きや仕上げの色など丁寧に手作業で随所にこだわりがある。衛生面にも注力し安全安心が高評価。	JA 兵庫西旬彩蔵(書写、赤穂)、赤穂市観光協会等
	みんなのデザート あこうプリン 281円 (90g) 	あこうぱん 赤穂市加里屋中洲 6-24 0791-42-3565 http://www.akopan.com/	赤穂市産の生乳をノンホモジナイズで使用したプリン。赤穂市産の卵、奄美大島の素焚糖など材料にこだわって製造している。コクがあり、なめらかで後口さわやかな味わいが特徴。 【受賞理由】お子様からご年配の方まで楽しめる味で、食味評価が高得点。生乳から仕上げる技術力は高いものがある。	あこうぱん 店舗
銀賞	龍野淡紫 うすむらさき 540円 (100ml) 	末廣醤油(株) たつの市龍野町門の外 13 0791-62-0005 http://www.suehiro-s.co.jp/	兵庫県産の大豆、小麦、米を使用して醸造。砂糖や調味料を使用せず、発酵の力だけで仕上げている。美しい琥珀色、上品な香りとまろやかな味わいで、刺身などの「つけ醤油」「かけ醤油」としても最適。 【受賞理由】これまでの煮炊き用から味わって楽しむ「うすくち」醤油への挑戦。調味料で味付けされていない本品は、何にでも利用でき、味が高評価。	本竜野駅観光案内所、カバ、ヤマダストア、じばさんびる、クワラスタつの、道の駅(みつ、あいおい白龍城、播磨いちのみや)等
	ジビエシチュー 620円 (210g) 	宍粟メイプル株式会社 宍粟市波賀町安賀 8-1 0790-75-3999 http://www.haga-net.co.jp/	宍粟市産の鹿肉を使用したシチュー。鹿肉は低カロリー、低脂肪、高タンパクのヘルシー食材。丁寧な調理で鹿肉独特の臭いを抑えている。平成23年度農商工連携ファンドにより開発された食品。 【受賞理由】鹿肉の利用は各地で課題となっているが、本品は手軽にジビエ料理が味わえ、従来のふるさと食品にはない商品。	道の駅 みなみ波賀等
	古酒 善次郎 3,355円 (720ml) 1,397円 (300ml) 	老松酒造(有) 宍粟市山崎町山崎 12 0790-62-2345 http://s-oimatsu.com/	兵庫県産「夢錦」を使用し、蔵の中で5年間熟成した古酒。まろやかでコクもあり、白ワインのような味わい。和食はもちろん洋食にも合う。熟成酒なのでアルコールの分解が速く二日酔いしにくい。 【受賞理由】多様な場面で楽しめる。5年間熟成にも関わらず、古酒独特の癖を上手に抑えている。香りも口当たりも良く食味は高評価。	秦酒店 宍粟市内酒店、イオン山崎店等
西播磨フードセレクション2013 (特別賞)	ゆずマーマレード 380円 (150g) 	小河ゆず栽培組合 加工部 相生市矢野町小河 364-1 080-1485-5291 相生市 HP に情報記載	「ゆずの里 おーご」の組合員が栽培したゆずで作ったマーマレード。厳選した完熟ゆずとはちみつ、砂糖だけを使用し、添加物を一切使わず製造している。兵庫県認証食品。 【受賞理由】審査での評価は他の受賞食品と遜色ない。原料ゆずの生産から加工販売まで地元で行い、地域の活性化に熱心に取り組む団体。	道の駅あいおい白龍城、JA 兵庫西旬彩蔵(赤穂、上郡、たつの、書写、飾磨)、食品館わかさの、カワベ、村万葉岬等

*参考小売価格は税込価格 (R2.3.1 現在、販売店により異なる場合もあります)