提 供 日　2026/11/13
タイトル　静岡の食の魅力がますます充実！県が認める食のブランド「頂（しずおか食セレクション）」認定商品・「しずおか新商品セレクション 2026」受賞商品が新たに決定！
担　　当　経済産業部　産業革新局　マーケティング課
連 絡 先　ブランド戦略班　TEL　054－221－3713

Well-Being
幸福度日本一の静岡県

静岡の食の魅力がますます充実！県が認める食のブランド「頂（しずおか食セレクション）」認定商品・「しずおか新商品セレクション 2026」受賞商品が新たに決定！

１　要旨

〇静岡県では、多彩で高品質な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「頂（いただき）（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選定し、「しずおか新商品セレクション」として表彰しています。

〇令和８年度の「頂（しずおか食セレクション）」認定８商品及び「しずおか新商品セレクション2026」受賞９商品（うち最高金賞１商品）を、外部委員による審査会を経て決定しました。

〇このたび、令和８年11月27日（金）に、県庁別館21階展望ロビーにて、認定証及び表彰状の授与を行います。

２　認定・受賞商品（詳細は別紙）

区　分	しずおか食セレクション	しずおか新商品セレクション
審査日	令和８年 10 月 22 日（木）	令和８年 10 月１日（木）
申請・応募数	13 商品	77 商品
認定・受賞者数	**８商品**	**９商品** （最高金賞１、金賞８）

３　認定式・表彰式

区　分	内　容
日　時	**令和８年 11 月 27 日（金）午後２時 30 分～午後３時 30 分**
場　所	**県庁別館 21 階展望ロビー**

４　問合せ先・提出先

静岡県経済産業部産業革新局マーケティング課　ブランド戦略班
〒420-8601　静岡市葵区追手町9-6
電話　054-221-3713、FAX 054-221-2698、E-mail：marke@pref.shizuoka.lg.jp

＼令和8年は／
静岡県誕生150周年！
Well-Being 静岡県 SHIZUOKA PREFECTURE

「しずおか食セレクション（頂）」（８商品）

区分	No.	商品写真	商品名	認定事業者 （市町）	特長
野菜	1		杉正農園の スマイルオニオン	杉正農園 （三島市）	こだわりの土づくり、肥料設定で栽培しており、生食でも辛みが少なく、甘さも、うまみも感じられる。大玉、中玉、小玉とあり、「料理によって使い分けることができる」とレストランやホテルの料理人から高く評価されている。
	2		ふわとろ長なす	すず坂農園 （牧之原市）	大長ナスながら果肉はやわらかく、加熱するととろける独特の食感。えぐみが少なく旨味が強いため、子どもにも好評であり、時短調理にも適している。
	3		三島函南茄子	三島函南茄子組合 （函南町） 富士伊豆農業協同組合 （沼津市）	県内で唯一のハウス促成栽培であり、土壌分析に基づく土づくりにより、肌ツヤがよく、甘みがある。品質管理も徹底しており、地元市場を中心に高く評価されている。
果樹	4		とぴあみかん （片山）	とぴあ浜松 農業協同組合 （浜松市）	早生みかんのようにやわらかい内袋を持ち、甘みと酸味のバランスに優れている。全国に先駆けて導入されたAI選果機により、外観から糖度・酸度まで高精度に選別され、一定基準以上の品質のものが安定供給されている。
	5		波乗りレモン	波乗りレモン部会 （牧之原市） シンコムアグリテック株式会社 （浜松市）	防腐剤・ワックス不使用のため、皮まで安心して利用できる。収穫後、迅速に選果・出荷が行われ、鮮度と香りの良さが維持されている。
畜産	6		丹那3.6牛乳	函南東部 農業協同組合 （函南町）	県東部の酪農家から生乳を短時間で工場へ運搬することで、雑菌が少なく、風味の劣化もない良質な生乳の加工を実現。県東部地域の学校給食のほか、地元ホテルや企業の商品の原料としても多く採用されている。
	7		みるしず	静岡県産牛乳 普及推進協議会 （静岡市） 静岡牛乳協同組合 （静岡市） 函南東部農業協同組合（函南町）	県内の異なる２乳牛メーカーが、同じ名称、同じパッケージデザインで共同販売。搾乳終了から24時間以内にパッケージした県産生乳を100%使用されている。
水産	8		幸えび （国産バナメイエビ）	海幸ゆきのや 合同会社 （磐田市）	輸入品が圧倒的に多い中で、陸上養殖による希少な国産品。独自の飼育技術で筋肉質に育てられており、保水剤無添加でありながらエビのおいしさを実現。

「しずおか新商品セレクション2026」（９商品）

区分	No.	商品写真	商品名	出品者 （市町）	特長
最高金賞	1		川根のゆずぽんず	株式会社 エナジーファーム （川根本町）	自社農園で栽培する香り高い「川根本町ゆず」を果汁・ペースト合わせ30%以上も贅沢に使用したゆずぽんず。焼津産のかつおだしをブレンドしている。
金賞	2		伊豆ワインカレー＆ 伊豆ワインハヤシ	シダックス中伊豆ワイナリーヒルズ株式会社 （伊豆市）	自社で醸造している伊豆ワインを使用した芳醇な香りとコクが特徴のご当地カレー＆ハヤシ。ワイナリーを訪れた人がお土産として旅の余韻を持ち帰ることができる。
	3		さかなのまち 焼津のご馳走 南まぐろ頭肉シリーズ	福一漁業株式会社 （焼津市）	焼津の南まぐろのうち、流通量の少ない希少部位「頭肉」を100%使用。頭肉ならではの濃厚な旨味と食べ応えをダイレクトに感じられる。醤油仕立て、味噌仕立て、香草仕立ての３種類。
	4		駿河燻鯖 オイルサバディン チリ	有限会社かねはち （沼津市）	沼津伝統のさば節製法を駆使した駿河燻鯖オイルサバディンのチリ味。２種類の唐辛子をブレンドすることで、燻製の薫香と絶妙な辛味が調和した商品。
	5		のむ三ヶ日みかん ゼリー	三ヶ日町 農業協同組合 （浜松市）	三ヶ日みかん果汁を30%使用したのむゼリー。どの世代でも飲みやすいように、すっきりした甘さに仕上げている。
	6		葵ノ頂 静岡本わさび	株式会社 田丸屋本店 （静岡市）	わさび含有量50%を実現したチューブタイプの高級わさび。チューブわさびでありながら、本物の生わさびに限りなく近い風味と味わいを再現している。
	7		富士山きらきら	株式会社もちのき （富士宮市）	富士宮産の卵を使用したバター風味豊かな生地で、黄味あん、富士宮産緑茶あん、静岡県産いちごあんを包み、表面にザラメをまぶして焼き上げた和洋折衷のお菓子。「金富士」、「碧富士」、「赤富士」を３種の味わいと色彩で表現している。
	8		ぶしばあむ	株式会社茶蔵 （藤枝市）	焼津産鰹節を使用した「出汁のバームクーヘン」。食べる温度によって異なる味わいが楽しめる。日本酒やワインとの相性も良く、お酒をたしなむ大人からも支持を得ている。
	9		海の街チーズ サレルノ ブラウンチーズ	有限会社修建工業 （沼津市）	キャラメルのような甘みとコクを持つユニークな乳製品。チーズ製造の過程で生まれる乳清（ホエイ）を有効活用した。