

**2024年度
認定・受賞商品**



いただき
頂
(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



しずおかの
“とっておき”
召しあがれ





静岡県知事 鈴木 康友

多様な風土と温暖な気候に恵まれた静岡県は、産出額や出荷量で日本一を誇る茶や温州みかんをはじめ、わさび、温室メロン、生しいたけ、さくらえびなど、多彩で高品質な農林水産物が数多くあります。

これら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「頂^{いただき}（しずおか食セレクション）」として認定しており、本年度は5商品を認定しました。

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」として表彰しており、本年度は11商品を表彰しました。

是非、食の都しずおかを代表する“とっておき”の逸品をご賞味ください。

静岡県
の農林水産物の魅力が詰まった逸品を
自信をもってご紹介いたします



いただき
頂(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

目 次

「頂（しずおか食セレクション）」概要	4
--------------------	---



「頂（しずおか食セレクション）」

健太トマト	5
ミシマガチトマト	6
富士山のふところ育ち 干し芋	7
まかいの牧場牛乳	8
福が、きた	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

金目鯛ごはんの素	11-12
----------	-------



「ふじのくに新商品セレクション」金賞

桜海老のピザ	13
箱根西麓三島野菜 畑まるごとスープ	14
ピーナッツバター&ローストピーナッツ	15
焼津式 かつおのたたき 鬼わら焼き	16
E-REX王者の焼豚	17
赤甘のトマトジュース	18
太田ポンカン ストレート	19
静岡すっぱみかんフルーツエール	20
ミカちゃんのおやつゼリー	21
あみにょん焼き（12個入り）	22



いただき 頂（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「^{いただき}頂（しずおか食セレクション）」として認定しています。

なお、「^{いただき}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	主要顧客や販売先、販売・流通戦略等が明確であること
安 全	県産品の生産・製造工程の管理や情報提供等リスク管理が適切に実行されていること 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組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

認定数

単位：商品

品 目	2010~ 2014累計	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	累計件数
野 菜	38	4	4	9	5	4	2	4	3	2	3	78
果 樹	16	4	1	0	2	1	1	3	0	0	0	28
米	1	0	1	1	0	0	0	0	1	0	0	4
畜 産 物	11	2	4	2	1	2	0	1	1	0	2	26
水 産 物	21	1	3	4	0	0	4	1	1	2	0	37
茶	12	1	3	0	0	0	1	1	0	0	0	18
林 産 物	3	1	2	2	1	0	1	0	0	1	0	11
認定合計	102	13	18	18	9	7	9	10	6	5	5	202

P5



P6



P7



P8



P9





健太トマト

富士山麓の、旨い大玉夏秋トマト、できました！



概要・PRポイント

「健太トマト」は、県内での栽培が難しいとされる大玉品種の夏秋トマトです。富士山の裾野にある御殿場の比較的冷涼な気候を活かし、土耕栽培しています。一度食べたら忘れられない旨味、甘さと香りが際立つトマトです。夏は酸味と旨味が味わえる「夏味」、秋は濃厚で芳醇な「秋味」、晩秋から冬は緻密な食感と凝縮感が特長の「冬味」と、スリーシーズンにわたり味の移ろいを楽しむことができます。

主な出荷時期：7月～12月



生産者プロフィール



かつまたファーム(株) 代表取締役 勝亦健太氏



かつまたファーム(株)では、独自の栽培技術を駆使し、土壌の診断結果をもとに土壌環境の改善を実施しています。また、天候や時間帯によって養液の量や配合を調整し、厳密な施肥管理を行っています。さらに光合成を促進し、生育を調整することで、味を濃縮して甘さを引き出し、付加価値の高い「健太トマト」を育てています。

販売
場所

かつまたファーム(株)、ネットショップ(自社)

お問い合わせ先

かつまたファーム株式会社
〒412-0007 静岡県御殿場市永塚591
TEL:090-4182-0321
katsumatafarm@gmail.com





ミシマガチトマト

野菜

本気(ガチ)で作った機能性表示食品のトマト!



概要・PRポイント

「ミシマガチトマト」は、静岡県のAOIプロジェクト(産学官金連携による先端農業研究)で開発された栽培技術によって生産しているトマトです。慣行栽培トマトと比較して約2倍のGABAを含む機能性表示食品です。GABAには、仕事や勉強による一時的な精神的ストレスや疲労感を緩和する機能があることが報告されています。糖度が高く、酸味と甘みのバランスが良い濃厚な味わいが特長で、生産者と研究者の本気(ガチ)の思いが詰まっています。

主な出荷時期：12月下旬～3月、6月下旬～8月



生産者プロフィール



SATO FARM 代表 佐藤 光氏



SATO FARMでは、JAふじ伊豆、AOI機構などの関係機関と協力し、静岡県の特許技術を活用して作られた給液装置「うるおい力持ち」を用い、給液管理を最適化して高品質で機能性のあるトマトを栽培しています。「しずおか農林水産物認証」「JGAP」「ふじのくにSDGs認証」を取得し、持続可能で安心して召し上がっていただけるトマトづくりに注力しています。

販売
場所

JAふじ伊豆直売所、静岡県内スーパーマーケット、
静岡県内ドラッグストアほか

お問い合わせ先

富士伊豆農業協同組合
〒411-0801 静岡県三島市谷田字城の内141-1
TEL: 055-971-8208
mk-hanbai@fjiz.ja-shizuoka.or.jp





富士山のふところ育ち 干し芋

しっとり柔らか！御殿場・小山が育てた黄金色の無添加スイーツ



概要・PRポイント

「富士山のふところ育ち 干し芋」は、紅はるかのみを使用した半生タイプの干し芋です。サツマイモづくりに最適な富士山の火山灰土壌で育った紅はるかを収穫後に熟成し、甘さを最大限引き出してから加工します。富士山からの冷たく乾燥した風「富士おろし」のもとで天日干しし、じっくりと乾燥させた干し芋は黄金色で柔らかい食感になります。深みのある甘さと風味、豊富な栄養素をもち、全ての世代におすすめする無添加のスイーツです。

主な出荷時期：12月～3月



生産者プロフィール



干し芋の原料となる紅はるかは、組合員が生産したもののみを使用します。地域ブランドとして品質の均一化を図るため、土壌分析により農地ごとに適した施肥を行うなど、きめ細かな栽培管理を行っています。収穫後は甘さを引き出すため熟成させてから、組合員自らが干し芋に加工しています。本品が多くの人に愛される商品となるよう努力を続けてまいります。

御殿場・小山さつまいも加工品生産組合 組合長 高杉 昇氏

販売
場所

JAふじ伊豆直売所、ネットショップ(JAふじ伊豆)

お問い
合せ先

富士伊豆農業協同組合
〒412-0041 静岡県御殿場市茱萸沢5
TEL:0550-84-4830
gotemba-hanbai@fjiz.ja-shizuoka.or.jp





まかいの牧場牛乳

濃厚なのに飲みやすい、生乳本来の風味を味わえる牛乳



概要・PRポイント

「まかいの牧場牛乳」は、品質と味にこだわった搾りたての生乳に近い牛乳です。65度で30分間殺菌を行う低温殺菌・ノンホモ製法のため、一般的に行われている超高温殺菌（130℃で2秒間殺菌）で起こる生乳成分の熱変性や栄養素の破壊がなく、搾りたての生乳の風味を味わうことができます。また、時間とともにコクが深まり、味の変化も楽しめます。濃厚なのに、さらりとした飲み心地の牛乳です。

畜産物

主な出荷時期：通年



生産者プロフィール



佐野牧場 佐野圭祐氏(左)、
(有)まかいの牧場 常務取締役 事業部長 志村秀司氏



(有)まかいの牧場では、「搾りたての牛乳を飲みたい」というお客様の声に応え、搾りたての生乳に近い状態の新鮮で美味しい「まかいの牧場牛乳」を生産しています。豊富な経験と国内トップクラスの技術を誇る酪農のスペシャリストである「佐野牧場」より原料の生乳を毎日仕入れ、品質や衛生管理を徹底した自社工場で手間暇をかけて丁寧に生産しています。

販売
場所

まかいの牧場、道の駅富士吉田、道の駅とみざわ、旅の駅kawaguchiko base、JAふじ伊豆う宮へな

お問い
合せ先

有限会社まかいの牧場
〒418-0104 静岡県富士宮市内野1361-2
TEL: 0544-54-0710
bokujiyou@makaino.com





福が、きた

富士山麓で、習性に合った環境で飼育された鶏が産んだ新鮮たまご



概要・PRポイント

「福が、きた」は、ストレスの少ない環境で育てた鶏が産んだ美味しい卵です。カルシウムが豊富で、ぷるんとした弾力の身には旨味とコクが凝縮されています。黄身は甘く、白身は雑味のないすっきりとした味わいが特長です。食味、食感と見ばえの全てで、食通も納得する卵です。また、生産から出荷まで、食の安全と安心にも十分に配慮し生産しています。2023年には英国のグッドエッグアワードを受賞しました。



主な出荷時期：通年



生産者プロフィール



(株)あさぎり宝山ファーム 取締役
兼 (株)マルフク 代表取締役 福崎正展氏



富士山麓の冷涼な気候のもと、動物福祉やSDGsに配慮したエイビアリー方式で放し飼いをしています。ミネラル豊富な富士の湧水と、遺伝子組換えでないトウモロコシや大豆、さらには焼津市で製造された鰹節を飼料に混ぜ与え、日本一美味しい卵を目標に生産しています。

販売 場所

紀ノ国屋、阪急大井食品館、アスティ静岡ベル
マートキヨスク 静岡中央店、株式会社福智

お問い合わせ先

株式会社マルフク
〒425-0062 静岡県焼津市中根新田228
TEL: 054-624-3666
tfuku@marufuku-egg.com





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の達成に向けた取組	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、地域で連携した取組等SDGsの達成に向けた取組であるか

受賞状況

単位: 商品

区 分	2010~ 2014累計	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	累計件数
最高金賞	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15
金 賞	62	10	13	20	14	13	11	8	10	10	10	181
受賞合計	67	11	14	21	15	14	12	9	11	11	11	196
出 品 数	362	81	68	94	86	73	81	108	85	77	91	1,206

※1社2品まで出品可能





最高金賞 受賞

金目鯛ごはんの素

素材、味、香り、そして見た目にも徹底してこだわった贅沢ごはんの素



内容量:136g (二合用) / 小売価格:1,080円(税込) /
賞味期限:製造から24ヶ月 / 保存方法:常温 / 販売期間:通年

概要・PRポイント

伊豆下田産の新鮮な金目鯛を使った「金目鯛ごはんの素」。味の決め手は金目鯛のアラ(頭、骨)からとったコラーゲンたっぷりの濃縮スープ。研いだお米に水と一緒に本品を加えて炊くだけで、簡単に本格的な金目鯛ごはんが出来上がります。化学調味料を使わず、素材本来の味と香りが際立つ「薄味アラダシ仕立て」で、立ち上る湯気の香りが食欲をそそります。味がしっかり染み込んでいるので、冷めても美味しく、おにぎり等でも楽しめます。また上品な風呂敷包み風のパッケージで、贈答用としても喜ばれる商品になっています。

| 事業者プロフィール



渡辺水産は大正9年の創業以来、伊豆下田の地で金目鯛などの海産物を扱っています。時代の変化に応えつつ、変わらぬ金目鯛への一途な思いで様々な商品をお届けしています。15年前には本品の原点となる「金目鯛炊き込みごはんの素」を試行錯誤の末に開発・販売。近年はより上質な商品へのご要望もいただき、さらなる磨きをかけて誕生したのが本品です。これからも真摯に金目鯛の美味しさを伝えてまいります。



(有)渡辺水産 専務取締役 渡辺大貴氏

受賞者の喜びの声

大正9年の創業以来伊豆の水産物の美味しさを皆様を知っていただくことを目的に事業を営んでまいりました。近年は金目鯛を中心に商品開発を行い、金目鯛本来の旨味を皆様にお伝えする方法を日々考えておりました。決して安価な商品ではないので味付け、パッケージにもこだわりを持ち、妥協することなく商品を完成させたことが、今回の素晴らしい賞を頂くことにつながったと感じております。これからも下田の水産物の美味しさを、より多くの皆様にお伝えできればと思っております。

販売
場所

渡辺水産 下田支店、ネットショップ(自社)、道の駅開国下田みなと まるごと下田館

お問い合わせ先

有限会社渡辺水産
〒415-0016 静岡県下田市中470-7
TEL:0558-22-7260
お問い合わせフォームは右の二次元コードから

会社HP



お問い合わせ
フォーム



受賞ポイント

下田の金目鯛の旨味がストレートに感じられる。上品な味が手軽に味わえる炊き込みご飯の素。高級感のあるパッケージで、ギフトにも適している。幅広い世代から好感度を得られそうなデザイン。



桜海老のピザ

桜海老の新たな魅力を伝える静岡市清水のピザです



内容量:280g／小売価格:1,450円(税込)／消費期限:製造から3ヶ月／
保存方法:冷凍／販売期間:通年



概要・PRポイント

釜揚げされた獲れたての桜海老をトッピング。静岡産にこだわった味と風味が際立つ「桜海老のピザ」です。桜海老をたっぷり使い、地元清水での桜海老の薬味として定番の「生姜」を使用したオリジナルジンジャーソースを合わせています。濃厚なチーズと桜海老、そして生姜の美味なるハーモニーが新しい味の世界を開きます。続々とファンが生まれているのも納得できる地元愛のこもった「桜海老のピザ」です。

事業者プロフィール



(株)ショーエイプロダクト 取締役 松永早智子氏



「家で手軽に焼き立てを食べられる」「子供から高齢者までが楽しめる」をコンセプトに静岡の食材を使った、ピザ好きの皆様に喜んでいただける新商品の第一弾として本品が生まれました。鮮度の高い状態で釜揚げされた桜海老を契約業者から仕入れ、チーズやピザ生地にもこだわって、濃厚かつ風味豊かな商品に。また企業努力によりリーズナブルなプライスでお届けします。

販売
場所

ネットショップ(自社)、百貨店、ふるさと納税サイトほか

お問い合わせ先

シャンテピザ(株式会社ショーエイプロダクト)
〒424-0028 静岡県静岡市清水区下野東2-11
TEL:054-366-8486
y.matsunaga@sho-pro.net



受賞ポイント

桜エビがたっぷり食べられて、とても満足感がある。桜エビとオリジナルジンジャーソース、チーズの相性が良い。静岡市清水区の魅力を存分に活かした商品。



箱根西麓三島野菜 畑まるごとスープ

野菜の生産者にも、環境にもやさしいスープができました！



①三島馬鈴薯と三島大根のクリームスープ②三島にんじんのバタージュ／内容量：150g／小売価格：460円(税込)／賞味期限：製造から①24ヶ月②18ヶ月／保存方法：常温／販売期間：通年

概要・PRポイント

「箱根西麓三島野菜 畑まるごとスープ」は、ブランド野菜の「箱根西麓三島野菜」を使った「三島馬鈴薯と三島大根のクリームスープ」と「三島にんじんのバタージュ」の2種類。具だくさんのスープは、新鮮かつAクラスの味ながら、規格外等の理由で流通にのらない「はじかれ野菜」を有効活用。加熱するだけで手軽に美味しく栄養豊かな三島野菜のスープが楽しめます。また常温保存ができるため、お土産はもちろん、非常食にも利用できます。

副食

事業者プロフィール



(株)東平商会 代表取締役 山本雅弘氏(右) 食品部 顧問 重田謙一氏



(株)東平商会は、「みしまコロッケ」の冷凍食品化をきっかけに、地元と連携した商品開発に力を入れています。本スープは、三島市観光協会様が主催した、スープで三島を元気にする「スープアップ!三島」プロジェクトをきっかけに開発しました。はじかれ野菜を買い取り、美味しいスープに仕立てることで、フードロスの削減と、生産者支援、環境の保全に貢献しています。

販売
場所

JAふじ伊豆 みしまかんぽ3店舗、伊豆箱根
鉄道 イズーラ修禅寺ほか2店舗、東名愛鷹PA
下り線売店、ネットショップ(自社)ほか

お問い合わせ

株式会社東平商会
〒411-0943 静岡県駿東郡長泉町中土狩301
TEL: 055-986-8635
h.tsuchiya@tohey.co.jp



受賞ポイント

野菜の味をしっかり感じる滑らかな舌触り。地元のはじかれ野菜を活用した、廃棄ロス削減に向けた素晴らしい取組。パッケージも商品コンセプトと合っている。



ピーナッツバター&ローストピーナッツ

遠州落花の再興へ！五感を満たす素材本来のうまみ



・ピーナッツバター(①有糖渋皮あり粒なし/②無糖渋皮なし粒なし)／内容量:105g／小売価格:1,296円(税込)／賞味期限:製造から10ヶ月／保存方法:常温・③ローストピーナッツ／内容量:135g／小売価格:950円(税込)／賞味期限:製造から3ヶ月／保存方法:常温／販売期間:いずれも通年



フードで、安心して食べられる商品です。

- ①ピーナッツバター(有糖渋皮あり粒なし)
- ②ピーナッツバター(無糖渋皮なし粒なし)
- ③ローストピーナッツ

概要・PRポイント

今では希少な遠州産の落花生を使ったピーナッツバターとローストピーナッツです。「ピーナッツバター」は、ピーナッツを超微細に碎き、ほぼ液状にしているため、滑らかな舌ざわりと食感、そして遠州落花の旨味が楽しめます。「ローストピーナッツ」は、収穫後に天日乾燥で甘みを凝縮させ、匠による焙煎で風味を立たせた遠州落花のkokoroが際立つ美味しさ。いずれも遠州落花の素材の良さが最大限に引き出されています。本品は完全無添加のヘルシー

事業者プロフィール



(株)NHアグリ 取締役販売部長 高田光弘氏



半世紀以上の昔、浜松は千葉と並ぶ落花生の一大産地でした。しかし時代の変化により衰退が進み、今ではほぼ見られなくなりました。この遠州落花の素晴らしさを知る地元の農家経営体3社が、その再興を目指してK'LURA(クルラ)を設立。遠州落花の栽培、商品化、生産を担うプロジェクトが始動しました。これがK'LURAの原点です。私たちはこれから遠州落花の可能性に挑み続けます。

販売
場所

K'LURA、ネットショップ(自社)

お問い合わせ先

K'LURA(株式会社NHアグリ)
〒432-8006 静岡県浜松市中央区大久保町3304-1
TEL:053-543-9677
info2@nh-agri.com



受賞ポイント

濃厚な味わいでピーナッツそのものを食べているようなバター。遠州落花の素晴らしい可能性を感じる。パッケージデザインも洗練されているので、ギフトにも使える。



焼津式 かつおのたたき 鬼わら焼き

一気に焼いて鮮度と旨味を閉じ込めた、通がうなる自慢の味・香り！！



内容量：450g以上／小売価格：2,160円（税込）（※別途送料がかかります）／賞味期限：製造から冷凍1ヶ月（解凍後は当日中にお召し上がりください）／保存方法：冷凍／販売期間：通年



概要・PRポイント

獲った直後に生きたまま凍らせたかつおを熟練の目利きが選んで作った「焼津式 かつおのたたき 鬼わら焼き」。冷凍のまま表面だけをバーナーで焦がしてから鬼のように藁の炭をまとうせて香りを付ける。この「ハイブリッド技法」が焼津式。かつおの鮮度と旨味を一気に閉じ込めた通をもうならせる美味しさです。香り豊かなこだわりのゆずぼん酢たれもかつおの味を引き立てます。1節ずつ真空パックに入っているの、贈答用にもお勧めです。

※「鬼わら焼き」は(株)いちまるの登録商標です。

事業者プロフィール



(株)いちまる MD事業部 営業開発課 課長 原田 明氏



明治初年創業の(株)いちまるは、昔から焼津港で廻船問屋を営み、焼津港で水揚げされるかつおやまぐろを扱ってきました。「焼津式 かつおのたたき 鬼わら焼き」は、原料となるかつおの選別から加工方法、食べ方の提案など、長年蓄積してきたノウハウを結集して作った渾身の一品です。かつおの水揚げ日本一の焼津港から驚くほど美味しい「かつおのたたき」をお届けします。

販売場所

ネットショップ(焼津の網元)、いちまるマルシェほか不定期イベント

お問い合わせ先

株式会社いちまる MD事業部
〒425-0012 静岡県焼津市浜当目1-3-23
TEL:054-628-4115(代表)
akharada@ichimaru-grp.co.jp



受賞ポイント

ネーミングがユニークで新鮮、インパクトがある。わらで焼いた表面の香ばしさと、身の新鮮さを楽しめる。添付のゆずぼん酢たれにもこだわりの感じる。焼津らしい魅力のある商品。



E-REX王者の焼豚

静岡の匠がタッグを組んで生まれた [E-REX] の極上の焼豚！



内容量: 300g / 小売価格: 1,380円(税込) / 賞味期限: 製造から12ヶ月 / 保存方法: 冷凍(解凍後は冷蔵で1週間から10日保存可能) / 販売期間: 通年



概要・PRポイント

口に運んだ瞬間に広がる旨味、そして脂の甘みとしっとりとした肉質。静岡が生んだブランドポーク「E-REX」の素材の良さを最大限に引き出した「E-REX王者の焼豚」。この美味なる味は、自然豊かな富士山の麓で匠が育てたE-REXと、吉田ハム工場の肉職人の匠の技、そしてオリジナルの秘伝のタレとが三位一体となって生み出されます。上質な味と香りはもちろん、何とチョコレートよりも低い融点で豚脂が口溶けするE-REX。ぜひ一度味わっていただきたい美味しさです。

事業者プロフィール



(株)E-REX 営業部長 瀧下仁美氏



(株)E-REXでは、E-REXの生産元である静岡県東部の専用農場と連携して、最上級の豚肉の生産と、最適な調理法を追求して商品を開発しています。多くのプロの料理人に絶賛され、舌の肥えた消費者の皆様にも喜ばれる本品。素材から生産、製造、その全てをオール静岡！で実現しており、どなたにも安心して食べていただける自信の商品です。現在は多方面にわたる販路の開拓にも取り組んでいます。

販売
場所

イベント

お問い合わせ先

株式会社E-REX
〒420-0886 静岡県静岡市葵区大岩3丁目28番31-7号
TEL: 054-245-2990
e.rex.e.pork@gmail.com



受賞ポイント

もも肉なのにパサつきがなく、しっとりしている。くちどけ・柔らかさが素晴らしい。ハムのような用途で、いろいろな料理にも使いやすい。ネーミングからも自信作であることが伝わってくる。



あっかん

赤甘のトマトジュース

無添加100%完熟トマト、濃厚で圧巻の甘み！



内容量: ①180ml、②550ml / 小売価格: ①756円(税込)、②2,160円(税込)
 / 賞味期限: 製造から24ヶ月 / 保存方法: 常温 / 販売期間: 通年

① ②

概要・PRポイント

「赤甘のトマトジュース」は、駿河湾から汲み上げた海洋深層水を与え、糖度が8～10度に安定する1～6月に収穫された甘い完熟トマトを贅沢に使っています。無添加にこだわり、塩も砂糖も加えない100%トマトジュース。濃厚な甘さと栄養価が程よくバランスされ、健康をサポートするGABAも豊富に含まれています。また加熱処理済みのため、離乳食を始めた幼児から高齢者まで、そのまま飲んでも料理にしても、美味しく頂くことができます。

飲料

事業者プロフィール



廣瀬農園 園主 廣瀬和正氏(右) 廣瀬順一氏



廣瀬農園では、独自の肥料組成を行い、高糖度のトマトを水耕栽培で育てています。トマト栽培では、糖度を高める過程で、出荷できない商品が生まれますが、その中でも糖度が8度以上のトマトを有効活用し、高付加価値化することで「こっくり濃厚、圧巻の甘み」のトマトジュースに仕立てました。またネーミングやパッケージにもこだわり、作り手のぬくもりを伝える工夫をしています。

販売
場所

廣瀬農園

お問い合わせ先

廣瀬農園
〒411-0815 静岡県三島市安久176
TEL: 055-977-7255
tomato.hirose@gmail.com



受賞ポイント

濃厚なトマトそのものを食べている感覚で体にとっても良さそう。青臭さがなく深い甘み。癖になりそうな味。親しみやすさのあるパッケージデザインも好感を持てる。



太田ポンカン ストレート

手間暇をかけ、自然の恵みと愛情を注いで生まれた贅沢な1本



内容量: 720ml / 小売価格: 2,200円(税込) / 賞味期限: 製造から12ヶ月
保存方法: 常温 / 販売期間: 2月中旬~10月頃(完売次第終了)

概要・PRポイント

「太田ポンカン ストレート」には、甘みとコクが凝縮された小玉のポンカンが1本におよそ30個使われています。収穫後は約1ヶ月半熟成され、〈甘み、酸味、香り、苦み〉の最適なバランスに。さらに特殊な搾汁方法で、雑味のない生のポンカンのようなフレッシュな味わいと香りが生まれます。ジュースになったことで、冬季限定の旬の味を、年間を通じて楽しむことができます。ボトルやパッケージもとても高級感のあるおしゃれでプレミアムな1本です。

事業者プロフィール



青木農園 代表 青木文優氏



青木農園は150年の歴史があり、代々柑橘類の栽培に尽力してきました。太田ポンカンは清水を代表する柑橘として、恵まれたこの地の気候風土のもとで育まれます。当園では生育のタイミングに合わせて全体の約80%を摘果し、養分を集中させることで、濃厚で美味しい果実を作っています。現在では多くの皆様に当園の太田ポンカンをはじめ、種々の柑橘を楽しんでいただいています。

販売
場所

ネットショップ(自社)

お問い合わせ先

青木農園
〒424-0106 静岡県静岡市清水区杉山621
TEL: 054-366-7570
contact@aoki-noen.net



受賞ポイント

ポンカンの果実のさわやかな風味がストレートに伝わる。洗練されたパッケージやラベル、瓶の形状から高級感が感じられる。ギフトに最適な商品。



静岡すっぱみかんフルーツエール

【すっぱみかん× FUJI PREMIUM BREWING】MADE IN 静岡のフルーツエール



内容量:350ml/小売価格:418円(税込)/賞味期限:製造から12ヶ月/保存方法:常温/販売期間:2024年9月より数量限定販売中(2025年の再販も予定)

概要・PRポイント

廃棄されてしまう静岡の摘果みかんをまるごと絞ってアップサイクルした「すっぱみかん」。(株)FUJI PREMIUM BREWING(フジプレミアムブルーイング)が、すっぱみかんを供給する(株)正悦(静岡市で海ぼうずグループを展開)の活動に賛同し、コラボレーションのうえ商品化。富士山の伏流水を100%使用し、ホワイティビールの優しい味わいに「すっぱみかん」の爽やかな風味と酸味が加わったクラフトビールです。

※「すっぱみかん」は(株)正悦の登録商標です。

飲料

事業者プロフィール



(株)FUJI PREMIUM BREWING 代表取締役社長 坂井修文氏(左)

(株)正悦 代表取締役 藤嶋慎太郎氏



「富士山の雪は、やがてきれいなビールになる」富士の麓、御殿場市で、豊かな富士山の伏流水を使いクラフトビールを醸造しています。これまでのビール造りで培ったノウハウを基に、様々な原料を使用し醸造できるクラフトビールの特性を活用し、クラフトビールの新たな価値創造に取り組んでいます。

販売
場所

JR駅構内売店(三島、静岡、浜松)、県内スーパーマーケットほか

お問い
合せ先

株式会社 FUJI PREMIUM BREWING
〒412-0046 静岡県御殿場市保土沢1015-1
TEL:0550-89-7611
info@fujipremiumbrewing.jp



受賞ポイント

ほのかにすっぱさのあるみかんの香りが、ビールとしては新鮮に感じる。摘果みかんをアップサイクルした、開発にストーリーのある商品。ネーミングもユニークで覚えやすい。



ミカちゃんのおやつゼリー

甘みたっぷりの三ヶ日みかんの風味を、一口ゼリーにぎゅっと凝縮しました



内容量：22g×30個入り／オープン価格／賞味期限：製造から6ヶ月／保存方法：常温／販売期間：通年

概要・PRポイント

静岡県の特産品として全国に知られる三ヶ日みかん。その果汁をふんだんに使った「ミカちゃんのおやつゼリー」。みかんの濃厚な甘みとコクが、ツルンとした食感の一口サイズのゼリーに凝縮されています。いつでもどこでも食べやすいポーションタイプで、おやつやお弁当にぴったり！フタにはJAみっかび公式キャラクター「ミカちゃん」の12種類のデザインがプリントされていて、食べる楽しみも広がります。本品はキズや擦れなどで規格外となったみかんを買い取って、原料として使用することで、生産者への利益還元と、食品ロスの低減にも貢献しています。

事業者プロフィール



三ヶ日町農業協同組合 営農柑橘部 営業主 夏目聖哉氏



三ヶ日町農業協同組合は、浜松市北西部に位置する三ヶ日町を管内とし、特産の三ヶ日みかんとみかんを使用した加工品を取り扱っています。三ヶ日町農業協同組合の「早生みかん」「青島みかん」は生鮮食品としては日本初となる機能性W表示を取得し、健康志向の方にもおすすめです。みかんのシーズン以外では、ジュースやゼリー等の加工品を販売するほか、SNS等によるPRにも積極的に取り組んでいます。

販売場所

JAみっかび特産物直売所、JAみっかび特産センター、ネットショップ(JAみっかび)

お問い合わせ先

三ヶ日町農業協同組合
〒431-1414
静岡県浜松市浜名区三ヶ日町三ヶ日885
TEL:053-525-3113
agurimikkabi3@diary.ocn.ne.jp



受賞ポイント

濃厚なみかん本来の甘味がしっかりと伝わるゼリー。レトロ感ある懐かしいパッケージが幅広い世代に受け入れられやすい。出荷基準を満たさなかったみかんを活用している点も評価できる。



あみにょん焼き(12個入り)

未利用だった「バターミルク」と「地域の宝」を繋げておいしくPR!



内容量: 12個(プレーン6個、キャラメル6個) / 小売価格: 2,160円(税込) /
賞味期限: 製造から40日 / 保存方法: 常温 / 販売期間: 通年



概要・PRポイント

優しい阿弥陀如来様のお顔で、見てほっこり、食べてにっこりの「あみにょん焼き」。函南町の大切な文化財である「阿弥陀如来像」をモチーフに、地元の「丹那牛乳」のバター製造過程から生まれる本来は廃棄されていた「バターミルク」を有効活用して作った焼菓子です。味はプレーンとキャラメル風味の2種類。美味しいその味と見た目の可愛いらしさに大人気! お茶やコーヒーにもピッタリで、お土産や贈答品にも最適です。

菓子類

事業者プロフィール



酪農王国株式会社 観光事業課 係長 杉田裕紀氏



酪農王国オラッチェは、函南町丹那にある酪農のテーマパーク。酪農にちなんだ体験と食の施設です。「あみにょん焼き」は、道の駅伊豆ゲートウェイ函南等と開発段階から共創し、地元函南町を文化と産業の両面から盛り立てることを目的に誕生しました。今後は地元産品としての一層の認知度の向上と販路のさらなる拡大を図ってまいります。

販売
場所

酪農王国オラッチェ、道の駅伊豆ゲートウェイ函南

お問い
合せ先

酪農王国株式会社
〒419-0105 静岡県田方郡函南町丹那349-1
TEL: 055-974-4192
info@oratche.com



受賞ポイント

ネーミングやお菓子の形、商品のデザインがとてもユニークで魅力的。廃棄されることの多いバターミルクを有効活用し、地域の宝と繋げるというアイデアが素晴らしい。

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。



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商品情報
を集めたサイトです。
静岡県の食の魅力を存分に
お楽しみください。

こんな方にご利用いただけます。

【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。

【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堪能ください。

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



ここは、豊かな自然に恵まれた食材の王国 しずおか食の情報センター

静岡県のブランド食材や加工品、食文化、一流の料理人の情報など、
本県の多彩な食や食文化情報を掲載し、お届けしています。
静岡県の食の魅力を是非ご体感ください。

買 う



頂(しずおか食セクション)・ふじのくに新商品セクションに選ばれた商品等をご紹介します。



レストラン



静岡県が誇る一流の料理人や菓子職人が活躍するレストランをご紹介します。



こちらをご覧ください

しずおか
食の情報センター



静岡県 しずおか食の情報センター

検索



Instagramでも
情報発信中!!



フォロー
お願いします

お問い合わせ

静岡県経済産業部産業革新局マーケティング課

TEL:054-221-3713 Mail:marke@pref.shizuoka.lg.jp まで