

記者発表(発表・資料配布)

月/日 (曜日)	担当事務所名 (担当課名)	TEL	発表者名 (担当)	その他 配布先
9/25 (月)	光都農林振興事務所 (農政振興第1課)	0791-58-2189 0791-58-2193	光都農林振興事務所長 宮島 康彦 (農政振興第1課長 尾西 賢一)	—



SDGsの目標



西播磨地域ビジョン2050 取組目標

「西播磨フードセレクション2023」の受賞食品決定について

1 趣 旨

西播磨産の農林水産物を使用し、個性あふれる優れた加工食品を選定する「西播磨フードセレクション2023」を開催しました。

第12回目となる今回は、13食品の応募があり、8月31日の本審査会で、4つの受賞食品を決定しました。

なお、表彰は、10月21日(土)開催の「西播磨フロンティア祭2023」にて行います。

2 受賞食品

グランプリ

みつ葉のジェノベーゼソース

なべしまファーム(赤穂市)



自家農園で栽培した規格外のみつ葉をジェノベーゼ風にアレンジしたソース。2年以上の開発期間を経て作り上げた鮮やかな緑と優しい風味は、和洋を問わず、さまざまな料理のトッピングに利用できる。

[みつ葉・塩(赤穂市産)]



金賞

焼き芋けんぴ

特定非営利活動法人いねいぶる
〈たつの市〉



農福連携で規格外のさつまいもを加工。手にとった時は芋けんぴ、口に入ると焼き芋の不思議な食感で、子どもからシニアまで幅広い世代が食べやすい。

[さつまいも(たつの市産)]

MOTOモスト

株式会社MOTO
〈上郡町〉



上郡町産ぶどうを100%使用。ワイン製法でぶどうを搾り、無添加、無濾過、無着色。極めて濃厚で、一般には味わうことができない甘さとコクが特徴。

[ぶどう(上郡町産)]

はじまり漬

はじまり工房けんさん
〈宍粟市〉



地元ブランドである「宍粟三尺きゅうり」と「発酵のまち」宍粟の酒蔵の酒粕を用いた粕漬け。甘い酒粕で素朴な味わいが特徴的な仕上がりに。

[きゅうり・白瓜・酒粕(宍粟市産)]

3 表彰式等

- 日時 令和5年10月21日(土) 10:00～ 【開会式にて】
 - 場所 播磨科学公園都市芝生広場
 - 内容 受賞者(グランプリ1点、金賞3点)に賞状、盾等を授与
- 〈問合せ先〉

西播磨県民局 光都農林振興事務所 農政振興第1課 TEL 0791-58-2193

【参考】

「西播磨フードセレクション 2023」の概要

- 1 主催 西播磨フードセレクション実行委員会
(県、市町、消費者団体、西播磨ツーリズム振興協議会)
- 2 対象食品 西播磨産農林水産物を使用した加工食品
- 3 審査項目 ①地域性
②おいしさ
③個性・特長
④市場性・継続性
- 4 審査委員 戸田 登志也 (審査委員長：武庫川女子大学 食物栄養科学部 教授)
小西 健一 (株式会社銀ビルストア
執行役員 MD事業部兼総合企画部部長)
前田 裕司 (ホテル日航姫路 総料理長)
手捲 美野里 (株式会社播磨リビング新聞社 ライター)
谷 五郎 (株式会社ラジオ関西 パーソナリティ)
渡瀬 康英 (兵庫県 西播磨県民局長)
宮島 康彦 (西播磨フードセレクション実行委員会会長)