



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。

2021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。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。

今年は、しずおか食セレクションを皆さんにもっと知っていただけるよう、愛称を「頂(いただき)」と決定し、ロゴマークも策定しました。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」
「ふじのくに新商品セレクション」概要 …… 2

 「しずおか食セレクション」	
伊豆ニューミニトマト	3
ソフトケール GABA	4
温室野菜 sano やわらかバジル	5
うまレタ	6
栄久ぼんかん®	7
とびあみかん (青島)	8
三ヶ日みかん (早生温州)	9
うちだけの味 武井牧場牛乳	10
波乗り鯖	11
白葉茶つきしろ	12

 「ふじのくに新商品セレクション」最高金賞

ぎゅっとまるごと にんじんジュース …… 13-14

 「ふじのくに新商品セレクション」金賞

丁子屋の冷凍とろろ汁	15
季咲亭・静岡めんま	16
しいたけコロリンコロリン わさびと出会ってあぁ、おいし。	17
静岡しらすの pastaソース (ペペロンチーノ風・ピネガー・ジンジャー風・トマトバジル風)	18
楽淹 RAKUEN	19
丸高農園の栄久ぼんかんストレートジュース	20
IZU ROSE (ドフトボルケ)	21
緑茶に合うレモンケーキセット #レモンケーキ / MANDARA 緑茶「い」セット	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、大地の恵みがありたく「いただく」という意味があります。

認定基準

項目	認定基準
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徴、独自性等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づけがあること
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年度	2011年度	2012年度	2013年度	2014年度	2015年度	2016年度	2017年度	2018年度	2019年度	2020年度	2021年度	累計件数
野菜	7	10	7	5	9	4	4	9	5	4	2	4	70
果樹	2	7	3	2	2	4	1	0	2	1	1	3	28
米	0	0	1	0	0	0	1	1	0	0	0	0	3
畜産物	1	2	5	2	1	2	4	2	1	2	0	1	23
水産物	5	2	9	5	0	1	3	4	0	0	4	1	34
茶	5	3	1	2	1	1	3	0	0	0	1	1	18
林産物	0	1	0	2	0	1	2	2	1	0	1	0	10
計	20	25	26	18	13	13	18	18	9	7	9	10	186

ふじのくに新商品セレクション

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」のマーク

【食品】



【食品以外】



審査基準

「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）。

項目	具体的な内容
商品としての魅力	商品コンセプト、商品の特徴、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・安心の取り組み	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

単位：商品

区分	2010年度	2011年度	2012年度	2013年度	2014年度	2015年度	2016年度	2017年度	2018年度	2019年度	2020年度	2021年度	区分計
最高金賞	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
金賞	11	11	13	16	11	10	13	20	14	13	11	8	151
受賞合計	12	12	14	17	12	11	14	21	15	14	12	9	163
出品数	81*	48	79	90	64	81	68	94	86	73	81	108	953

※ 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。



伊豆の国市の大自然でニューファーマーが栽培する最高品質のミニトマト

伊豆ニューミニトマト



概要・PRポイント

赤色が濃くツヤのある果色で、きれいな丸いカタチが特徴の伊豆ニューミニトマト。田方平野の肥沃な黒ボク土と、狩野川の伏流水が育んだ静岡県を代表する良質なミニトマトです。厳しい品質管理と独自の出荷基準により割れや傷、着色などの外観や重量などに細かな基準を定め出荷。糖度が高く甘みがあり、均一で高品質、そしてなにより安全・安心な食材として県内はもとより首都圏でも高い評価を得ています。

< 出荷時期 > 9月中旬～7月下旬

生産者プロフィール



「伊豆ニューミニトマト」の栽培は、伊豆の国農業協同組合果菜委員会の農業の新しい担い手となる「ニューファーマー」が行っています。高い栽培技術と、熱い情熱を持って高品質なミニトマトを栽培し、市場にお届け。またブランド力の強化と併せて、安定した流通・販売実現のための戦略にも力を入れています。

販売
場所

農協経由 県内、関東甲信越の市場

お問い合わせ先

伊豆の国農業協同組合 果菜委員会
〒410-2141 伊豆の国市葦山山木54-3
TEL:055-949-0055
kasai@izu.ja-shizuoka.or.jp



受賞ポイント

・担い手を育成しつつ、会員の高い栽培技術と厳格な出荷基準により、品質の良いミニトマトを安定供給している点がよい。



やわらかくて食べやすい 苦みのないケール

野菜

ソフトケール GABA



概要・PRポイント

全国で初めて生鮮葉物野菜で「GABA」の機能性表示食品として認められたマスダの「ソフトケールGABA」。高血圧が気になる方の血圧を下げる作用や、ストレス緩和に効果がある「γ-アミノ酸＝GABA」を多く含む緑黄色野菜です。また「食べやすいケール」をコンセプトに、苦みもなく柔らかく、生でも美味しい品種を独自開発。ケールの栽培方法及びケール収穫物の特許を取得し、有機肥料による特別手法で丁寧に栽培。手摘みで収穫してお届けしています。

< 出荷時期 > 通年

生産者プロフィール



(株)増田採種場 生産事業部生産課 和久田 恭平氏



増田採種場は、創業97年「自然っておいしいね。」をテーマにアブラナ科野菜（キャベツ・ケール・ブチヴェール等）の品種開発を主として行っています。ケールでは、日本で初となる品種登録を行っております。「ソフトケールGABA」はその集大成の一つで、静岡県先端農業を推進するAOIプロジェクトの第一号として評価をいただくなど、人生百年時代の健康寿命を考えた食品として拡販を進めています。

販売
場所

スーパー、百貨店、オンラインショップ

お問い合わせ先

株式会社増田採種場
〒438-0817 磐田市上万能168-2
TEL:0538-35-8822
info@masudaseed.com



受賞ポイント

・ソフトケール栽培基準を設け、生産拡大を図っているほか、消費者へのレシピ提案など、ケールを食べてもらえるように工夫している点がよい。



バジルから始まる、温室“sano(健康)”野菜

温室野菜sano やわらかバジル



概要・PRポイント

温室野菜sanoがお届けするバジルは、太陽光をいっぱいに取り込み、風雨の影響をほとんど受けない「ガラス温室」で栽培された大きく柔らかな葉の美味しいバジルです。一般に販売されている路地モノのバジルに比べ、葉の柔らかさはもちろん、香りや色も全く違います。また年間を通して常時出荷できるのも温室野菜sanoの特徴。化学農薬不使用栽培と有機肥料栽培により、安心してお召し上がりいただけるブランド野菜です。

< 出荷時期 > 通年

生産者プロフィール



温室野菜 sano 代表 佐野 英敏氏



奇しくもイタリア語で「sano」は健康を意味する言葉。温室野菜sanoは、“食を通じて地域に根差す企業”を、という経営理念のもと、人も植物も健康でいられる農業を目指しています。温暖で日照時間が長い袋井の地で培ったメロン栽培の技術を基盤に、そのノウハウを様々な野菜栽培に注ぎ、温室野菜を通じて皆様の笑顔と健康に貢献したいと願っています。

販売場所

温室野菜sano(店頭・HP)、ECサイト

お問い合わせ先

温室野菜 sano
〒437-0002 袋井市川会350
TEL:090-2578-9628
sano@onshitsuyasai.jp



受賞ポイント

・安心・安全なバジル栽培を行っているほか、ターゲットを絞った販売戦略や加工品を通じたPR展開を図っている点が良い。



うまい、新鮮で高品質なレタス。

野菜

うまレタ。



概要・PRポイント

「うまレタ。」は、豊富な日照量のもと、若採りによる高鮮度が特徴の静岡生まれのレタス。「うまレタ。」の「うま」は、「旨い」「美味しい」のうま。「うまレタ」で「産まれたて」の意味も。またうまい(上手い)レタスで、産地の「上手な」栽培技術もアピール。句読点の「。」は生産者の「プロ意識」を区切りで表現しつつ、「。」＝心配が0(ゼロ)、危険も0(ゼロ)と安全安心を訴求。「うまレタ。」は本当に美味しいレタスです。

< 出荷時期 > 10月～5月

生産者プロフィール



静岡県レタス協議会 会長 (JAおおいがわ レタス部会 部会長) 北川 英行氏

「うまレタ。」は、静岡県レタス協議会の栽培農家が愛情を込めて育てている静岡産の新鮮なレタスです。独自に出荷規格を設け、目揃い会や品質検査を行うことで新鮮で高品質な商品を安全確実に消費者の皆様にお届けできるよう努めています。また精度の高い出荷情報を適時発信するなど、販売促進にも力を入れています。

販売
場所

県内・京浜地区量販店

お問い
合せ先

JA 静岡経済連 (静岡県レタス協議会事務局)
〒422-8620 静岡市駿河区曲金3丁目8番1号
TEL:054-284-9714



受賞ポイント

・品質の高いレタスを安定的に供給しているほか、他事業者と連携した販路拡大に取り組んでいる点が良い。



松崎町にしかない希少性と芳醇な味の『幻のぼんかん』

栄久ぼんかん®



概要・PRポイント

1934年頃、伊豆松崎は三余農園の二代目である土屋栄久によりひろめられた「栄久ぼんかん」。伊豆松崎でしか栽培されないぼんかんのオリジナル品種で、果実の背が高く、酸味・香り・甘みのバランスがとても良く、しっかりした果肉と濃厚な味が特徴です。一般のぼんかんに比べ栽培が非常に難しく、ごく一部の農家にしか栽培継承されていない希少種で、その美味しさと希少性はまさに「幻のぼんかん」そのものです。

< 出荷時期 > 1月中旬～3月上旬

生産者プロフィール



80年の時を超えて「栄久ぼんかん」を現在生産、プロデュースしている三余農園と丸高農園（丸高ティーティー株式会社）。両者に継承された栽培技術と、飽くなき情熱が幻のぼんかん「栄久ぼんかん」を今日に蘇らせました。「ここにしかないオリジナルブランド」として、地域ブランドの活性化と地場振興のためにタッグを組んでいます。

三余農園 園主 土屋 人氏 (右)
丸高ティーティー株式会社(丸高農園) 取締役 高橋 幸村氏 (左)

販売場所 町内直売所、
各社HPネットショップ

お問い合わせ先
三余農園
〒410-3626
賀茂郡松崎町那賀73-1
TEL:0558-42-0408
sanyonouen.34@gmail.com



丸高ティーティー株式会社(丸高農園)
〒410-3618
賀茂郡松崎町道部380-1
TEL:0558-36-4266
izu.marutakafarm@marutakatt.co.jp



受賞ポイント

・一般のぼんかんとは異なる特徴で、複数の販路を開拓するなど販売戦略を展開している点が良い。



甘みが強く、濃厚なコクのある味わいを春先まで堪能できるみかん

果物

とぴあみかん（青島）



概要・PRポイント

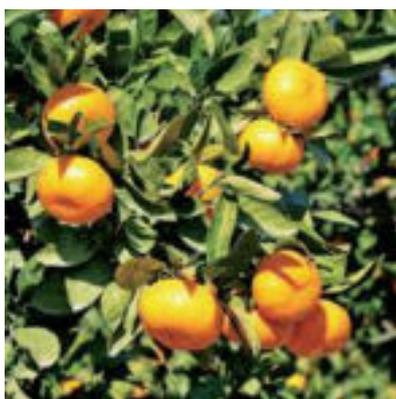
全国有数の日照時間を誇る浜名湖周辺で栽培される青島みかんは、甘みが強く濃厚な味わいが特徴です。生産農家では、消費動向に合わせて中玉果で糖度の高い甘い特性の品種を中心に栽培。園地の土壌中の水分調整や、温湿度を保った貯蔵庫に貯蔵してから出荷するなど、品質の安定に努めています。また「とぴあみかん（青島温州）」に多く含まれる「β-クリプトキサンチン」は「骨」の健康維持に役立つことが証明されており、機能性表示食品として認められています。

< 出荷時期 > 12月下旬～2月下旬

生産者プロフィール



JAとぴあ浜松柑橘部会
 部長 竹内 行男氏(右)
 副部長 加茂 敏彦氏(左)



JAとぴあ浜松は、浜松市及び湖西市をエリアに、組合員をはじめとする地域住民の皆様や法人様との共生を目指し活動しています。農業では多種多様な側面からの支援を行い、その振興により成長をサポート。「とぴあみかん」の栽培でも、科学的手法の導入や製品のブランド化、流通支援などを積極的に進めています。

販売
場所

とぴあ浜松農業協同組合 みかん選果場直売所、
県内スーパー

お問い
合せ先

とぴあ浜松農業協同組合 果樹販売センター
 〒431-1303 浜松市北区細江町三和65番地の2
 TEL:053-527-0777
 enhanbai@topia.ja-shizuoka.or.jp



受賞ポイント

・産地維持に向けた取り組みも進められ、首都圏の消費者も認める高品質なみかんを生産している点がよい。



糖度と酸度のバランスがとれたコクのあるみかん

三ヶ日みかん（早生温州）



概要・PRポイント

三ヶ日みかんは、農家のこだわりの技術で栽培された果実を、厳しい品質基準のもとで出荷される糖度と酸度のバランスの取れたコクのあるみかんです。じょうのう膜（みかんの内皮）が薄く、口当たりがよいのも大きな魅力。また生鮮食品では全国で初めて機能性表示食品として「β-クリプトキサンチン」の「骨の代謝の機能性」と、高血圧の方の血圧を下げる「GABA」を含む食品としてダブルの機能性を備え、健康増進の一面からも関心を集めています。

< 出荷時期 > 11月上旬～12月中旬

生産者プロフィール



浜名湖北岸にある浜松市三ヶ日地区は古くからみかんの栽培が盛んな土地です。三ヶ日町柑橘出荷組合では糖度、食味、外観、大きさなどの品質を維持向上させるために伝統の栽培技法に先進技術を積極的に導入。AIを駆使した最新の柑橘選果場の建設を進めるなど消費者の皆様が安心して食べていただける三ヶ日みかんの生産に取り組んでいます。

販売
場所

中京地区、京浜地区、静岡県内のスーパー等

お問い合わせ先

三ヶ日町柑橘出荷組合
〒431-1497 浜松市北区三ヶ日町三ヶ日885
TEL:053-525-1016



受賞ポイント

・一定品質のみかんが安定生産されているほか、市場販売に加え、直販部門への強化といった販売戦略が練られている点が良い。



ホルスタイン牛乳とジャージー牛乳のオリジナルブレンド牛乳

うちだけの味 武井牧場牛乳



概要・PRポイント

「うちだけの味」をコンセプトに、ホルスタイン種とジャージー種の2種類の生乳を独自にブレンドして瓶詰めにしたふじの国で生まれた牛乳です。たっぷりの愛情を込めて育てた乳牛の自家製生乳だけを使い、加工処理を外部委託することで、中小規模の農場では難しいとされた単独生産を実現し、100%自家生乳による「武井牧場牛乳」が完成しました。ぜひこの甘みとコクのある「うちだけの味」をお楽しみください。

< 出荷時期 > 通年

乳卵類

生産者プロフィール



(株)武井牧場 代表取締役 武井 泰章氏



武井牧場は沼津で牧場を営んで60年。自らの牧場で仔牛から愛情を込めて育てた乳牛から丁寧に牛乳を搾っています。牛乳を搾り続けて60年以上、牛乳の味を良く知っている私たちは、新鮮でおいしい牛乳の追求に日々努力をしています。「しずおか農林水産物認証取得」の牧場として、これからも皆様に安心安全の牛乳を届けていきます。

販売
場所

直営店(武井牧場)、(株)あおき、
ららぽーと沼津(沼津コート)

お問い合わせ先

株式会社武井牧場
〒410-0051 沼津市西熊堂623
TEL:055-928-6255
farm-takei@hyper.ocn.ne.jp



受賞ポイント

・一般的な牛乳と比較しても品質が高く、特徴のある牛乳であるほか、関東圏での販売展開がなされている点が良い。



脂が乗って必ず旨い鯖

波乗り鯖



概要・PRポイント

冬場、御前崎沖に回遊してくる鯖は脂が乗って大変美味しく地元では刺身で食されます。この美味しい鯖をより多くの人に味わっていただくために、曳き縄漁法で1本ずつ丁寧に漁獲された鯖の中から独自の認定基準（活締め脱血処理、高鮮度、キズがないこと、重量、脂肪量）を満たした鯖だけを「波乗り鯖」の名を冠したブランド魚として認定。その新鮮な美味しさがグルメ達を魅了しています。

< 出荷時期 > 11月～2月末

生産者プロフィール



漁業関係者からも一目おかれる御前崎の鯖。平成25年の4漁協統合を機に「波乗り鯖」のブランド化プロジェクトがスタート。好漁場に恵まれた南駿河湾漁業組合ならではの「脂が乗って必ずうまいサワラ」が、「波乗り鯖」として誕生しました。また漁協と取扱い飲食店で「波乗り鯖応援団」を結成し、PRと消費拡大に努めています。

販売
場所

御前崎魚市場

お問い合わせ先

南駿河湾漁業協同組合
〒437-1623 御前崎市港6131
TEL:0548-63-3111
omaezaki-gyokyo@ck.tnc.ne.jp



受賞ポイント

・徹底した管理によるブランド商品であり、地域飲食店と連携した販売戦略が練られている点が良い。



プラチナゴールドの「旨みのかたまり」

白葉茶つきしろ



概要・PRポイント

日光を完全に遮る独自の栽培法から生まれた希少な高級茶「白葉茶つきしろ」。葉の色が白だけでなく、うまみや甘み成分が一般的な煎茶の約3倍、玉露の2倍も含まれていることが大きな特徴です。水色はシャンパングラスが似合うプラチナゴールド。見た目にも上品な仕上がりのプレミアム茶です。さらに口に含むとうまみと甘みが口の中いっぱいに広がり、飲み終えた後まで続く深い余韻が、特別な時間を創出してくれます。

< 出荷時期 > 通年

茶類

生産者プロフィール



安間製茶 代表 安間 孝介氏



袋井のお茶は県内でも古い歴史があり、国内トップレベルの日照時間と気候風土など、高品質な茶葉を生み出す好条件で栽培されています。その中において「安間製茶」では、伝統の技と先取の精神による新しい茶文化の融合と創造に取り組んでいます。「白葉茶つきしろ」も、こうした静かな情熱が生んだ日本茶の新しいカタチです。

販売
場所

ECサイト、
農産物直売所（とれたて食楽部）等

お問い合わせ先

安間製茶
〒437-0032 袋井市豊沢491-30
TEL:0538-88-8893
tea@ammaseicha.com



受賞ポイント

・ターゲットが明確であり、輸出を視野に入れた販売戦略が練られているほか、独自手法により他商品との差別化が図られている点が良い。



血圧が気になる方へ。三島にんじん100%のジュースです。

ぎゅっとまるごとにんじんジュース



内容量:190g 小売価格:216円《税込》 賞味(消費)期限:製造から2年 保存方法:直射日光、高温多湿を避けて保存してください。 販売期間:通年

概要・PRポイント

甘くておいしいと伝統のある「三島にんじん」を100%使用したジュースです。契約農家と二人三脚で、箱根西麓の地で夏から真冬の寒い時期までじっくり育てた安全で安心なにんじんが原料です。ジュースには同じにんじんから作ったペースト10%を加え、ツブツブ食感と濃厚な味が楽しめるほか、にんじん臭さがないため、にんじん嫌いの方にもおいしく飲んでいただけます。また、高めの血圧を低下させる機能があることが報告されている「GABA」が含まれており、機能性表示食品としても注目されています。

事業者プロフィール



東平商会は創業以来60余年を数え、今日では、食品事業、人材サービス、産業資材事業、土木事業、農業事業の5つの事業を展開しています。食品事業では「みしまコロッケ」の冷凍食品開発を始めとした、地域食材を使った商品開発に力を入れており、本商品のように自社の農業事業とも連携したオリジナル商品が続々誕生しています。



受賞者の喜びの声

この度は最高金賞を受賞させていただき誠にありがとうございました。発売当初2年連続でこのコンテストに応募したのですが受賞に至らず、リニューアルを機に3回目の挑戦をしたところ、まさかの最高金賞となりました。改良を重ねた努力を評価していただいた審査員の皆様の懐の深さを感じています。

販売場所

ECサイト「東平屋」、イトーヨーカドー三島店、TSUTAYA BOOKSTORE サントムーン柿田川店、キヨスク(三島駅構内4店舗)、山本食品、伊豆村の駅 他

お問い合わせ先

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



ECサイト「東平屋」



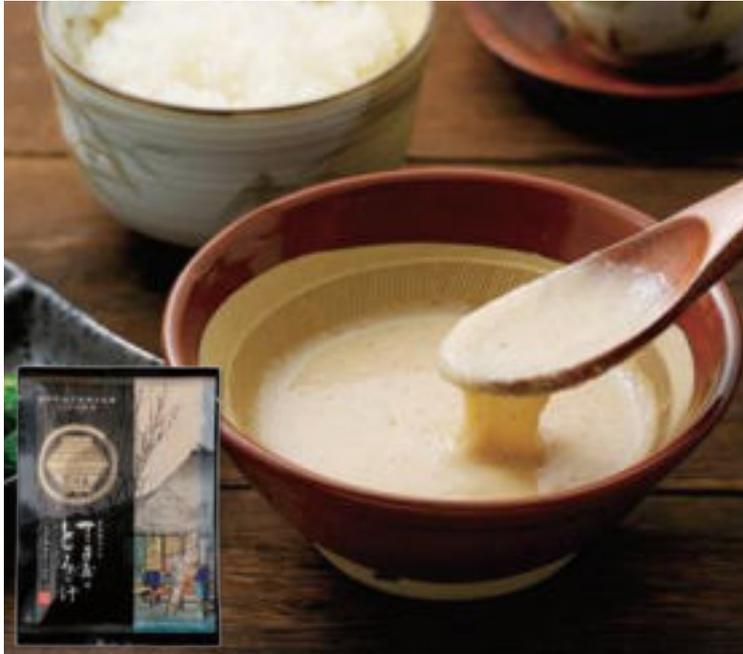
受賞ポイント

- ・とてもまろやかで適度な甘さのある味わいで、非常に美味しい商品。
- ・機能性表示食品であり、「健康志向」のユーザーにも訴求力がある。
- ・生産者の思いが伝わってくる洗練されたデザインで、ギフトにも適している。



丁子屋が、おうちで食べる冷凍とろろ汁はじめました。

丁子屋の冷凍とろろ汁



内容量:120g 小売価格:700円(税抜) 賞味(消費)期限:製造日より1年
保存方法:冷凍 販売期間:通年

概要・PRポイント

江戸時代から400年間愛され続ける静岡は丸子名物—丁子屋のとろろ汁。「この変わらぬ美味しさをぜひご家庭でも味わっていただきたい」との思いから生まれた冷凍とろろ汁。鼻に抜ける土の香りと上品で細やかな粘りが特徴的な静岡県産100%の自然薯と、焼津産のかつおだし、そして自家製の白みそという自然の恵みを掛け合わせ、食材と製法にとことんこだわって作り上げました。浮世絵をあしらったパッケージも魅力で、ご贈答やお土産にも最適です。

事業者プロフィール



(有)丁子屋 十四代目 柴山 広行氏

慶長元年1596年、丁子屋の初代平吉が暖簾を掲げ丁子屋が創業しました。以来東海道丸子の宿から場所を変えることなく多くの旅人をもてなし続けてきました。その思いは今も決して変わることなく引き継がれ、美味で健康にも良いとろろ汁を、感謝とおもてなしの心と共にお客様にお届けしています。

販売
場所

丁子屋、公式オンラインショップ

お問い合わせ先

有限会社 丁子屋
〒421-0103 静岡市駿河区丸子7-10-10
TEL:054-258-1066
hiroyuki.chojiya14@gmail.com



受賞ポイント

- ・パッケージデザインが丁子屋さんらしく趣があり感じがよい。
- ・伝統の味をご自宅で味わえる嬉しい逸品。調理も簡単で、一人前の個包装も便利。



食べること＝地域保全

副食

季咲亭・静岡めんま



内容量:80g 小売価格:430円(税込) 賞味(消費)期限:90日
保存方法:常温 販売期間:通年

概要・PRポイント

食べることが環境問題の解消につながる—そんな画期的な食材が「静岡めんま」です。山間地では「放置竹林」による「竹害」が進んでおり、竹を食材として消費することで課題解決に役立てようというもの。自社の漬物製造で培った発酵技術を生かし、採取した幼竹(筍以上竹未満)を食用に加工して「静岡めんま」が生まれました。独自の味付けや製法で、国産100%ならではの安心感とおいしさに、いま大きな注目が集まっています。

事業者プロフィール



(株)季咲亭 代表取締役 小泉 幸雄氏



季咲亭は、「昔かたぎな OTSUKEMONO」を経営理念に掲げ、「伝統と継承」「変革と進化」に取り組んでいます。日本の風土に生まれ、古来の知恵と技術が注ぎ込まれた「漬物」を、かたくなに守ると同時に、さらに先を見つめ率先して変革に挑み続け進化させる。私たちはこうした思いを胸に日々精進しています。

販売
場所

国内スーパーマーケット、高級セレクトショップ、ECサイト、ラーメン店、居酒屋店

お問い合わせ先

株式会社 季咲亭
〒420-0816 静岡市葵区沓谷5丁目1番地6
TEL:054-262-0267
y.koizumi@kisakutei.com



受賞ポイント

・食べることが地域保全に繋がるという、この商品開発を通じた地域連携の取り組みは高く評価でき、その志が伝わる商品。



椎茸の軸の旨味とわさびの風味ひろがる佃煮です

しいたけコロリンコロリン わさびと出会ってああ、おいし。



内容量:200g 小売価格:648円《税込》 賞味(消費)期限:30日
保存方法:冷蔵 販売期間:通年

概要・PRポイント

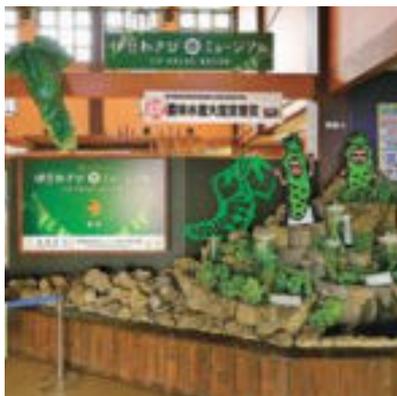
同じ三島市の授産施設を運営するNPO法人と連携し開発した商品です。

椎茸の軸と伊豆天城産のわさびを組み合わせたおいしい佃煮が生まれました。昔ながらの椎茸の旨みと、わさびの鼻から抜ける香りが絶妙のハーモニー。函南産の菌床椎茸の旨みの詰まった軸を素材に、天日干しで旨み成分「グアニル酸」を生成させ、旨みと甘味を引き立たせます。さらに味付け調味液でじっくり煮込んで味を凝縮。本わさびを合わせることで、ひときわおいしい「和つまみ」が誕生しました。

事業者プロフィール



(株)山本食品 代表取締役 山本 豊氏



明治38年創業で、「伊豆のわさび屋」として100年余り、四代の歴史を刻むわさび漬の老舗です。山本食品ではおいしいわさびを追求し続けると共に、食に遊び心を加えて他にはないわさびの味や、食べ方を模索し提案を続けています。「そう来たか!」と思わずうなっていたいただける美味しくユニークな商品を、これからもお届けして参ります。

販売場所

伊豆わさびミュージアム 門前せせらぎ店、
自社オンラインショップ、まかいの牧場 他
順次展開中

お問い合わせ先

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



受賞ポイント

- ・廃棄される椎茸の軸を利用するという視点が面白い。
- ・わさびとのバランスも良い。



新鮮な釜揚げしらすを使ったこだわりソース

静岡しらすの pasta ソース (ペペロンチーノ風・ピネガー・ジンジャー風・トマトバジル風)



内容量:100g 小売価格:648円《税込》 賞味(消費)期限:120日
保存方法:直射日光・高温・多湿を避けて保存してください。 販売期間:通年

概要・PRポイント

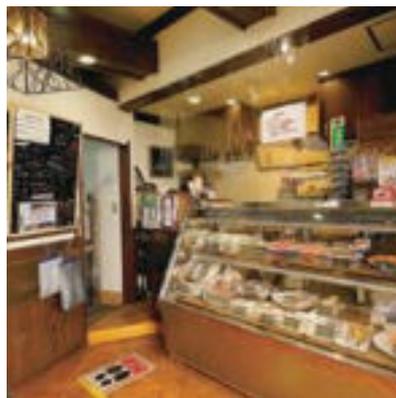
静岡の特産品のしらすをベースに、新しいパスタソースに仕上げました。味のバリエーションは、ペペロンチーノ風味、ピネガー・ジンジャー風味、トマトバジル風味の3種類。新鮮なしらすを煮熟して釜揚げし、レトルトに。茹でたパスタにそのままあえても、温めてもお好みでいろいろな料理にも使えます。賞味期限は120日間で、美味しいしらすを常温で扱える新しい静岡土産です。

調味類

事業者プロフィール



(株)マルカイ 代表取締役社長 海野 雄介氏



株式会社マルカイは、1951年の創業より静岡市用宗港で釜揚げしらすを主力に、しらす加工品の製造・販売を行っています。近年では工場直送の小売店舗や飲食店などの新規事業にも挑戦。消費者への魚食文化の普及を目指し、地元の水産資源を継続的かつ最大限に活用して、地域社会の発展に貢献できる企業となるべく努力を続けています。

販売
場所

自社店舗、高速道路サービスエリア、
販売店など

お問い
合せ先

株式会社マルカイ
〒421-0122 静岡市駿河区用宗5丁目20-20
TEL:054-259-2329
marukai1@aquac.ocn.ne.jp



受賞ポイント

- ・静岡の新鮮な釜揚げしらすを使用しており、ストレートに静岡の強みが伝わる商品。
- ・常温保管が利くのでお土産以外に家庭用の日常使いにも適している。



CRAFT BREW TEA ワイングラスで楽しむ日本茶

楽淹 RAKUEN



内容量:700ml 小売価格:3,000円《税抜》 賞味(消費)期限:1年
保存方法:直射日光や高温多湿の場所を避けて保存してください。 販売期間:通年

概要・PRポイント

ワイングラスで楽しむ日本茶として生まれた緑茶清涼飲料水「楽淹」。藤枝市の代表品種で希少品種でもある「藤かおり」の中でも特に香りの高い茶葉を主体に、厳選した一番摘み静岡県産茶葉を使用。火入れや抽出の温度、時間を微調整するなど、試行錯誤の中から茶葉本来の個性が最大限に引き出せる製法を開発。ガラスボトル入りで酸化や劣化を抑え、常温での物流が可能な点もポイント。食事とともにお召し上がり頂くことでよりいっそうふくよかな味と香りを楽しむことができます。

事業者プロフィール



丸七製茶(株) 鈴木 美和氏



丸七製茶は、お茶を製造する7つの工程に「一服啓上」の思いを込め、磨きをかけた伝統の技と新しい技術を融合し、お茶をプロデュースしています。さらに今日の変化する時代にあって、変化により柔軟に対応できる企業として、これからも伝統を重んじつつ、情熱と想像力で新たなお茶の世界を創造し続けて参ります。

販売場所

ななや各店舗、ななやECショップ、ふじのくに茶の都ミュージアム 他

お問い合わせ先

丸七製茶株式会社 (ななや藤枝店)
〒426-0076 藤枝市内瀬戸141-1
TEL:054-646-7783



受賞ポイント

- ・「藤かおり」をワイングラスで楽しむという、静岡茶の新しいマーケットを創造していく可能性のある商品。
- ・まろやかでかつすっきり感があり、さわやかな口当たり。



濃厚な「幻のぼんかん」を詰め込んだ至極の一品

丸高農園の栄久ぼんかんストレートジュース



内容量:1,000ml 小売価格:2,500円《税抜》 賞味(消費)期限:製造から1年
保存方法:常温 販売期間:通年(数量限定 なくなり次第終了)

概要・PRポイント

「幻のぼんかん」が、年間わずか400本しか生産されない希少なジュースになりました。原材料は伊豆松崎でのみ生産される糖度が高く味が濃く、濃厚な香りが特徴の「栄久ぼんかん」。収穫後は厳しい温湿度管理のもと、石蔵で熟成させます。この蔵出しぼんかんを1ℓにつき約35個も使用。ジュースの糖度は14度以上で、程よい酸味と深みのある味があいまって「一度飲んだら忘れられない」芳醇なジュースです。

飲料

事業者プロフィール



1937年、丸高農園は伊豆松崎町の柑橘専門農家として創業しました。以来伊豆地域の温暖な気候の元、松崎町オリジナルの「栄久ぼんかん」をはじめとする様々な柑橘系類を栽培。手積みされた石垣段々畑と石蔵が特徴で、「誠実」で「丁寧」な栽培を心がけています。また持続性の高い農業生産方式を実践するエコファーマーの認定も受けています。

販売場所

自社HPショッピングページ、
JA伊豆太陽 農の駅 ほのぼの売店 松崎、
物販サイト『日本きらり』

お問い合わせ先

丸高ティーティー株式会社(丸高農園)
〒410-3618 賀茂郡松崎町道部380-1
TEL:0558-36-4266
izu.marutakafarm@marutakatt.co.jp



受賞ポイント

- ・希少性の高い栄久ぼんかんは、酸味、甘味、すっきり感とも絶妙のバランスで、とても美味しい。
- ・白を基調とした容器デザインが、清潔感と同時に、本物感を感じさせる。



一瓶に約12輪分の花びら。至極の薔薇ジャム

IZU ROSE (ドフトボルケ)



内容量:150ml 小売価格:2,200円《税込》 賞味(消費)期限:製造から半年
保存方法:暗所で常温保存 開封後要冷蔵 販売期間:通年

概要・PRポイント

「薔薇ジャムのイメージを180度変える」をコンセプトに誕生した薔薇ジャムIZU ROSE(ドフトボルケ)。ジャム1本当たり10~12輪分ものバラの花弁を使用しています。手作業で丁寧に花弁の選別を行い、瓶の中で花弁が美しく映えるよう最適な加熱具合やタイミングを独自に研究して製品化。使用している食用バラは化学農薬不使用で、もちろん無着色。バニラアイスやヨーグルト、紅茶などに添えていただくことで上品なバラの香りをお楽しみいただけます。

事業者プロフィール



SEIYA Design 代表 後藤 清也氏



SEIYA Designは、2012年フラワーアーティスト後藤清也が設立。フラワーデザインからガーデンデザイン、レストランなど多岐にわたるプロデュースを手掛けています。またバラ農家として伊豆河津町で親子二代、食用バラへの挑戦を続け、経験から生まれたノウハウをもとに、本品のような商品開発にも取り組んでいます。

販売場所

河津バガテル公園(バラ公園)、
ネット通販、実店舗(70nanamaru cafe)、
ふるさと納税返礼品

お問い合わせ先

SEIYA Design
〒413-0505 賀茂郡河津町沢田70
TEL:0558-32-2756
g.seiya.0211@gmail.com



受賞ポイント

- ・香りがバラの花そのもので、味は酸味と甘みのバランスが絶妙で秀逸。上品で高級感を感じさせる。
- ・商品自体が優れたデザインで、ブランディング力のある希少な商品。



緑茶専用レモンケーキ 緑茶と一緒にどうぞ

緑茶に合うレモンケーキセット #レモンケーキ/MANDARA 緑茶「い」セット



内容量:レモンケーキ3個・MANDARA 緑茶「い」ティーバック3個 小売価格:1,770円《税込》
賞味期限:14日間 保存方法:高温多湿を避け、常温にて保存
販売期間:通年(レモンの収穫量によっては、早期終了の可能性あり)

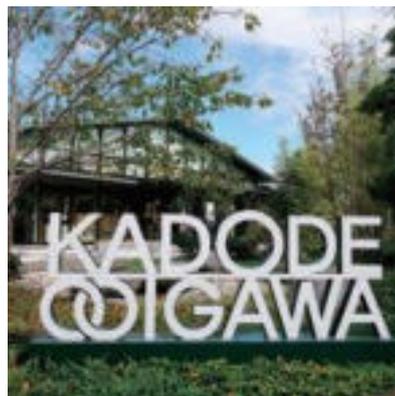
概要・PRポイント

レモンケーキ好きの女性社員と、チョコレート専門店が一緒に作った「緑茶に合うレモンケーキ」。レモン果汁と、特製レモンチョコレートを練り込み贅沢に焼き上げ、レモンの素材感が丸ごと味わえる大人のレモンケーキです。

また「い」の浅蒸し・火香弱の緑茶は、川根山間部の山霧立ち込める風土で育った良質な茶葉を使用。茶葉本来の青みや旨みを存分に味わうことのできる緑茶で、レモンケーキとの相性もピッタリです。

菓子類

事業者プロフィール



KADODE OOIGAWAは、地域の新しい“結び目”として、また地域の魅力を“ひらく”ことを目指して2020年11月に誕生した県下最大級の「緑茶・農業・観光の体験型フードパーク」です。大井川流域の農産物や観光など、地域の魅力を体感できるコンテンツが満載です。新東名「島田金谷IC」をおりてすぐ、大井川鉄道 門出駅直結でアクセスも良好です。

販売場所

KADODE OOIGAWA内お茶マルシェ、大井川農協ショッピング通販サイト(通販価格)

お問い合わせ先

KADODE OOIGAWA 株式会社
〒428-0008 島田市竹下62番地
TEL:0547-39-4073
<https://kadode-ooigawa.jp>



受賞ポイント

・レモンケーキは、レモンが丸ごと入ったような甘酸っぱさ。浅蒸し緑茶とともに味わうことで、より風味が増す。



バイ・シズオカ

オンラインカタログ

静岡県自慢の
美味しいものを集めました。

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は、
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。

【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お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
「QR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/>



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:054-221-2678 Mail:marke@pref.shizuoka.lg.jp まで