



イベントレポート  
報道関係者各位



2021年1月27日

「フード・アクション・ニッポン アワード 2020」広報事務局

## 全国各地の産品を食のプロが発掘するコンテスト 第12回「フード・アクション・ニッポン アワード 2020」開催 「受賞」産品 各特別賞を発表！

おうちごはんで活用したい調味料類、見た目も映える菓子類産品などが受賞

新たな地域の味を開発するコンテスト「味の匠応援プロジェクト」も表彰

会期：2021年1月26日（火）14:00～17:00

会場：STAR RISE TOWER 5F Studio Earth（東京都港区芝公園）

農林水産省主催、国産農林水産物の消費拡大を目指し日本全国の優れた産品を発掘・表彰する「フード・アクション・ニッポン アワード 2020」の表彰式が2021年1月26日（火）STAR RISE TOWER 5F Studio Earthにて開催。一次審査を経て決定した入賞100産品の中から、選りすぐりの「受賞」産品が選ばれ、表彰されました。本イベントは単に表彰するだけでなく、受賞産品は選定審査企業の流通販路を通じて販売し、認知販売につながるフォロー活動も行っているもので、過去には受賞をきっかけにネット通販などで瞬間に完売した産品もあり、事業者にとって注目のアワードとなっております。

今年度は、「日本の魅力ある産品を、今だからこそ知ってほしい」をテーマに、全国から産品を募集。コロナ禍という逆境の中でも、全国各地から様々な取り組みや熱意溢れる産品が集まったことを受け、最終審査は各審査委員企業での実施に変更するなど、審査行程も感染拡大防止に配慮しながら実施。苦境に立たされている地方の産品を未来につなげる一助となることを願って開催しました。

また表彰式も、時勢を鑑み、各地の生産者とはオンラインでつなぎながら実施。今年度は「受賞」された10産品に加え、**全国の生産者と飲食店をつなげるECサイトの「REACH STOCK が選ぶ一次生産物3産品」**、および**「FAN バサダー芸人」の小島よしおさん、クック井上.さんによる「FAN バサダー芸人が選ぶ3産品」**も同時発表・表彰しました。さらに、同時開催の新たな取組「味の匠応援プロジェクト」にて選ばれた3グループの表彰式も行いました。



「受賞」産品 受賞者



「REACH STOCK が選ぶ一次生産物」  
3産品 受賞者



「FAN バサダー芸人が選ぶ3産品」  
受賞者



「受賞」産品



「受賞」・「特別賞」産品



「味の匠応援プロジェクト」選定3グループ

## 応募総数は 1,019 産品

全国の農林水産物の生産者・食品製造業者・加工事業者等を対象に、一次生産物全般(穀物類・野菜など)・調味料・加工食品・菓子類・飲料の 5 つのカテゴリーで、農林水産物及び加工食品等の産品を募集。2020 年度は全国から 1,019 産品の応募がありました。

## 審査工程

一次審査では審査委員企業が、「地域の食材・知恵・技術等を活かしているか」などの審査項目に照らし合わせ「入賞」100 産品を選定。12 月 11 日開催の二次審査（検品会）を経て、各審査委員企業による最終審査を行い、「受賞」産品を決定しました。また、全国の生産者と飲食店をつなげる EC サイトの「REACH STOCK が選ぶ一次生産物 3 産品」と、FAN バサダー芸人の小島よしおさん、クック井上さんによる「FAN バサダー芸人が選ぶ優れた 3 産品」も同時発表・表彰を行いました。

## 表彰式の様子

初めてのオンライン開催となった表彰式では、会場の審査員と各地の受賞者をオンラインで繋いで実施されました。受賞者が発表されるごとに、画面越しではありますが、喜ぶ受賞者に会場も活気溢れる空気に包まれました。今回初の開催となった「味の匠応援プロジェクト」の表彰式では審査員による試食も実施。審査員から好評の声が聞かれると受賞チームのメンバーもうれしそうな表情を見せていました。

## 「受賞」産品



### アマゾンジャパン 合同会社選出

### 「発酵旨味オイル」 ヤマヤ醤油有限会社（静岡県）



**商品概要：**伝統発酵食品「浜納豆」の旨味をオリブオイルで閉じ込めた万能調味料。肉や野菜、パスタなどにかけるだけで料理がプロの味へと変貌します。オリーブオイル漬け商品は沢山ありますが、発酵食品とオリーブオイルの組み合わせは今までにないものです。

アマゾンジャパン 合同会社 消費財事業本部統括事業本部長 バイスプレジデント 前田 宏 氏コメント

「このステイホームの環境の中、家でみなさんお料理をいろいろと工夫して作られていると思いますが、この旨味オイルを武器の一つとして手に入れば、料理合戦にも必ず勝てるのではないかと、この時代、是非皆さんに使っていただきたいという風に思いました。アマゾンとして仕入れの魅力が大変湧いてきた商品でした。」

ヤマヤ醤油 有限会社 コメント

「本当に大変素晴らしい賞をいただくと同時に、非常に素晴らしい、ありがたいお言葉をいただきまして、本当に感無量です。」



### イオンリテール 株式会社選出 「かまぼこチップス」株式会社 新湊かまぼこ（富山県）



**商品概要：**かまぼこを食べやすくお気軽に、かまぼこを独自製法でチップスにしました。こんがりサクッリ！軽い食感とかまぼこの風味をお楽しみください。

イオンリテール 株式会社 取締役 専務執行役員 商品担当 後藤 俊哉 氏 コメント

「一口食べると、かまぼこの食感から想像できないサクサクとした感じと、白えびの風味が口の中で広がって、気が付けばあっという間に完食してしまうおいしさがあると思いました。今回のかまぼこチップス白えびにつきましては、本年 3 月から全国のイオンリテール店舗で販売できるように準備を進めていますので、是非、たくさんの方に食べていただけたらというふうに思っています。」

### 株式会社 新湊かまぼこ コメント

「かまぼこしてもっと間口をひろげたい、もっと若い方、お子様に食べていただきたいという気持ちで一生懸命頑張ってきました。本当に認められた気持ちでいっぱいです。」



### 株式会社 イトヨーカ堂選出「レモン胡椒」株式会社 猫島商店（広島県）



**商品概要：**ゆず胡椒のゆずの代わりに広島レモンを使用しました。レモンの生産量が日本一の広島県の広島レモンは防腐剤を使用しておりません。からあげや焼き鳥などお肉料理のトッピングにおすすめです。

### 株式会社 イトヨーカ堂 代表取締役社長 三枝 富博 氏 コメント

「今回レモン胡椒を受賞商品に選んだ理由は3点あります。①おいしいこと、②地域に根差し、レモン農家のお困りごとを解消されていること、③メニューの幅が広がる汎用性。猫島さんのこの商品に対する熱いお気持ちと一緒にお客様の食卓にそっと手を差し伸べる提案ができるよう商品と一緒に育てていきたいと思えます。」

### 株式会社 猫島商店 コメント

「私どもは、広島菜漬という広島の名産品を扱っていますが、新たに広島のレモンという商品にも携わることができて、大変うれしく思っています。」



### 株式会社 オンワードホールディングス選出

### 「てんぐの玉手箱」株式会社 MightyKonjac こんにやく工房 迦しよう（群馬県）



**商品概要：**群馬県産の生果実、湧水、蒟蒻をふんだんに使った風船入り蒟蒻ゼリー。一般的な蒟蒻ゼリーより果実や蒟蒻の配合量が多く、ちゅるんと柔らかい食感。風船を竹串で割ってから食べるというドキドキな演出も楽しめます。

### 株式会社 オンワードホールディングス 代表取締役社長 保元 道宣 氏 コメント

「私どもオンワードグループが運営していますグルメ通販サイト、そのほとんどのお客様が女性でいらっしゃいます。今日画面に映っておられますけれども、女性目線で企画されたすばらしい商品だと思っていて、選ばせていただきました。」

### 株式会社 MightyKonjac こんにやく工房 迦しよう コメント

「私たちはこんにやく芋の農家をしてありますが、こんにやくに対するそして日本のすばらしい果実に対するパッションが審査員の皆様にも届いたようで本当にうれしいです。そしてまた、アパレル業のオンワードさんに選んでいただいたということが、とても意味があって、日本古来の伝統食であるこんにやくの泥臭いイメージが、かわいくて、おしゃれで、楽しくて、おいしい、そういうイメージ、新しいイメージが生まれることを祈っています。」



### 株式会社 紀ノ國屋選出「とかりット（にんにく旨塩）」十勝清水町農業協同組合（北海道）



**商品概要：**「栽培からこだわり抜いたブランドにんにく「十勝清水にんにく」を当JA所有のパウダー工場粉末加工する事により、にんにくの持つ旨みを凝縮し他社では出せない味付けを実現。食感は、カリカリと食べ応えがあり一度袋に手を伸ばすと袋が空になるまで止まらない「やみつき系」スナック菓子です。」

### 株式会社紀ノ國屋 代表取締役社長 堤口 貴子 氏 コメント

「食べはじめると止まらない、そしておやつにも、おつまみにもいただける、そういう商品だなと感じました。また、おいしい作物は、おいしい畑からをモットーにされていて、土へのこだわり、安全・安心の商品、食材を作るということが、まさにわたしたち紀ノ國屋が目指すところと完全一致しておりまして、そこに共鳴を感じました。」

### 十勝清水町農業協同組合 コメント

「このコロナ禍で、暗い話題ばかりの中、今回の受賞は、私どもにとって、ひとつの希望とも言えます。私たちでも本気で何かを作り上げると、このように日本のトップランナーの方々にも評価していただける商品が作れるという自信にもつながりました。」



## 国分グループ本社株式会社選出

### 「酒田の塩 浅漬けの素」株式会社マウントスマイル（山形県）



**商品概要：**山形県唯一の七味製造メーカー大正館が製造、海産物を使った磯の風味がたまらない浅漬けの素です。日本海側の綺麗な海から採取された海水を煮詰めて作っています。

### 国分グループ本社株式会社 代表取締役社長執行役員兼 COO 國分 晃 氏 コメント

「浅漬けの素はいろいろあるのですが、海産物の味が非常によく出ているのが特徴的だなというふうに思いました。今回はじめて私ども選定企業として出席させていただきました。コロナ禍の中で、内食が進んでおりまして、このお漬物、特に浅漬けは、野菜を簡単に摂れるとか、また、保存がきくといった理由で、大変評価が上がっておりますので、しっかり販売させていただきたいと思っています。」

### 株式会社マウントスマイル コメント

「この度は、素晴らしい賞を頂戴し、誠にありがとうございます。本当にうれしいです。この商品は、何度も試行錯誤して、野菜をおいしく食べられるように一生懸命作り上げた商品です。海鮮風味の特徴のある酒田の塩 浅漬けの素を今後ともよろしく願っています。」



## 株式会社 阪急阪神百貨店選出「UMAMI だし 野菜」株式会社フタバ（新潟県）



**商品概要：**国産の玉ねぎ、人参、キャベツ、生姜を使用しだしパックです。化学調味料・保存料無添加、動物性原料不使用です。だしパックとしては日本初のヴィーガン認証を取得しました。

### 株式会社 阪急阪神百貨店 代表取締役社長 山口 俊比古 氏 コメント

「たくさんノミネートされた商品を一品一品、試食させていただきました。その中で最も、口の中に入れた瞬間に本能的にうまい、喉ごしを通った時にさらにうまいって魅了された商品です。体にやさしい商品で、毎日の食卓に安心して取り入れられるという商品に感じられました。」

### 株式会社フタバ コメント

「私たちが、商品づくりで、大切にしていることが、ひとつひとつの素材が持つまみ、これをいかに最大限発揮できるようにおいしく商品をつくれるか、そこにこだわって商品づくりをしています。さらのこのうまみの魅力を全国、そして世界中の人々、たくさんの人々に伝えていきたいと思っています。」



## 星野リゾート選出「ジンジャーパウダー」後藤製菓（大分県）



**商品概要：**大分県臼杵産の有機生姜を100%使用した、しっかりとした辛味のジンジャーパウダーです。日常のお飲物にひと振りして、体の調子を整える温活に、日常のお料理にひと振りして手軽に生姜風味をプラスなど、生姜をより日常に手軽に摂取していただける逸品です。

### 星野リゾート 代表 星野 佳路 氏 コメント

「選定理由は2つ、一つは使いやすさ、今回のジンジャーパウダーは、湯上りどころにも置けますし、お料理も使えます。もう一つは今回のジンジャーパウダー、なんとしょうがの搾りかすの廃棄物を使って、作ってらっしゃるんですね。今まで無駄になっていたものを活用した商品というのが、素晴らしいという風に思っています。」

### 後藤製菓 コメント

「生姜煎餅を作るときにどうしても生姜の原料として使えない部分をこれまで廃棄していたものをどうにかなくしたいという思いで生まれたのがジンジャーパウダーです。搾りかすといえども、しっかりとした力の強い辛みが残っているジンジャーパウダーがこのように評価いただけたということで、大変うれしく思っています」



## UCC コーヒープロフェッショナル 株式会社選出

## 「ゴロゴロ丼」株式会社 HellCompany（大分県）



**商品概要：**おおいた県産牛を100%使用したステーキ丼の素です。温めてご飯にかけるだけで美味しく召し上がれます。ホクホクの食感でおおいたの牛をご賞味ください。

### UCC コーヒープロフェッショナル 株式会社 代表取締役社長 川久保 則志 氏 コメント

「昨今、非常に外食事業が苦戦している中で、メニュー化しやすい、メニュー化することによって、外食業の売上の一助を担えるのではないかとということで、非常に大きな確度からですね、この商品を選ばせていただきました。」

### 株式会社 HellCompany コメント

「大分県はとてもおいしい食材がたくさんございます。特にこの牛肉も最近高い評価をいただいております。これからも大分県のおいしい食材を使った商品をどんどん開発して、商品化していきたいと思っておりますので、よろしくお願いいたします。」



## 株式会社 ローソン選出「おひさまだい だいだい胡椒」株式会社 山田屋水産（静岡県）



**商品概要：**南熱海、多賀にて燦々と光る太陽を浴びて育つ熱海橙の果皮を使用。橙の味の特徴は苦味、その苦味を生かす方法を考え抜いてできた製品。熱海初（発）の辛味調味料です。苦味、辛みがそれぞれの食材風味を一段と美味しくします。

### 株式会社 ローソン 代表取締役社長 竹増 貞信 氏 コメント

「余っただいだいの実をこの苦みを活かして調味料にしてみようという発想が非常にすばらしい感じがします。絶妙な苦みと、お名前通りのおひさまだい、まさに太陽のような色合いで、様々なお料理のアクセントにもなるのではないかと考えています。」

### 株式会社 山田屋水産 コメント

「だいだい胡椒のだいだいは、熱海産のだいだいだけを使用することにこだわっています。だいだいは、木から実が落ちないということから代々栄える、縁起が良いとされています。今回入賞できたのも、このだいだいパワーのおかげだと思います。」

## 特別賞「REACH STOCK が選ぶ一次生産物」3 産品



### 「皮ごと食べる 3 色ぶどうギフトセット」東御こもだ果樹園 (長野県)



**商品概要：**いまや、ぶどうは皮ごと時代に入りました。大粒ぶどうは種有の巨峰から始まり、今では種無し巨峰が主流になりました。シャインマスカットの出現でこれからは皮ごと食べるのが当然の時代にはいることでしょう。

株式会社 USEN-NEXT HOLDINGS REACH STOCK 課 調理師 6 次産業化プランナー 小坂 健太 氏 コメント

「長野っていう地の利がやっぱり素晴らしい。今ここ何年かはずっと、ぶどうの栽培でワインも有名になってきているところで、食べる、食のぶどうを作られているところが素晴らしいところで、地の利の味がすごく感じることでできるぶどうでした。」

東御こもだ果樹園 コメント

「もう 8 年前、シャインマスカットが顔を出し始めた頃、これはもう皮ごと食べるぶどうの時代に入るぞということで、8 年間ずっと皮ごと食べる 3 色セットの時代だと言いつけていた、自分の地元のみなさん、地元のグループに言いつけていたんですけど、それが実ったような気がして、大変本当にうれしいです。」



### 「余目曲がりネギ」千葉農園 (宮城県)



**商品概要：**日本最古にして、初の曲がりネギ レッドリストにも載る希少野菜。記録上ネギは『日本書紀』の仁賢天皇の記述(490 年)に初登場する。「余目ネギ」は自家採種を岩切で続けており日本最古のネギに通ずる伝統野菜である。

株式会社 USEN-NEXT HOLDINGS REACH STOCK 課 調理師 6 次産業化プランナー 小坂 健太 氏 コメント

「曲がりネギは作る時に非常に難しいネギではあるのですが、ネギにストレスを加える具合であったりとか、栽培の仕方ということで、非常に食べたときにこれは普通の曲がりネギとは全然違うなという味わいを感じました。」

千葉農園 コメント

「僕の街の先人がずっと守り続けていた栽培方法、種を守り続けて繋いでいくというのが、僕の時代の役目だと思って、with コロナの時代で絶滅危惧種に設定されている余目曲がりネギというのは、復興の象徴としてなるんじゃないかと思って、みなさんにもっと知っていただけたらと思います。」



### 「白い果実フローズン」株式会社 馬場園芸 (岩手県)



**商品概要：**とれたてを時間をとめて、まるで果実のようなホワイトアスパラ。冷凍だということを感じさせない食感とみずみずしさ、甘さが食べた人に感動を届けます。焼くだけで贅沢な一品に。冷めるとさらに甘くなるので、お弁当にもオススメです。

株式会社 USEN-NEXT HOLDINGS REACH STOCK 課 調理師 6 次産業化プランナー 小坂 健太 氏 コメント

「実は僕、20 歳の頃フランスで料理の修行をしておりました。フランスの味を思い出させてもらったこのホワイトアスパラ、素晴らしい味わいでした。日本にこんなホワイトアスパラがあるんだと、感動しました。」

株式会社 馬場園芸 コメント

「私たちが作るこのホワイトアスパラは、本当に世界的にも珍しい、雪の中採れるホワイトアスパラです。私はこのホワイトアスパラで、本当にこの地域に世界から人を引き付けるような魅力を世界に発信していきたいという思いでやっています。」

## 特別賞「FAN バサダー芸人が選ぶ3 産品」



### 「旨鹿醬」 鹿児島県立 鶴翔高等学校 (鹿児島県)



**商品概要：**独特な香りとお汁醤油のような旨味がある、鹿肉発酵調味料です。魚醤をヒントに、本校で製造する本醸造醤油の製造法を応用して開発しました。

クック。井上氏 コメント

「この今の時代、害獣として処理されてしまいがちな鹿を使って醤油を作るという取り組み自体がまず素敵だと思いましたが、味も全く癖が無く、ぜひこれは地元のレストランの方と組んでいただいて、鹿児島島のウリになるんじゃないかと感じて選ばせていただきました。」

鹿児島県立 鶴翔高等学校 コメント

「初めての取り組みでしたので、100 産品に選ばれた時はびっくりしました。5 年かけてここまで来たので、卒業生にも良い報告ができます。」



### 「やみつきニシン」 ノフレ食品 株式会社 (北海道)



**商品概要：**新しい時代の「親子漬け」！こんなに美味しい魚もったいない！北海道産のニシンの焼きほぐしに、数の子、ホタテ、香味野菜をオイルで合わせた、新しい「ご飯のお供」です。ひとさじでご飯一杯イケちゃうほどの旨さが自慢です。

小島よしお氏 コメント

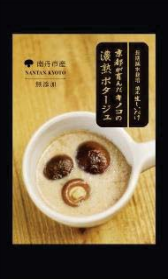
「やみつきニシンがすごく美味しくて、実は試食があった後、Amazonさんで注文して。この年末年始ステイホームが多かったんで、ごはんを自分で炊いていて。ごはんのお供何かあるかなと思った時に、やみつきニシンだ！ということで、年末年始お世話になりました。とっても美味しかったです。」

ノフレ食品 株式会社 コメント

「北海道産のニシンの美味しさを全国の皆様に知っていただきたく作った商品です。ニシンは、骨がすごく多い魚で、加工食品にするのがすごく難しいんです。骨を柔らかくすると、身が柔らかくなりすぎちゃったりとか、骨との格闘がすごい大変だったんですけど、なんとか発売まで至りましたので、ぜひみなさん食べてみてもらえると嬉しいです。」



### 「京都が育んだキノコの濃熟ポタージュ」 アビアス京都 (京都府)



**商品概要：**濃熟ポタージュは常温保存。保存料、着色料、化学調味料、無添加。芳醇で臭みがなく、肉厚でジューシーな「京都が育んだキノコ」を使って、ポタージュスープをつくりました。しいたけの旨味たっぷりの濃熟ポタージュをご賞味ください。

小島よしお氏、クック。井上氏 コメント

「こういう商品って案外、自然の味になりにくいと思っており、食べてみたらちょっと自然な味じゃないなという商品が世の中に多い中、非常に自然な味なのに物足りなさもないのが無いという、割烹・料亭の味を味わわせていただいたなという感じがしました。」

アビアス京都 コメント

「実を言いますと私どもは、しいたけの生産者で、何とか京都産のしいたけを全国の皆様に食べていただけないかなということで、このスープを作りまして、中にしいたけを3つ入れて、いつでも全国のみなさんに食べていただけるように開発いたしました。」

※当日の画像はこちらの URL

(<http://ypc.aa1.netvolante.jp/f520e7baba5278660afe8d84892e1db74ac53f858>) よりダウンロードいただけます。

### 「受賞」10 産品 ・ 「特別賞」6 産品 一覧表

「受賞」10 産品				
選定企業	カテゴリー	企業名・事業者名・団体名	商品名	都道府県
アマゾンジャパン 合同会社	調味料	ヤマヤ醤油 有限会社	発酵旨味オイル	静岡県
イオンリテール 株式会社	加工食品	株式会社 新湊かまぼこ	かまぼこチップス	富山県
株式会社 イトヨーカ堂	加工食品	株式会社 猫島商店	レモン胡椒	広島県
株式会社 オンワード ホールディングス	菓子類	株式会社 MightyKonjac こんにゃく工房 迦しよ	てんぐの玉手箱	群馬県
株式会社 紀ノ國屋	菓子類	十勝清水町農業協同組合	とかりット (にんにく旨塩)	北海道
国分グループ本社 株式会社	調味料	株式会社 マウントスマイル	酒田の塩 浅漬けの素	山形県
株式会社 阪急阪神百貨店	調味料	株式会社 フタバ	UMAMI だし 野菜	新潟県
星野リゾート	菓子類	後藤製菓	ジンジャーパウダー	大分県
UCC コーヒープロフェッショナル 株式会社	加工食品	株式会社 HellCompany	ゴロゴロドン丼	大分県
株式会社 ローソン	調味料	株式会社 山田屋水産	おひさまだい だいたい胡椒	静岡県

### 特別賞「REACH STOCK が選ぶ一次生産物 3 産品」

カテゴリー	企業名・事業者名・団体名	商品名	都道府県
一次生産物	東御こもだ果樹園	皮ごと食べる 3 色ぶどうギフトセット	長野県
一次生産物	千葉農園	余目曲がりネギ	宮城県
一次生産物	株式会社 馬場園芸	白い果実フローズン	岩手県

### 特別賞「FAN バサダー 芸人が選ぶ 3 産品」

カテゴリー	企業名・事業者名・団体名	商品名	都道府県
調味料	鹿児島県立 鶴翔高等学校	旨鹿醬	鹿児島県
加工食品	ノフレ食品 株式会社	やみつきニン	北海道
加工食品	アピアス京都	京都が育んだキノコの濃熟ポタージュ	京都府





## 新たな地域の味を開発するコンテスト「味の匠応援プロジェクト」 受賞3グループ

「味の匠応援プロジェクト」は、地域と料理人がワンチームとなって新たな食の一步を支援するとともに、地域と料理人に新たな気づきを与え、相互のパートナーシップ形成と、新たなビジネスチャンスを後押しすることを目的とし、「地域の人の誇りにつながる、新たなメニュー・製品の活用」をテーマに、新型コロナウイルス感染症の影響を受けている、料理人と産地がワンチームとなって、地域の食材を活用した新たなメニュー・商品を開発するコンテスト。

2020年8月24日より募集を開始。応募総数は45グループで、各地の可能性を秘めた食材の産品者とシェフのこれまでの経験を生かして新しい食を生み出そうという意欲の高いチームの応募が多くみられました。

10月30日に、書類審査を通過したグループによる、本プロジェクトや試作品にかける想いを伝えるプレゼンテーションをオンラインで行い、3グループを選定しました。

選出されたグループは、プロジェクトからの支援金を活用して試作品を制作。12～1月上旬に試食会を実施し、メニューを完成させました。試作、試食会の模様は、本プロジェクト事務局が密着取材、動画を撮影し、プロモーションに活用いただけるプロジェクト動画として編集。プロジェクト動画は、本表彰式にて初公開いたしました。



**代表者：株式会社 Zen Resorts (旧 株式会社 MENEX) CEO 岡部 統行さん (長野県/岐阜県)**

**料理人：株式会社 Zen Resorts (旧 株式会社 MENEX) 料理長 高山 仁志さん (長野県/岐阜県)**

**産品者：三重県 鳥羽磯部漁業協同組合 久保田 正志さん (三重県)**

### メニュー名「海と森のマリアージュ～絆～」



**メニュー概要：**古来より、“木曾の森”と“伊勢の海”は強く結びつき、強く繋がってきました。コロナで危機の時代にあるからこそ縁のある“木曾のシェフ”と“伊勢の生産者”がタッグを組み、助け合いたいと思ひ応募。そんな縁のある、“森”と“海”の幸が皿の上で再会。伊勢湾の魚貝と木曾の森の天然キノコや無農薬野菜を使用し、そこに木曾ヒノキのアロマで香りを加えて、“運命のマリアージュ”を表現しました。

#### 審査員 コメント

「森と海のマリアージュって、いろんなかけ算ができますよね。そう考えると、日本全体を食で元気にするプロジェクトだなという風に思いました。なので、どんどん海と森、森と海のマリアージュを完成していただいて、木曾とそれから伊勢から日本を元気にしていただきたいなと思います。」

株式会社 Zen Resorts (旧 株式会社 MENEX) 岡部さん コメント

「このコロナで生産者さんたちが苦しんで、心が折れていくのを見て、とにかく自分たちができることが何かないかということで今回の賞に申込させていただいて、こんな時だからこそ、ホテルやレストランがいつもお世話になっている生産者さんに何か恩返しができればと思っています。」



**代表者：株式会社 ノースコーポレーション 代表取締役 北康信さん (埼玉県)**

**担当者：さいたまヨーロッパ野菜研究会 事務局 福田裕子さん (埼玉県)**

**料理人：株式会社 ノースコーポレーション 総料理長 新妻直也さん (埼玉県)**

**産品者：農事組合法人 FENNEL 代表 小澤祥記さん (埼玉県)**

### メニュー名「規格外さいたまヨーロッパ野菜を使った、季節のミネストローネベース」(春・夏・秋・冬)



**メニュー概要：**若手農家がヨーロッパの野菜を栽培し、レストラン向けに流通して地産地消を目指している、「さいたまヨーロッパ野菜研究会」(ヨロ研)。栽培の難しいヨーロッパ野菜は規格外品が出やすく、その有効な活用方法としてミネストローネを考案。旬の素材を使用し、4種類とすることで、季節感を演出しました。

#### 審査員 コメント

「埼玉にヨーロッパ野菜という新しい食文化を根付かせようというその気持ちとヨーロッパ野菜って、扱いが難しいんですね。どう使っていくかわからないと。そこにシェフが入ることによって皆さんが使えるようにすると、本当に埼玉というところの場所のヨーロッパ野菜というのが、広まっていくんじゃないかと感じています。」

株式会社ノースコーポレーション 北さん コメント

「この受賞をさせていただいたミネストローネは野菜を加工し、スープ化することで、多くの野菜を季節問わず、お客様の元に届けられる持続可能な農業の取り組みであることを確信しています。」



代表者：ドゥークー 株式会社 オーナー 土屋彰吾さん（愛知県）

料理人：ドゥークー 株式会社 オーナー 土屋彰吾さん（愛知県）

産品者：七福醸造 株式会社 製造マネージャー 本浦拓未さん（愛知県）

杉浦味淋 株式会社 代表取締役 杉浦嘉信さん（愛知県）

## メニュー名「碧醸造 2 代目」



メニュー概要：シェフが自店のある碧南市産の食材を調べて工場見学をした際に、醸造家たちの仕事に対する熱い想いに感銘を受け、考案。有機白醤油・地元特産の白だし・三河醸成味醂を使った今までにない新しい食パン。白醤油の香ばしい風味と味醂の優しい甘みが広がります。朝食をとらない現代の若い世代に食べてもらうことを想定しています。

### 審査員 コメント

「和食と色々合わせられるんだろうなと想像しながら、今日楽しみにしていました。。できれば 5・6 本持って帰らせていただければ、いろんな和食材に合わせて、日本国民全員でね、この食パンを食べながら新しい和食の可能性をみんなでチャレンジできるんじゃないかとそんなふうに思いました。」

### ドゥークー 株式会社 土屋さん コメント

「碧醸造の（あおい）という字は碧南の碧（へき）いう字を使わせていただいでいて、それだけ本当に碧南という街が本当にいいものがたくさんあるのですが、小さな街で、全国的に全然知られていないんですね。なので、この賞を通じて皆さんに知ってもらって、碧南という街にコロナが収まったら、ぜひ来ていただいて、街が活性化してもらえれば、すごくうれしいと思っています。」

※当日の画像はこちらの URL

（<http://ypc.aa1.netvolante.jp/f520e7baba5278660afe8d84892e1db74ac53f858>）よりダウンロードいただけます。

## ■味の匠応援プロジェクトの動画公開

味の匠応援プロジェクトの受賞特典として、各チームの試作、試食会の模様は、プロジェクト事務局が密着取材、動画を撮影し、プロモーションに活用いただけるプロジェクト動画として編集。表彰式にて初公開された本動画は公式サイトにてご覧いただけます。

（ <https://www.fanaward.jp/takumi/> ）

※動画素材提供も可能ですのでご希望のメディア様は下記リリースに関する問い合わせ先までお気軽にご連絡ください。



## ■入賞 100 製品の全情報、味の匠応援プロジェクトの全情報は公式サイトにてご紹介しております

（ <https://fanaward.jp/> ）

<アワードに関する問い合わせ先>

フード・アクション・ニッポン アワード 2020 事務局

TEL : 03-6709-8435 FAX : 03-6685-7138

Mail : [foodaction-award2020@eventsupporter.jp](mailto:foodaction-award2020@eventsupporter.jp)

（受付時間：平日 11:00～18:00

※12:00～13:00、土日祝日・年末年始休業を除く）

<本リリース・掲載に関する問い合わせ先>

フード・アクション・ニッポン アワード広報事務局

株式会社ユース・プランニング センター 担当：齊藤・安東

TEL : 03-3406-3411 FAX : 03-3499-0958

齊藤携帯：080-2277-8401 / [j-saito@ypcpr.com](mailto:j-saito@ypcpr.com)