

令和5年度ふくおか6次化商品セレクション受賞商品について

入賞商品

(1) 県知事賞 (2点)

○豊前姫かほりごぼう茶ペットボトル (180円税込)

[株式会社瑞穂^{みずほ} (豊前市)]

- ・自社農園で栽培した若掘りごぼう「姫かほり」を100%使用。
- ・ごぼうは無農薬で栽培。
- ・キャップを開けた時の、姫かほりの甘い香りが特長。



○ばあちゃんが作った焼き芋干し芋 (680円税込)

[うきはの宝^{たから}株式会社 (うきは市)]

- ・75歳以上のばあちゃんが一本一本手焼きし、干し芋に加工。
- ・地域の若手農家が栽培するさつまいもを使用。
- ・ねっとりとした食感と焼き芋の燻された香りが他には無い味を表現。



(2) 県議会議長賞 (2点)

○イサキピッツァ、ヤリイカと明太子のクリームピッツァ (各900円税込)

[福岡市漁業協同組合小呂島支所 (福岡市)]

- ・小呂島でとれたイサキ・ヤリイカを使用したピッツァ。
- ・福岡県産石臼小麦をベースとしたオリジナルブレンド粉を使用。
- ・外はカリッと中はふっくらモチっとした生地が特長。



○やまめ (オイル漬け) (1,000円税込)

[株式会社宝珠山^{ほうしゅやま}ふるさと村 (東峰村)]

- ・東峰村産のやまめを使用した缶詰。
- ・福岡県で唯一平成の名水百選に認定された「岩屋湧水」を活用した特産品の開発から生まれた商品。



(3) 福岡県農業協同組合中央会会長賞 (1点)

○やさしい巨峰サイダー (250円税込)

[直鞍農業協同組合 (直方市、宮若市、鞍手郡)]

- ・直鞍産の巨峰を100%使用したサイダー。
- ・優しいのど越しの微炭酸で、すっきり爽やかな巨峰の香りが際立つ一品。
- ・手絞りの果汁と果肉が含まれていることが特長。



(4) 福岡県商工会連合会会長賞 (1点)

○博多べいめん玄米衛 (540円税込)

[遠賀屋^{おんがや} 糎^{こめのはな} こめのはな (遠賀町)]

- ・福岡県産米ふくのこの焙煎発芽玄米粉を配合した米粉めん。
- ・香ばしい香りど、もちもちとした米粉めんならではの食感、のど越しが特長。



(5) 特別賞

【農林漁業者部門（2点）】

○米粉の笑笑（クスクス）、玄米米粉の笑笑（クスクス）（648円税込）

[^{こめたか}米貴（直方市）]

- ・アフリカなどで主食として食べられ、世界最小のパスタと言われるクスクスを日本人に食べやすいようお米から作り上げた商品。
- ・自社で生産した米を使用。



○サバのぬか炊き（780円税込）

[宗像漁業協同組合大島支所（宗像市）]

- ・鮮度の良い天然大島産のサバを使用したぬか炊き。
- ・北部九州に江戸時代から伝わる「ぬか炊き」の製法で丁寧に炊き上げた商品。



【事業者部門（1点）】

○旨味茶プレミアムミルクィサンド（1,404円税込）

[^{いちりゅう}有限会社一柳（福岡市）]

- ・福岡県産米粉を使用したグルテンフリー商品。
- ・福岡県八女の茶葉を、スイーツに特化するよう日本茶鑑定士によって特別にブレンド。
- ・米粉でしか味わえないカリッほろっとする食感のクッキー。



(6) 審査委員特別賞（高校の部）〔奨励賞〕（2点）

○琥珀 柿のシロップ漬け（販売価格未定）

[^{くるめちくすい}福岡県立久留米筑水高等学校（久留米市）]

- ・うきは市の太秋柿を100%使用。
- ・業務用原材料として、主に製菓材料として開発。
- ・洋菓子に使用しても生柿の食感が残り、包丁でスーッと切れる硬さである。色が白い生クリームと合わせると鮮やかな琥珀色となるのが特長。



○立花みかンドレッシング（450円税込）

[^{やめのうぎょう}福岡県立八女農業高等学校（八女市）]

- ・八女市立花町産のみかんを使用したドレッシング。
- ・みかん本来の色や香り、素材の味を感じられるよう加工。サラダ油ではなくオリーブオイルを使用することでヘルシーなドレッシングに仕上げている。
- ・野菜だけでなくお肉にも使用できるように開発。

