

NEWS RELEASE

令和5年2月9日(木)

香川県交流推進部県産品振興課

担当 藤本、尾崎(内線3522)

087-832-3383

「薫る 骨付鳥」が農林水産大臣賞を受賞！

令和4年度優良ふるさと食品中央コンクール(主催:一般財団法人食品産業センター)において、本県が推薦した「薫る 骨付鳥」(株式会社おがた食研)が農林水産大臣賞(新技術開発部門)を受賞しました。

※本コンクールの受賞結果等については、同財団からのプレスリリース(別紙)を参照 <https://www.shokusan.or.jp/>

1. 「優良ふるさと食品中央コンクール」について

- (1)主催 : 一般財団法人食品産業センター／後援:農林水産省
- (2)趣旨 : 「ふるさと食品」の中で、製造・加工に関する新技術等による品質の向上等の面で、特に優れた成果を挙げた食品に対し、農林水産大臣賞、農林水産省食料産業局長賞、一般財団法人食品産業センター会長賞を授与するもの。コンクールは昭和63年度から実施。
- (3)応募要件 : ●各都道府県からの推薦が必要(推薦は各都道府県1点のみ)。
●過去3年以内に製品化し、販売された加工食品であること。
- (4)表彰部門及び表彰点数

賞	※新技術開発部門	新製品開発部門	国産農林産品利用部門	国産畜水産品利用部門	計
農林水産大臣賞	1	1	1	1	4
農林水産省食料産業局長賞	-	3	3	3	9
(一財)食品産業センター会長賞	-	8	7	-	15
	1	12	11	4	28

※新技術開発部門 : ふるさと食品の製造・加工に関する新技術の開発又は実用化を行ったもの

2. 受賞産品について

薫る 骨付鳥 950円(税込)

※令和4年度かがわ県産品コンクール【食品部門】

「うどん県。それだけじゃない香川県 知事賞(最優秀賞)」

香川のご当地グルメ「骨付鳥」を常温保存ができるよう開発した今までにない商品。冷蔵保存の必要がないので、長時間移動でも手軽に持ち運びができ、お土産にも適しています。新うまみ浸透製法(特許出願中)で、肉の旨味をギュッと濃縮した、薫り豊かな美味しさをお楽しみください。



【お問合せ】株式会社おがた食研(香川県坂出市西大浜北2丁目3-12) ☎0877-44-2045

3. 県からの推薦の経緯

県では、平成25年度以降、当年度の「かがわ県産品コンクール」の【食品部門】または【菓子・スイーツ部門】の知事賞または優秀賞受賞の商品を推薦しており、今回、令和4年度に食品部門の知事賞を受賞した同商品を推薦しました。直近5年間の推薦商品の受賞状況は以下のとおりです。

部門	受賞	年度	推薦商品	出品者	受賞
菓子・スイーツ	知事賞	令和3年	武堂さん	株式会社かねすえ	食品産業センター会長賞
食品	知事賞	令和2年	お魚でつくった 燻製! フィッシュナゲット	株式会社おがた食研	農林水産省食料産業局長賞
菓子・スイーツ	知事賞	令和元年	本格手焼き車海老せんべい	仁尾産商株式会社	農林水産省食料産業局長賞
食品	知事賞	平成30年	まんのうひまわりオイル	株式会社グリーンパークまんのう	農林水産大臣賞
食品	知事賞	平成29年	小豆島・手延べ銀四郎めんオリーブ素麺	銀四郎麺業株式会社	食品産業センター会長賞