

# 平成27年度プレミアム和歌山推奨品

審査委員特別賞・奨励賞が決定しました!



プレミアム和歌山推奨品審査委員会は、全国レベルの商品力・訴求力があり、プレミアム和歌山全体の知名度向上に寄与するものとして、今回認定した商品の中から特に優れた商品を選考し、「プレミアム和歌山推奨品審査委員特別賞」を授与することに決定しました。あわせて、特別賞に次ぐ優れた商品については、「プレミアム和歌山推奨品審査委員奨励賞」を授与します。

## なんば焼



株式会社 たな梅本店

国産エソ・シログチを主原料に、天日塩を使用するなど原材料を十分吟味。最新の設備を導入し、製造の時間や温度の管理を行い、より一層おいしい蒲鉾に仕上げています。毎日、社長と社員が味見をし「味」と「弾力」の向上に努めています。第5回国内勸業博覧会三等賞をはじめとし、農林水産大臣賞を5回受賞、平成20年度には水産部門で天皇杯を受賞しました。

<審査委員評>

1865年の創業以来、地元だけでなく広く愛されてきた商品。作り手も素材や製品を日々研究し、商品づくりに取り組まれている。老舗が次にどのような手を打つか、今後の展開にも期待したい。

希望小売価格:1,361円/1枚  
676 | □ P.43



奨励賞



希望小売価格:230円/180ml  
732 | □ P.27

## トマトジュース

社会福祉法人なかよし福祉会  
なかよし作業所みんなの食品ひだまり

地元産フルーツミニトマトをふんだんに使用し、塩分は最小限で仕上げたトマトジュース

## 生しいたけ(菌床栽培)

株式会社 龍神マツシュ

地元の建設業者2社が協力し事業を展開。山深い龍神村のきれいな水と空気の中で、一年を通じて菌床づくりから栽培しています。味はもちろんのこと、形の良い高品質なきのこを生産しています。全国各地で同じ品種の菌株でのしいたけ栽培がされていますが、当社のしいたけは群を抜いており、大きく肉厚で、菌ごたえのある食感が素晴らしいと高く評価されています。



<審査委員評>

大きく味がよく、菌ごたえも素晴らしい。龍神村の豊かな風土を活かした商品づくりがなされている点が評価できる。また、地域の建設業者がしいたけ栽培にチャレンジするというストーリーが面白い。

749 | □ P.11

奨励賞



## 漬生しらす

谷国水産

濃厚な味わいの特製タレに漬けこんだ新鮮なプリプリの生しらす

希望小売価格:800円/100g、450円/50g  
678 | □ P.40

## ボンボンショコラ 湯浅の醤油

特定非営利活動法人 ジョイ・コム

醤油発祥の地、湯浅の醤油を使用。  
チョコの甘みと醤油の香ばしさが感じられるチョコレート



希望小売価格:200円/1個  
703 | □ P.33