

第5部 漬物類の部 《 審査日：平成30年11月6日 》

(1) 浅漬物の部

① 審査所見

最近の浅漬けは総菜風のものが増え、料理と飲酒のお供に使うことが増えていますが、長野県の漬物は堂々と漬物本来の姿を追っている点が良いと感じられました。

② 入賞者名簿

区 分	商 品 名	企 業 名	市 町 村
農林水産大臣賞	野沢菜しょう油漬	有限会社大和屋	御代田町
食料産業局長賞	長いもしそ漬	株式会社マルトウ	長野市
関東農政局長賞	野沢菜キムチ	有限会社山田醸造	岡谷市
長野県知事賞	しま瓜べったら漬	丸昌稲垣株式会社	飯田市
長野県知事賞	のぞわ菜きざみ漬	南信漬物株式会社	飯田市
全日本漬物協同組合 連合会長賞	長いも漬ゆず風味	谷口醸造株式会社	飯田市
全日本漬物協同組合 連合会長賞	野沢菜わさび切味	有限会社丸誠 美寿々屋本舗	長野市
長野県園芸特産振興展 推進協議会長賞	ゆず白菜	丸二食品株式会社	佐久市
長野県園芸特産振興展 推進協議会長賞	やわらか野沢菜おかあちゃん	株式会社キョウシヨク	御代田町
長野県漬物協同組合 理事長賞	野沢菜わさび風味	岡本商店有限会社	木島平村
長野県漬物協同組合 理事長賞	信州くるみ入野沢菜こんぶ	株式会社くるまや	御代田町

(2) 本漬物の部

① 審査所見

本年度の出品物は例年と比べバリエーションが豊富でした。

味覚について甘味、塩味、塩辛味、スパイシーなものとの振れ幅が大きかった。醤油、味噌、調味のバランスが良いものが多い中で点数、塩辛いものが見受けられました。酸味を生かした製品がみられ、従来の味にとらわれない新しさを感じられました。

② 入賞者名簿

区 分	商 品 名	企 業 名	市 町 村
農林水産大臣賞	本漬野沢菜	有限会社本等山葵商店	安曇野市
食料産業局長賞	地大根ぬか漬	株式会社マルトウ	長野市
関東農政局長賞	野沢菜わさび漬	丸佐食品株式会社	安曇野市
長野県知事賞	ぱりぱり大根ゆず味	株式会社くるまや	御代田町
長野県知事賞	保平かぶの甘酢漬	奈川山菜株式会社	松本市
全日本漬物協同組合 連合会長賞	ぼたんこしょうきざみ味噌漬	有限会社宮城商店 木の花屋	千曲市
全日本漬物協同組合 連合会長賞	ごぼうくるみあえ	株式会社キョウシヨク	御代田町
長野県園芸特産振興展 推進協議会長賞	なめ茸野沢菜わさび	有限会社就一郎漬本舗	安曇野市
長野県園芸特産振興展 推進協議会長賞	レモンしょうが	株式会社ダイマツ	中野市
長野県漬物協同組合 理事長賞	胡瓜みそ漬	丸昌稲垣株式会社	飯田市
長野県漬物協同組合 理事長賞	極上わさび漬	株式会社まるたか	安曇野市