

特別賞・素材へのこだわり部門

のしもち（豆）

お米農家である自らが、種子から減農薬栽培し、乾燥にまでこだわったもち米を主原料に、地元産の黒大豆と赤穂の天塩を使用した、とことん素材にこだわったおもちです。

シンプルな「のしもち」で、杵つき餅の粘りと塩加減、豆と餅のバランスも良いです。



前川農産
赤穂市高野1208-1
TEL 0791-48-7212

入選食品

いかなごのくぎ煮

赤穂市坂越で水揚げされた魚を製造場所まで冷蔵輸送。鮮度最優先の仕入れによる柔らかなくぎ煮です。



ナニワフード株式会社
赤穂郡上郡町岩木甲139-18
TEL 0791-52-0362

入選食品

芋羊羹 (播磨御津金時芋使用)

北海道産大手亡豆の白あんとたつの市御津町産の金時芋を使用。上品な甘さと滑らか食感が絶妙です。



株式会社森口製あん
たつの市播保川町正條395
TEL 0791-72-2106
<http://moriguchi.shop-pro.jp>
E-mail:info@e-anko.com

入選食品

切り餅（バジル） 手づくりもちっこ

ささ宮農の新鮮なバジルともち米「はりまもち」を使用。小さい形状で食べきりサイズにしました。



株式会社ささ宮農
たつの市新宮町下笹1049
TEL 0791-77-0177
<https://www.sasaeinou.com>

入選食品

山椒しょうゆ 甘露



風味豊かな龍野の甘露醤油を使用。山椒独特の風味と合わせ、味わい深い山椒醤油ができました。



播磨いちのみや株式会社
 宍粟市一宮町三方町624-1
 TEL 0790-74-8164
<http://www.harima-ichinomiya.com>
 E-mail:info@harima-ichinomiya.com

入選食品

末廣醤油の醤油麴

天然醸造の「生醤油」に「米麴」を漬け込み、発酵させました。醤油の旨味と米麴の甘みがマッチした万能調味料です。



末廣醤油株式会社
 たつの市龍野町門の外13
 TEL 0791-62-0005
<http://www.suehiro-s.co.jp>
 E-mail:info@suehiro-s.co.jp

入選食品

忠臣蔵みかんジャム

みかんは農薬を抑えて栽培した「忠臣蔵みかん」を使用。全行程を手作業で仕上げた究極の手作り品です。



浮田みかん園
 赤穂市新田4
 TEL・FAX 0791-45-1616

入選食品

なたまめ茶

佐用町産なたまめの莢と豆を個別に焙煎し、あっさりとした味わいに仕上がっています。



佐用町薬草振興会
 佐用郡佐用町奥金近513
 TEL 0790-83-2462

入選食品

播州一献純米吟醸 「楓のしずく」

720ml

氷ノ山系の伏流水と兵庫県産「兵庫夢錦」を使用した、食事との相性も良いお酒です。



山陽盃酒造株式会社
 宍粟市山崎町山崎28 TEL 0790-62-1010
<http://www.sanyouhai.com> E-mail:info@sanyouhai.com

入選食品

播州一献 「大吟醸」

720ml

兵庫県産「山田錦」を使用し、じっくりと手間ひまをかけて作りあげた薫り高いキレのあるお酒です。

