

NEWS RELEASE

令和3年2月5日(金)
香川県交流推進部県産品振興課
担当 藤本、尾崎(内線3574)
087-832-3385

「お魚でつくった燻製!フィッシュナゲット」が農林水産省食料産業局長賞

令和2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「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)が農林水産省食料産業局長賞(国産畜水産品利用部門)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	-	2	3	4	9
	1	6	7	8	22

※国産畜水産品利用部門 : ふるさと食品の製造・加工を通じて、畜産物や水産物の原料調達等で地域の発展・活性化に功績のあったもの

2. 受賞商品について

お魚でつくった燻製!フィッシュナゲット

サーモン、スパイシー、チーズ 参考価格 各298円(税別)

※令和2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)」受賞

瀬戸内のお魚から生まれた、「本格燻製」の新しいおつまみです。県産のハモや讃岐さーもん等を使い、オリーブの葉の粉末を混ぜて仕上げました。地魚の旨みと薫製の香り、もっちり食感がワインやサワーに良く合います。3種の味(サーモン、スパイシー、チーズ)をお好きなタイミングでお楽しみください。(常温・賞味期限180日)



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

年度	推薦商品	受賞
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
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
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
平成29年	小豆島・手延べ銀四郎麺オリーブ素麺(銀四郎麺業株式会社)	食品産業センター会長賞
平成28年	金陵・さぬきのももも(西野金陵 株式会社)	農林水産省食料産業局長賞