


【高知家のうまいもの大賞 2024】受賞商品一覧

受賞賞	事業者名	商品名
最優秀賞 (和洋日配)	有限会社高橋豆富	高知の生姜とうふ
優秀賞 (飲料)	ひまわり乳業株式会社	とろみひまわりミルク
優秀賞 (飲料 (アルコール))	土佐鶴酒造株式会社	無濾過 純米酒 土佐のおきゃく
優秀賞 (菓子)	株式会社四万十ドラマ	栗つつみ
優秀賞 (調味料)	株式会社いしはらキッチン	山の辣油しょうがカツオ
優秀賞 (加工食品)	有限会社藤川工務店	土佐あかうし奇跡のラー油
新商品賞	Maison de Sweets Hattori	スリムパウンドケーキ 柚子
高知家賞	株式会社黒潮町缶詰製作所	土佐あかうしのスジ煮込み鍋
SDG s 賞	特定非営利活動法人日高わのわ会	かつおだし香るにんにくとトマトみそのパスタソース


受賞商品概要及び受賞のポイント

【最優秀賞】


	<p>【商品名】高知の生姜とうふ</p> <p>【事業者名】有限会社高橋豆富</p> <p>【商品説明】国産大豆と高知県産生姜でつくった美味しいとうふです。 室戸海洋深層水にがりを使用し、高知県産生姜の豊かな風味が香る、大豆の味の濃いなめらかな豆腐に仕立てました。</p> <p>【受賞のポイント】</p> <ul style="list-style-type: none">・豆腐の上に生姜をのせなくてもいいので、とてもいい。生姜の風味がしっかり出ている。・売り場の中でも映えるパッケージデザイン！！
---	--

【優秀賞】


カテゴリ：飲料

	<p>【商品名】とろみひまわりミルク</p> <p>【事業者名】ひまわり乳業株式会社</p> <p>【商品説明】日本人の死因第3位の肺炎。嚥下機能低下による誤嚥性肺炎は大きな問題になっています。誤嚥を防ぐためにはとろみをつけるのが有効とされていますが、現状とろみ付き商品は風味が足りないという声もあがっています。 そこで地元でずっと飲まれてきたひまわり牛乳にとろみを付けました。</p> <p>【受賞のポイント】</p> <ul style="list-style-type: none">・アイデア、発想がすばらしい！！・昔からあるものに今の時代に合わせてとろみをつけた、斬新かつ革新的な商品。
--	---


カテゴリ：飲料（アルコール）

	<p>【商品名】無濾過 純米酒 土佐のおきやく</p> <p>【事業者名】土佐鶴酒造株式会社</p> <p>【商品説明】高知県産米を全量使用し、土佐鶴伝統の辛口造りで仕込んだ純米酒を無濾過で瓶貯蔵しました。アルコール度数も低めで飲みやすく、ほど良い酸味とキリッとした味わいをお楽しみいただけます。また、人肌爛にして飲めば、無濾過ならではのふくよかな味わいが口の中でふわっと広がります。</p> <p>【受賞のポイント】</p> <ul style="list-style-type: none">・食中に飲むのにピッタリなお酒！・とても飲みやすく、色々な料理に合わせやすくいい。
---	--


カテゴリ：菓子

	<p>【商品名】栗つつみ</p> <p>【事業者名】株式会社四万十ドラマ</p> <p>【商品説明】国産栗のペーストに渋皮煮を丸ごと1粒閉じ込め、一つずつ丁寧に手作業で丸めた「栗で栗を包む」和菓子の逸品。栗の美味しさが光るシンプルな製法と、その断面の美しさは贈り物にもぴったりの贅沢栗金団です。</p> <p>【受賞のポイント】</p> <ul style="list-style-type: none">・栗のペーストが濃厚でおいしく、旨みとなめらかな食感がいい。・高知県産の栗を増やしたいという強い想いのつまった商品。
---	--


カテゴリ：調味料

	<p>【商品名】山の辣油しょうがカツオ</p> <p>【事業者名】株式会社いしはらキッチン</p> <p>【商品説明】高知県産の鰹と生姜、国産野菜をたっぷり使用した食べるおかずラー油。「のせる・混ぜる・和える」どんな料理にも合う旨辛・万能調味料！高知県が生産量一位を誇る“生姜”を主役にした山の辣油シリーズ第三弾。</p> <p>【受賞のポイント】</p> <ul style="list-style-type: none">・しっかりとした辛みの中においしさがたっぷり感じられる。・くせになる辛さで、旨みの中に生姜の食感がありいい。
---	--


カテゴリ：加工食品

	<p>【商品名】土佐あかうし奇跡のラー油</p> <p>【事業者名】有限会社藤川工務店</p> <p>【商品説明】高知県の特産品である土佐あかうしをゴロッと贅沢に使用した、今までにない食べるラー油。本山町産の生姜と土佐町産の唐辛子を使用。土佐あかうしを全国的に認知していただける商品にしたいと開発しました。</p> <p>【受賞のポイント】</p> <ul style="list-style-type: none">・土佐あかうしがゴロゴロ入っている、贅沢な商品。・おいしい！！素材の旨みと中華のスパイスのおいしさが生かされている。
---	--

【新商品賞】

	<p>【商品名】スリムパウンドケーキ 柚子</p> <p>【事業者名】Maison de Sweets Hattori</p> <p>【商品説明】高知県産柚子で作ったゆず茶をたっぷりと生地に使用し、柚子の美味しさとしっとり感を演出。外は柚子風味のアイシングでコーティング。アイシングのシャリッと食感がアクセントに。見た目もスタイリッシュでおしゃれなので、プレゼント、ご贈答にも喜ばれます。</p> <p>【受賞のポイント】</p> <ul style="list-style-type: none">・ゆずの香りと酸味が甘さと調和してとてもおいしい。・ゆず茶を使用した発想が面白い！
---	--

【高知家賞】

	<p>【商品名】土佐あかうしのスジ煮込み鍋</p> <p>【事業者名】株式会社黒潮町缶詰製作所</p> <p>【商品説明】コロナ禍で消費が落ち込んだ食材の活用を販売店舗と検討。店舗、精肉店、コンニャクメーカーと弊社が協力して開発した4企業の連携商品。希少なブランド牛のスジ肉を生かし、県産コンニャクなどと煮込んだ「手のひらサイズの鍋料理」に。黒潮町特産の「サトウキビ蜜」が効き、濃厚な甘さだけどすっきりとした後味。見た目のわくわく感、スープのご飯かけなど、楽しさ満載の一缶。</p> <p>【受賞のポイント】</p> <ul style="list-style-type: none">・高知県産のものをふんだんに使用しており、味、パッケージともに高知を大切に想った商品。・優しく甘さが出ていて、お汁までおいしく飲める缶詰。
---	---

【SDGs賞】



【商品名】かつおだし香るにんにくとトマトみそのパスタソース

【事業者名】特定非営利活動法人日高わのわ会

【商品説明】日高村のフルーツトマト100%使用。にんにくと無添加の味噌と、仕上げに高知県の登録無形文化財の登録の竹内商店さんに専用のかつお節粉を作ってもらい加えた。トマトのグルタミン酸と鰹のイノシン酸を合わせることで、旨味の相乗効果が生まれました。茹でたパスタに混ぜるだけで、手軽に使えます。野菜のディップソースやうどん麵にからめたり揚げ物や炒め物のソースとしても 本来のトマトの味はそのまま、優しい和風ソースの味に仕上がっています。

【受賞のポイント】

- ・規格外のトマトを使用しており、フードロスへの配慮がみられる。
- ・かつおの風味もありつつ、しっかりとしたイタリアンになっていておいしい。