



埼玉県新商品AWARD

埼玉県内には優れた県産品が数多くあり、その数だけ生産者の地域への思いがあります。私たち一般社団法人埼玉県物産観光協会は、「日々新しく生まれる魅力的な県産品や生産者の思いを『SAITAMA BRAND』として発信し、多くの皆様に知っていただきたい」という思いで「埼玉県新商品AWARD」を立ち上げました。

また、このAWARDを通じて、私たち協会の理念でもある「人と環境に優しい、優れた製品・観光サービスを提供する活動(Saitama Style)」を推進し、県内産業の持続的な発展に貢献したいと願っています。

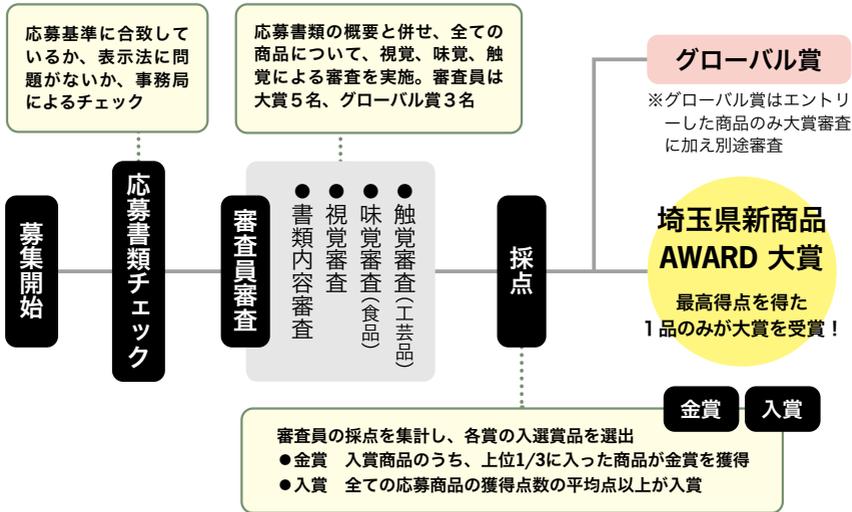
第1回目となる2020年度は、60点（グローバル賞は35点）の応募の中から、厳正な審査を経て、各賞を決定しました。

ぜひ、多くの皆様に埼玉県の生産者が、その技術と伝統、土地の恵みを生かして開発した、素晴らしい新商品を手に取っていただき、「SAITAMA BRAND」の魅力を実感していただけたら幸いです。

2021年3月

一般社団法人埼玉県物産観光協会

新商品 AWARD 審査



応募対象商品

- 2020年2月1日④～2021年1月31日⑤の間に新発売した商品
- 原則として、埼玉県内事業者が県内で生産した商品
※県外で生産された商品については、県内事業所等が企画し、主として県内の原材料が使用されていること
- 埼玉県新商品アワードのためだけに製造・加工したものでないこと
- 野菜等農産物でないこと

審査方法

審査対象商品すべてに対して、以下の項目について審査員審査を実施し、S、A、B、C、Dの5段階で採点

- 書類内容審査
- 視覚審査
- 味覚審査（食品）
- 触覚審査（工芸品）

埼玉県新商品 AWARD 各賞

大賞 最高得点を得た商品が大賞を受賞

金賞 入賞商品のうち、上位1/3に入った商品が金賞を獲得

入賞 全ての応募商品の獲得点数の平均点以上が入賞

グローバル賞 総得点（満点）を10とし、その7割の点数を獲得した商品がグローバル賞に入選



株式会社秩父ファーマーズファクトリー
兎田ワイナリー

秩父ルージュ2019 兎雪 - YUKI -

秩父兎田地区収穫富士の夢&
マスカット・ベリーA



オール秩父にこだわった 肉料理とのマリージュが楽しめる赤ワイン

秩父市吉田兎田地区にある兎田ワイナリー。以前から秩父産のブドウを使いワインの醸造を行ってきましたが、2015年からは自社の農園で採れたブドウでワインづくりを始めました。

今回、埼玉県新商品AWARD2020で大賞を受賞した「秩父ルージュ2019 兎雪 -YUKI- 秩父兎田地区収穫 富士の夢&マスカット・ベリーA」。この赤ワインは

オール秩父にこだわり、兎田ワイナリーの深田直哉さんとツーリストテーブル釜の上秩父うさぎだ食堂の門平光正シェフがタッグを組んで完成した逸品です。“秩父のジビエ料理に合うワインをつくる”というコンセプトのもと誕生したワインは、それまでの兎田ワイナリーにはないものになりました。

ブドウは兎田地区にある自社の農園で収

穫された、日本の山ぶどう交配品種で野性味のある“富士の夢”と古くから日本のワインに使われてきた“マスカット・ベリーA”。この2品種からつくった赤ワインをウイスキー熟成後の樽で熟成させ、その後、自社でローストしたミズナラを浸漬させ兎雪は完成しました。

近隣にウイスキーメーカーがあり、ウイスキー樽やミズナラ材が手に入りやすい環境にある兎田ワイナリー。ジャパニーズオークといわれるミズナラは甘く、オリエンタルな香りをウイスキーにもたらすとされていますが、ワインの熟成に使用し「秩父らしい熟成方法の模索」として挑戦しています。ミズナラ材のローストは門平シェフとロースト加減など相談しながら取り組んでいます。

「ウイスキー樽でワインを熟成させることは日本のみならず、世界的にも珍しいと



ウイスキー樽でワインを熟成させている様子。

思います。もちろん兎田ワイナリーではワイン用の樽でもワインの熟成を行っていますが、近隣に素晴らしいウイスキーメーカーがあり、ウイスキー熟成後の樽を供給いただけることになったので、新たな試みにチャレンジすることができました」

秩父で採れた日本産ワイン用ブドウ、秩父の地ならではの醸造環境、この2つが揃ったことで秩父ならではのこのワインが生み出されたのです。



門平シェフの鹿肉の料理に兎雪を合わせて、マリアージュが楽しめる。

「秩父らしいワインとは何かを模索し、様々な熟成方法にチャレンジしてきたなかで、この兎雪が大変名誉ある賞をいただけたことに感謝しています」

深田さんは今回の受賞で新たな試みによりできたワインの評価に“ありがたい”という気持ちでいっぱいだといいます。「今、日本には続々とその地域の特性を表した素晴らしいワイナリーが増えてきていますが、弊社も秩父生まれ秩父育ちをモットーに、弊社に愛され秩父に根付いたワイナリーとなれるよう、日々精進してまいります」

その言葉通り、秩父の景色の代表ともいえる雲海の写真を今回の兎雪のラベルにも使用しています。

「まだまだ若輩者ですので、この先50年、100年と研鑽を積み重ねていく段階です。長い目でみて、応援していただけるとうれしいです」と深田さん。“兎雪”は購入後、すぐに飲んでもおいしく楽しめるようになっていますが、3~4年熟成させると深みが増すといます。ぜひ、味わってみてはいかがでしょうか。

information

株式会社秩父ファーマーズファクトリー
兎田ワイナリー

埼玉県秩父市下吉田3720

0494-26-7173

<https://chichibu-ff.com/winery/>



金賞

職人の技、埼玉の魅力を感じる
製品が揃いました



台湾物語

桂木ゆず旨辛味噌だれ(中辛)

毛呂山町の特産物「桂木ゆず」を使用。
上品な香りと旨味たっぷりのとろっと
した味噌だれは癖になる味です。



有限会社富久屋

モンブラン栗わらび餅

わらび饅頭を国産の和栗をふんだん
にトッピングしました。渋皮栗も一
粒乗せた贅沢な一品となっています。



錫光

タンブラー4オンス 五大陸カラー

五大陸の友愛と親交を象徴する五輪
にちなんで、世界平和の願いを込め
5色の漆で仕上げたタンブラーです。



錫光

こなから酒器セット

ほんのちよっとのお酒を意味する「こ
なから」。まるで親子のような片口
とぐい呑の酒器セットです。





**一般社団法人伊奈町観光協会
ローズエール「イナ姫」**

伊奈町のバラ園のために開発されたバラ「イナ姫」のバラの香りや色味を表現したクラフトビールです。



**株式会社ノースコーポレーション
秩父ルージュとブドウの
搾りかすを使った焼肉のタレ**

秩父出身のシェフが監修。秩父の赤ワインとブドウの搾りかすを使用した味わい豊かな焼肉のタレです。



**笛木醤油株式会社
金笛木桶バウムしょうゆ**

老舗の醤油蔵がつくるバウムクーヘン。川島町産の卵を使用し、醗酵バターのコクと醤油の旨味が薫る逸品です。



**有限会社富久屋
いちごモンブラン苺大福**

埼玉県産の大粒苺を使用。乾燥苺を練り込み求肥餅で包んだ苺大福に苺クリームと苺一粒を乗せています。



入賞

創意工夫を重ねた

バラエティに富む入賞商品です



株式会社ミツフ硝子工芸

細小路圭作 桜花

日本の伝統工芸士が手掛ける江戸切子。咲き誇る桜の力強さや華やかさをカットで表現しています。



株式会社ミツフ硝子工芸

石塚春樹作 夢の中 ペア

日本の伝統工芸士が手掛ける江戸切子。夢や空想などイマジネーションをデザイン化しています。



有限会社富久屋

いちご白玉葛あんみつ

埼玉県産のいちごを使用したいちご葛餅をあんみつ仕立てにしたデザートです。



川越開運堂株式会社

小江戸川越
ほしいもシルクスweet

川越いものシルクスweetを使用。噛み締めるとプチとした食感の後に上品な甘さと香りが楽しめます。



株式会社 東彰

職人氣分 お試しセット

好きな味付けで焼き立てのおせんべいを気軽に楽しめるセット。お家やアウトドアでどうぞ。



わらびりんご生産管理団体

わらびりんごシャーベット

日本一小さな市・蔵で市民と一緒に収穫したリンゴを使用。強い酸味を活かした爽やかな味わいが楽しめる逸品です。





フランス菓子ジョゼ

酒粕華美 (はなび)

地元酒蔵の酒粕を使ったクリームを生地にサンド。すっきりとした甘みを感じる、しっとり食感のお菓子です。



秩父やまなみチーズ工房

醬彩 [SŌJA]

自家培養した乳酸菌を使ったナチュラルチーズ。乳酸菌が生きた「吟醸生醤油」でウォッシュしています。



川越開運堂株式会社

川越芋バター

川越いも本来の香り・甘味をバターの濃厚な旨味と合わせ、なめらかなテイストに仕上げています。



株式会社埼玉種畜牧場・サイボク

ゴールデンポーク炙り豚足

自社牧場産ブランド豚「ゴールデンポーク」の豚足を使用。温めるだけでおいしく召し上がれます。



株式会社岩崎食品工業

島田造りケールうどん

さいたまヨーロッパ野菜研究会のケールと島田造りうどんとの出会いから生まれた新商品です。



一般社団法人まちづくり所沢

狭山茶小籠包・武蔵野小籠包・サクラ小籠包

埼玉2大特産品の狭山茶と川越いも。さらにサクラタウンにちなんだサクラ色を加えた三色の小籠包です。





株式会社秩父ファーマーズ
ファクトリー 兎田ワイナリー

秩父ロゼ

秩父で収穫されたブドウを使ったロゼワイン。芳醇な香りと軽やかでチャームな味わいです。



小江戸鏡山酒造株式会社

鏡山ワイン酵母仕込み
純米Light

川越産の食用米「彩のみのり」を全量使用。アイスワインのような新感覚の純米酒です。



株式会社小山本家酒造

特撰純米酒 米一途
山田錦

酒米の王者「山田錦」を100%使用。お米の旨味たっぷりの贅沢な特撰純米酒です。



狭山 Single Origin Tea
普及促進協議会

シングルオリジンティー
シリーズ (TB)

狭山茶の特徴である単一品種茶を贅沢に詰め込んだティーバッグ。どんな場所でも手軽に美味しい煎茶を味わえます。



熊谷ナナイロプロジェクト

なのはな油

熊谷で収穫された菜種を昔ながらの製法で搾油。地場産と安心、自然循環にこだわった一品です。

国外へSAITAMA BRANDの
価値を発信する品々です

株式会社ノースコーポレーション 秩父ルージュとブドウの 搾りかすを使った焼肉のタレ



20
AWARD
WORLD

地消地産がテーマ。

郷土愛溢れるタレで家庭でも本格的な味を——

豊かな自然に囲まれたのどかな秩父市吉田地区。この地はイチゴやブルーベリー、ブドウなどを栽培する農園が連なるフルーツ街道やワイナリーが集まる食の魅力が詰まったエリアです。

ここで秩父産の食材を使った食事などを提供しているレストランが「ツーリストテーブル釜の上秩父うさぎだ食堂」。このレストランの門平光正シェフが今回の埼玉県新商品AWARD2020のグローバル賞を受賞した「秩父ルージュとブドウの搾りかすを使った焼肉のタレ」をつくりあげました。

同系列のさいたま市のレストランで武州

和牛の赤身肉を使った料理を出していたことから、肉料理に合う“地消地産のタレ”があったらいいのではと考えた門平シェフ。そのときに赤ワインをつくる際に出るブドウの搾りかすが目に止まったのです。「これまでも業務提携などをさせていただいてきた兎田ワイナリーさんから出る搾りかすを見て、これを廃棄してしまうのはもったいないと感じました」

イタリアのパルマやカルゾといった地での修業経験を持つシェフによると、イタリアではブドウの搾りかすの利用はポピュラーで、蒸留して食後酒のグラッパにした

り、チーズにまとわせて熟成したり、香りの抽出に使うことがあります。

ブドウの搾りかすは鮮度がカギとなる素材。搾ったその日に調理や冷凍保存などをしないと香りがとんでしまうことはもちろん、すぐに悪くなってしまいます。「近くにワイナリーがなければ使えない素材ですし、せっかく使えるのだから有効利用をして、おいしいタレをつくりたいと思いました」

ブドウに含まれるタンニンなどのポリフェノール類は、鉄分の多い鹿肉などのジビエ料理にも脂のある肉料理にも相性がよいといいます。そこで、家庭でも本格的なレストランの味を楽しめるようなタレにしたと試作を繰り返しました。

「イタリア料理で使うソースとは違う“タレ”ですので、素材選びや配合などはさまざまな料理の本なども参考に考えました」原料にはブドウの搾りかすのほか、秩父産の赤ワインや醤油も入り、イタリアンの観点からバルサミコ酢を入れてすっきりと後味よく仕上げています。「肉料理はもちろんです、チーズなどにも合いますし、白米とも相性がよいので、ローストビーフなどにして使ってもいいと思います」



武州和牛のグリルに焼肉のタレを合わせて、さっぱりと。

さっぱりとしたタレは舌が疲れることもなく、肉をより一層おいしく食べられると周囲からも好評だといいます。

「私は生まれ育った埼玉の食材を使った料理をつくりたいと思っています。また、生産者の方とのつながりを大切にしていきたいと考えています。生産者の方が心を込めてつくった地元の食材のおいしさをお皿で表現したいと思っていますので、今回は秩父の食材の魅力を発信でき、とてもよかったです」

焼肉のタレはレストランで購入できるほか、インターネットでも販売中。本格的なタレでいつもの食卓をちょっとおしゃれに彩ってもらえたらと門平シェフは笑顔で語ってくれました。

information

株式会社ノースコーポレーション
埼玉県さいたま市浦和区仲町1-5-15
048-824-1500
<http://north.co.jp/>



門平シェフと兎田ワイナリーの深田さんはともに秩父出身で昔からの顔なじみ。



加須市の酒米と地酒協議会

加須産の酒米と果実だけでつくったお酒 加須の舞 イチジク酒

加須の酒蔵が加須産の酒米で仕込んだ「純米吟醸 加須の舞」に加須産イチジクを漬け込んだオール加須のお酒です。



小江戸鏡山酒造株式会社

鏡山ワイン酵母仕込み 純米Light

川越産の食用米「彩のみのり」を全量使用しています。アイスワインのような新感覚の純米酒です。



熊谷ナナイロプロジェクト

なのはな油

熊谷で収穫された菜種を昔ながらの製法で搾油。地場産と安心、自然循環にこだわった一品です。



株式会社ミツワ硝子工芸

石塚春樹作 夢の中 ペア

日本の伝統工芸士が手掛ける江戸切子。夢や空想なイメージをデザイン化しています。



株式会社ミツワ硝子工芸

細小路圭作 桜花

日本の伝統工芸士が手掛ける江戸切子。咲き誇る桜の力強さや華やかさをカットで表現しています。



ROSE LABO 株式会社

ローズバリアスプレー

自社栽培のバラの美容成分配合のさわやかなバラの香りのするマスクスプレーです。手指の消毒もできます。





台湾物語

桂木ゆず旨辛味噌だれ
(中辛)

毛呂山町の特産物「桂木ゆず」を使用。上品な香りと旨味たっぷりのとろっとした味噌だれは癖になる味です。

2020
SAITAMA
New
Product
Award



狭山 Single Origin Tea
普及促進協議会

シングルオリジンティー
シリーズ (TB)

狭山茶の特徴である単一品種茶を贅沢に詰め込んだティーバッグ。どんな場所でも手軽に美味しい煎茶を味わえます。



つむぎや

埼玉柚子ゼリー

収穫したての埼玉県産柚子をピュレに仕上げ、柚子本来の甘さと苦みのバランスを追求したゼリーです。



秩父やまなみチーズ工房

醬彩 [SŌJA]

自家培養した乳酸菌を使ったナチュラルチーズ。乳酸菌が生きた「吟醸生醤油」でウォッシュしています。



笛木醤油株式会社

金笛木桶パウム
しょうゆ

老舗の醤油蔵がつくるパウムクーヘン。川島町産の卵を使用し、醗酵バターのコクと醤油の旨味が薫る逸品です。



つむぎや

温つむぎらーめん

粉問屋がつくる埼玉県産小麦100%の旨みを凝縮した即席めん。とりがら醤油スープとの相性は抜群です。



審査員長

弓削多醤油株式会社 代表取締役 弓削多 洋一

審査員

●大賞

弓削多醤油株式会社／埼玉縣信用金庫／株式会社埼玉新聞社／埼玉県

●グローバル賞

株式会社マガジンハウス、株式会社MATCHA、

独立行政法人日本貿易振興機構（ジェトロ）埼玉貿易情報センター

主催

一般社団法人埼玉県物産観光協会

後援

埼玉県／独立行政法人日本貿易振興機構（ジェトロ）埼玉貿易情報センター／
公益財団法人埼玉県産業振興公社／埼玉経済同友会／埼玉県商工会連合会／
埼玉県酒造組合／埼玉県食品工業協会／埼玉縣信用金庫／株式会社武蔵野銀行／
テレ玉／株式会社埼玉新聞社／FM NACK 5

問い合わせ先

埼玉県新商品アワード事務局（一般社団法人埼玉県物産観光協会）
award@saitamadmo.org



埼玉県新商品 AWARD 2020