



2024 SAITAMA NEW PRODUCT AWARD





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5回目となる2024年度は、49点（工芸・雑貨カテゴリー 17点、食品カテゴリー 32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。

2025年2月



Saitama Style
‘人と環境に優しい’

一般社団法人 埼玉県物産観光協会

2024
埼玉県
新商品
AWARD

工芸・雑貨

工芸・雑貨カテゴリーは、
くらしに彩りを与えてくれる
埼玉の魅力溢れる商品が
17点エントリーされました。
その中から大賞1点、金賞1点、
入賞5点を選出しました。



左：横田園 横田貴弘さん
右：ペリカン石鹸 商品開発部 加茂しおりさん

受賞者のコメント
加茂さん：びっくりしたというのが一番でした。埼玉県の素材を使ったうえで、ちょっとした面白さを打ち出した部分が認められたのかなと思っています。
横田さん：生産量が減っている狭山茶に、何か貢献できればと思っていたので、それができてうれしいですね。

審査員コメント
○パウダーの石鹸は泡立ちが良くないというイメージが払しょくされました。
○お茶の香りが良く購入したいと思いました。

株式会社ペリカン石鹸
東京都港区西新橋3-10-7
<https://www.pelicansoap.co.jp/>



株式会社ペリカン石鹸

P's roots (ピースルーツ) ラベンダーハンドソープ (嵐山ラベンダー)

「水」の代わりに、今まで廃棄されていた蒸留過程の副産物「ラベンダー蒸留水」を活用。洗うたびにまるで嵐山町のラベンダー園にいるかのように、天然のラベンダーそのままの香りが立つハンドソープです。

審査員コメント
○ラベンダーの香りが本当にすぐ出ていてびっくりしました。
○ラベンダーの香りが高く、癒される商品だと思います。パッケージもシンプルかつラベンダー感があり、自宅でもそのまま置いていてもおしゃれでよいと思いました。



株式会社寺尾工がい 秩父ウイスキーカスク スモークマスター

手軽に飲食品に燻製風味を施すことができるスモーカー。秩父市のウイスキー蒸溜所で使われていた樽材を再利用した商品です。



有限会社河内 enrio Flying pig

埼玉県のブランド豚「彩の国黒豚」の革を使用した革製品。シックでちょっぴりかわいいがコンセプトで、ビジネス・普段使いどちらにも対応可能。



SAITAMA
NEW PRODUCT AWARD
特設ページ
<https://chocotabi-saitama.jp/special/award/>



関根桐材店
桐SUN藍染

埼玉が誇る伝統工芸品の桐と藍染のコラボ商品。「粋」という日本の美意識を表現し、和装・洋装どちらにも合います。



川越美化プロジェクト
小江戸川越ごみぶくろ

印刷用の紙を包むための包装紙を断裁してつくられた持ち歩けるごみぶくろ。障がい福祉サービスにて製袋し、川越市内にて配布されます。



株式会社寺尾工げい
秩父ウイスキーカスク六角枡

秩父市のウイスキー蒸溜所で実際に使われていた樽材を使うことで、長年熟成に使われていた樽の物語を感じられる六角枡です。

2024
埼玉県
新商品
AWARD
食品

食品カテゴリーは、
埼玉の美味しさが伝わる
埼玉ならではの魅力が詰まった商品が
32点エントリーされました。
その中から大賞1点、金賞4点、
入賞11点を選出しました。



SAITAMA
NEW PRODUCT AWARD
特設ページ
<https://chocotabi-saitama.jp/special/award/>



株式会社木下製館

あんこどき ひとくちようかん

業務用のあんこ屋として94年の歴史をもつ「木下製館」。これまで培ったノウハウで、埼玉県内の生産者さんが作る農作物を活かした商品を作りたいと、2024年5月に自社ブランド「あんこどき」をオープンさせました。かわいらしいパッケージが目をひく「ひとくちようかん」は、越生町の梅やゆず、狭山茶、三芳町のさつまいもなど、県内各地から届く素材を使用。それぞれに一番合った製造方法や組み合わせを一から開発し、商品化させました。完熟うめのようかんは、驚くほどフルーティーな味わいで、まるでシロップ漬けされた完熟梅を食べているかのよう。川越いものようかんは、さつまいもと砂糖と寒天だけでシンプルな味わい。ちょっとしたお土産にもぴったりですが、添加物や動物性脂肪が入っていないので、小さなお子さんのおやつにも好評だそう。

審査員コメント

- ようかんのイメージを覆すパッケージと味のバリエーションが良い。お土産にぜひ渡したい。
- 商品のパッケージがかわいく、若い人にも受け入れやすいと思います。



左：店舗運営部 上原達也さん
中央：工場長 関信良さん
右：代表取締役 木下大輔さん

受賞者のコメント

「え、まさか!」という驚きで、本当に光栄なことであれしかったです。素材選びには一番努力を使い、味の開発には4～5年かかりました。これまで、あんこ屋としてずっと裏方でやってきたので、この受賞は社員が一番喜んでくれていると思います。

株式会社木下製館
埼玉県さいたま市大宮区桜木町4-431-1
<https://kinoshitaseian.com/>



株式会社岩崎食品工業

【埼玉うどん子TV監修】 埼玉名物 冷汁うどん

「埼玉うどん子TV」武正氏とタッグを組んだコラボ商品。冷汁つゆは、加須市の麦みそベースの甘めの味と、川島町の赤みそベースの辛めの味をバランスよく調整したオリジナルの味に。麺は埼玉県産の地粉を100%使用したモチモチ・滑らかなうどんです。

審査員コメント

- 麺の太さやのど越し、食感、汁の甘辛さのバランスが良かった。
- 簡単な調理、簡単な薬味で美味しく冷汁うどんが食べられるのは素晴らしいです。美味しいです。



川越開運堂株式会社

川越 紅赤芋みつ

規格外の川越紅赤芋と規格外の米麴を使い、アップサイクルした川越紅赤芋みつ。甘味はもちろん、酸味・苦味・旨味があるので、スイーツはもちろん肉料理のソースとしてなど色々な料理に使用できます。



審査員コメント

- 芋密の可能性を感じさせてくれた。
- スイーツにもお肉にも合うというのが新鮮でした。



SAITAMA
NEW PRODUCT AWARD
特設ページ

<https://chocotabi-saitama.jp/special/award/>



株式会社しょうがのむし
発酵ジンジャーエール
トニック・ティー・スネイル
tonic tea snail

さいたま市の生姜に狭山市の紅茶、川越市のジン「棘玉」の仕込みで使用したジュニパーベリーを巧みに合わせることで、これまでにない味わいの発酵ジンジャーエールが誕生しました。どこか都会的な香りと、控えめな甘さが大人を魅了します。

審査員コメント

- カクテルにするとよいと思いました。お酒を飲めない方が、お料理と合わせて飲むのに最適。
- エコ、サスティナブル感を強く感じる。県内クラフトジンの使用済のジュニパーベリーもよい。



マルツ食品株式会社
ならづけ
クリームチーズ



深谷市産白瓜を埼玉県産酒粕、沖縄県産黒糖、三温糖で漬けて1年間かけて造るこだわりの奈良漬けとクリームチーズの発酵食品どうしのマリアージュ。カップタイプでアウトドアでも活用でき、革新性・汎用性・利便性が高い商品です。

審査員コメント

- 常温でキャンプなどで楽しんでほしいという設計が利用シーンを広げられてよい。
- 奈良漬けが苦手な方でも食べやすい商品だと思います。



SAITAMA
NEW PRODUCT AWARD
特設ページ
<https://chocotabi-saitama.jp/special/award/>



KF-Works株式会社 ディアレットフィールド醸造所
蜂蜜酒 DFBミード 秩父星花

蜂蜜を発酵して造る世界最古のお酒、蜂蜜酒。秩父で採れた百花蜂蜜と青森県産のりんご花蜂蜜をブレンドした爽やかフルーティな甘口です。



一般社団法人伊奈町観光協会
Rose Syrup

ROSE LABO (株) の食用バラを使用したシロップ。飲料やデザートのアクセントとして幅広くお使いいただける商品です。



じばさん商店(一般社団法人秩父地域おもてなし観光公社)
秩父山椒

秩父地域で採取した原材料のみを使用した秩父山椒。ほどよく粗めに挽いてあり、噛むほどに爽やかな風味が増します。



じばさん商店(一般社団法人秩父地域おもてなし観光公社)
秩父一味

秩父地域で採取した原材料のみを使用した秩父一味。独自の調合で辛さの中のコクや甘みが増し、フルーティな味わいも感じる一味です。



株式会社しょうがのむし
発酵ジンジャーエール ピーニャ・アラニャ
piña araña

規格外の完熟パイナップルを一つずつ搾汁し贅沢に使用、生姜とシナモンを合わせた発酵ジンジャーエール。上品な香りと繊細な味わいです。



株式会社しょうがのむし
発酵ジンジャーエール スイート・バタフライ
sweet butterfly

甘口で飲みやすく、カクテルにも使いやすい発酵ジンジャーエール。発酵による奥深い香りや立体的な味わいは、飲み手を笑顔にさせてくれます。



入賞食品
行田おもてなし観光局
 行田のにんにく餃子

行田の餃子シリーズ第5弾。にんにくをガツンと感じるにんにく好きにはたまらない逸品。行田産地粉の「あやひかり」を使用しています。



入賞食品
株式会社釜屋
 新生 力士 純米酒 一ツ火入原酒

原料米（加須産彩のきずな）を大事にしたいという想いから生まれた磨かない酒。精米歩合90%とは思えないキレイな味わいの食中酒です。



入賞食品
株式会社おいでなせえ
 OGAWA 椿寿園 こうぞガレット&ハーブティーBOX

埼玉県小川町で古くから和紙の原料として育てられていた楮の芽を練りこんだガレットと、楮の芽と季節のハーブを合わせたハーブティーのセットです。



入賞食品
U.B.P BREWERY
 彩白 ~IROHA~

埼玉県産のビール麦を一部に使用した「ベルジャンウィット」と呼ばれるベルギースタイルの白ビール。スパイシーかつ爽やかな味わいです。



入賞食品
株式会社釜屋
 新生 力士 純米酒 無濾過生原酒

超低精白の加須産彩のきずなを使用。原料ロスを抑えながらも革新的な醸造法で雑味を抑え、フレッシュでジューシーな味わいに仕上げました。



上記の二次元バーコードから『埼玉新商品AWARD 2024』の特設ページにアクセスできます。特設ページよりエントリー商品、応募者情報が確認できます。

2024埼玉県新商品AWARD エントリー商品



錫光
 アイスボールタンブラー
 かんなめ



錫光
 一輪差
 つる 漆仕上



錫光
 タンブラー4オンス
 ハーモニー



Bâton D'or (バトンドール)
 キャップ式木軸水性
 ローラーボールペン Wand



Bâton D'or (バトンドール)
 木軸シャープペンシル
 Pure Brass



株式会社ミツワ硝子工芸
 彩ノ切子
 菊華 金赤



株式会社ミツワ硝子工芸
 江戸切子
 泡響 タンブラー



株式会社ニニ
 新・双子織
 トラックジャケット



株式会社櫻井印刷所
 和綴ノート「埼玉県」



コロコロ子
記憶のまち
～川沿いの物語～



みたけ食品工業株式会社
大豆粉と米粉の
パンミックス



みたけ食品工業株式会社
大豆粉と玄米粉の
お好み焼粉



彩の国ブランドフォーラム株式会社
狭山ほうじ茶 米菓巾着



合同会社めとり
富士見彩米



株式会社長登屋
金の狭山茶マカロン



三州製菓株式会社
クレヨンしんちゃん
パスタスナック
ナポリタン味



株式会社エルテクノ
有機玄米ヨーグルト



株式会社かたすみ
【ジェラートマリノコラボ】
こだわりフルーツ使用！
贅沢ジェラート6個セット



特定非営利活動法人北本市観光協会
きたもと森林セラピーtea



株式会社スマイル-リンク(川越チーズケーキ)
かわごえさん



有限会社佐藤酒造店
うめのはな -Hakubai-



三州製菓株式会社
クレヨンしんちゃん
揚げせんべい
はちみつ醤油味だゾ！



株式会社長登屋
深谷ねぎ明太タルタル



株式会社あぶらび
山羊と育てた赤米のあまざけ



マルコーフーズ株式会社
長芋入り米粉食パン



有限会社栗こま娘本舗 亀屋
骨こつ娘



上記の二次元バーコードから『埼玉県新商品AWARD 2024』の特設ページにアクセスできます。特設ページよりエントリー商品、応募者情報が確認できます。

埼玉県新商品AWARDの審査



各カテゴリーで最高得点を得た商品が大賞を受賞!

応募対象商品

- 2023年9月2日(土)～2024年9月1日(日)の間に新発売した商品
※但し、埼玉県新商品AWARD 2023に出品した商品は対象外とする。
- 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、食品に関しては主として県内の原材料が使用されていること。工芸・雑貨に関しては、県内事業所等が企画し、かつ県内の素材を使用している、または埼玉県のPRにつながる要素が盛り込まれていること。
- 埼玉県新商品AWARDのためだけに製造・加工したものでないこと
- 野菜・生肉等の農水産物でないこと
- 一般消費者が購入できるもの(業務用、工業用は不可)

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、5段階で採点

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

主催

一般社団法人埼玉県物産観光協会

後援

公益財団法人埼玉県産業振興公社／一般社団法人埼玉県商工会議所連合会／
埼玉県商工会連合会／埼玉経済同友会／株式会社埼玉りそな銀行／株式会社武蔵野銀行／
埼玉県信用金庫／日本貿易振興機構(ジェトロ) 埼玉貿易情報センター／埼玉県酒造組合／
テレ玉／埼玉新聞社／FM NACK5



SAITAMA
NEW PRODUCT
AWARD
特設ページ

<https://chocotabi-saitama.jp/special/award/>

上記の二次元バーコードから「埼玉県新商品 AWARD 2024」の特設ページにアクセスできます。特設ページよりエントリー商品、応募者情報が確認できます。



2025.02