

純日本品質  
東海漬物



## 野菜をもっと、野菜にもっと

野菜をおいしく摂取できる合理的な「食」として

漬物は、いま新たな注目を集めています。

「野菜をもっと、野菜にもっと」の理念のもと、  
東海漬物は、漬物の研究・開発・製造をととして、

野菜のもっと豊かなおいしさと彩りを、  
そして、もっと健康的な価値をお届けしていきます。

プチ  
**Q-1乳酸菌**  
キムチ

お漬物由来のQ-1乳酸菌が生きて腸まで届くキムチです。  
毎日食べ続けていただけるようにはちみつと塩こうじを使用し、  
まろやかな辛さに仕上げました。国産白菜を使用しています。



高砂長寿味噌使用  
**南蛮味噌漬**  
仙台

日本各地で親しまれている素材を使って、おうちで旅気分を味わえる  
シリーズ第一弾。仙台名物の高砂長寿味噌で胡瓜と青唐辛子を漬け、  
深い味わいに仕上げました。

<http://www.kyuchan.co.jp/>



全日本漬物協同組合連合会 (漬物グランプリ2021実行委員会)

〒135-0022 東京都江東区三好1-1-2 渡辺ビル FAX.03-5875-8095 TEL.03-5875-8094

漬物グランプリ 検索 <http://www.tsukemono-gp.jp/>





# 野菜で明日を新しく。



野菜の潜在能力はすごい。  
私たちは野菜が持つ力を  
最大限に引き出し、  
今日より素敵な明日を  
創造してまいります。

## 漬物グランプリ受賞商品



2018年  
一般審査特別賞受賞



2020年  
金賞受賞

## ごあいさつ

### 伝統的な食文化発展 漬物の多様化目指す

全日本漬物協同組合連合会では、漬物を通じて日本の伝統的な食文化の発展と地域の漬物文化の価値づくりによる地域活性化を目的として、漬物グランプリ2021を開催いたしました。

漬物は食物繊維やビタミンが多く、機能性に富んだ健康食品です。また、日本で最も古い加工食品で、地方独特の伝統野菜を使うことが多いのも特徴です。こうした文化・伝統は1度失われてしまうとなかなかよみがえりません。地方の個性ある漬物や、各家庭で作られている漬物も素晴らしい食文化です。

今回漬物グランプリでは、グランプリ1作品、準グランプリ2作品を選出しましたが、その他にも多くの出品作品があったところで、いずれの商品も漬物の良さ、魅力を十分に表現しているものばかりです。

令和の時代を迎え、漬物業界として、伝統的な漬物文化を継承しつつ、漬物の新たな用途の拡大や多様化にも対応した商品開発等取り組んで参ります。

令和3年4月  
全日本漬物協同組合連合会  
会長 野崎 伸一



## 実施概要

### エントリー部門

「本漬部門」  
「浅漬・キムチ部門」

### エントリー対象

全日本漬物協同組合連合会所属企業の製造する、応募時点で市販されている商品

- 1次審査(各ブロック) 2021年3月中旬
- 最終審査(東京都内) 2021年4月9日
- 受賞商品展示(ファベックス2021にて) 2021年4月21～23日

### 審査方法

応募申込書・商品をもとにコンセプト、独創性、素材、機能性、安全性、香り、味、食感、彩などを審査。  
全日本漬物協同組合連合会の各ブロックで1次審査をおこない、最終審査に進む商品を推薦。本年4月9日に都内で開催した最終審査会において、グランプリ以下の各賞を選考しました。

### 最終審査会 審査委員

審査委員長 宮尾 茂雄(東京家政大学院 客員教授)  
審査委員 桶矢 茂守(有限会社セレンディブ)  
審査委員 原田 ひ香(小説家)  
審査委員 松岡 寛樹(高崎健康福祉大学)  
審査委員 武藤 麻実子  
(日本食糧新聞社 新製品事業部 月刊食品新製品トレンド編集長)  
審査委員 貞苅 江梨子(日本食糧新聞社 たべごろ編集長)

### 表彰内容

- ◆グランプリ[1作品]
- ◆準グランプリ[各部門より1作品]
- ◆審査委員特別賞 上記2賞には漏れたが特に優秀な作品
- ◆金賞 上記の賞に準じる評価をされた商品
- ◆銀賞 最終審査に選出された上記を除く商品



# 株式会社 新進

本社：〒101-0041 東京都千代田区神田須田町2丁目19番地





本漬部門

No.1  
漬物  
グランプリ  
2021



## クラシックスモーク野沢菜

長野県 株式会社竹内農産

URL <http://www.shinsyu-nozawana.co.jp/>



本漬部門



## 3種のきのこのガーリックコンフィ

群馬県  
株式会社新進

URL <https://www.shin-shin.co.jp/>



本漬部門



## 黒の千本漬

宮崎県  
野崎漬物株式会社

URL <http://www.nozaki-p.com>



浅漬・キムチ部門



## 京五色漬

京都府  
株式会社匠洛庵

URL <https://www.tenmasamatsushita.co.jp/shorakuan/>



浅漬・キムチ部門



## はにいあっぷる

愛知県  
株式会社丸越

URL <http://www.marukoshi.co.jp/>



## 金賞受賞商品 (社名50音順)

本漬部門



## 旨辛 相馬きゅうり漬

福島県  
株式会社菅野漬物食品

URL <https://www.tamagoya.jp/>

本漬部門



## 梅damono? (うめだもの) バニラ

和歌山県  
中田食品株式会社

URL <http://nakatafoods.co.jp>

本漬部門



## 高菜& SOYMEAT ガパオ風

福岡県  
河野食品株式会社

URL <http://takana.jp>

本漬部門



## 長久保のしそ巻

福島県  
有限会社長久保食品

URL <http://www.nagakubo.net>

本漬部門



## ぱりぱり広島菜

広島県  
株式会社山豊

URL <http://www.yamatoyo.co.jp/>

浅漬・キムチ部門



## お茶漬けトマト ぶぶあられ添え

京都府  
株式会社京の舞妓さん本舗

URL <http://www.kyo-kamekura.jp/>

浅漬・キムチ部門



## 庄川柚子入り 長いも漬

富山県  
菱富食品工業株式会社

URL <https://www.hishitomi.co.jp>

浅漬・キムチ部門



## プチカップ パリパリ醤油 だいこん

栃木県  
株式会社アキモ

URL <https://www.akimo.co.jp/>





## 銀賞受賞商品 (社名50音順)

<b>本漬部門</b>  <b>甘酢守口</b> <small>愛知県</small> 株式会社丸越 <small>URL</small> <a href="http://www.marukoshi.co.jp/">http://www.marukoshi.co.jp/</a>	<b>本漬部門</b>  <b>おうち旅 南蛮味噌漬</b> <small>愛知県</small> 株式会社扶桑口食品 <small>URL</small> <a href="http://www.kyuchan.co.jp/">http://www.kyuchan.co.jp/</a>	<b>本漬部門</b>  <b>寒香梅</b> <small>山形県</small> 株式会社三奥屋 <small>URL</small> <a href="http://www.mitsuokuya.co.jp">http://www.mitsuokuya.co.jp</a>	<b>本漬部門</b>  <b>古都香る 京のすき漬</b> <small>京都府</small> 株式会社匠洛庵 <small>URL</small> <a href="https://www.tenmasamatsushita.co.jp/shorakuan/">https://www.tenmasamatsushita.co.jp/shorakuan/</a>
<b>本漬部門</b>  <b>小鉢大根 2種のおつまみ</b> <small>茨城県</small> 関東農産株式会社 <small>URL</small> <a href="http://www.kantonosan-miho.co.jp">http://www.kantonosan-miho.co.jp</a>	<b>本漬部門</b>  <b>生姜の風味香る きざみもりぐち</b> <small>愛知県</small> 株式会社扶桑口食品 <small>URL</small> <a href="http://www.fusomoriguchi.co.jp">http://www.fusomoriguchi.co.jp</a>	<b>本漬部門</b>  <b>たかなソース ペペロンチーノ風</b> <small>福岡県</small> 河野食品株式会社 <small>URL</small> <a href="http://takana.jp">http://takana.jp</a>	<b>本漬部門</b>  <b>たかなソース れもん風味</b> <small>福岡県</small> 河野食品株式会社 <small>URL</small> <a href="http://takana.jp">http://takana.jp</a>
<b>本漬部門</b>  <b>ドライフルーツの 粕漬(りんご)</b> <small>佐賀県</small> 玄海漬株式会社 <small>URL</small> <a href="https://genkaizuke.co.jp">https://genkaizuke.co.jp</a>	<b>本漬部門</b>  <b>奈良漬 西瓜</b> <small>兵庫県</small> 白雪食品株式会社 <small>URL</small> <a href="http://www.konishi.co.jp">http://www.konishi.co.jp</a>	<b>本漬部門</b>  <b>のっける桜島大根 (塩麹・トマト)</b> <small>鹿児島県</small> 株式会社中国久太郎商店 <small>URL</small> <a href="http://www.tuke-mono.com/">http://www.tuke-mono.com/</a>	<b>本漬部門</b>  <b>梅肉でしょうが</b> <small>和歌山県</small> マルヤマ食品株式会社 <small>URL</small> <a href="https://www.umemizuki.co.jp">https://www.umemizuki.co.jp</a>
<b>本漬部門</b>  <b>パジルとたかなと オリーブオイル</b> <small>鹿児島県</small> 九州新進株式会社 <small>URL</small> <a href="https://www.shin-shin.co.jp">https://www.shin-shin.co.jp</a>	<b>本漬部門</b>  <b>ぽかぽか雪姫</b> <small>京都府</small> 株式会社京の舞妓さん本舗 <small>URL</small> <a href="http://www.kyo-kamekura.jp/">http://www.kyo-kamekura.jp/</a>	<b>本漬部門</b>  <b>本干し麦みそ漬</b> <small>鹿児島県</small> 株式会社中国久太郎商店 <small>URL</small> <a href="http://www.tuke-mono.com/">http://www.tuke-mono.com/</a>	<b>本漬部門</b>  <b>まるごと椎茸</b> <small>新潟県</small> 佐久間食品株式会社 <small>URL</small> <a href="http://sakuma-foods.com">http://sakuma-foods.com</a>
<b>本漬部門</b>  <b>みょうが胡瓜</b> <small>東京都</small> やまう株式会社 <small>URL</small> <a href="https://www.yama-u.co.jp">https://www.yama-u.co.jp</a>	<b>本漬部門</b>  <b>野菜だしに漬けた7種の ごろごろ野菜のコンフィ</b> <small>群馬県</small> 株式会社新進 <small>URL</small> <a href="https://www.shin-shin.co.jp/">https://www.shin-shin.co.jp/</a>	<b>本漬部門</b>  <b>ゆうきづけ</b> <small>福島県</small> 菊甲食品株式会社 <small>URL</small> <a href="https://www.kikukoh-foods.com/">https://www.kikukoh-foods.com/</a>	<b>本漬部門</b>  <b>料亭 まかない生姜</b> <small>栃木県</small> 遠藤食品株式会社 <small>URL</small> <a href="https://www.endo-foods.co.jp">https://www.endo-foods.co.jp</a>
<b>本漬部門</b> <b>阿曾高菜漬と食べるラー油 (ご飯にgood)</b> <small>熊本県</small> 有限会社山一食品 <small>URL</small> <a href="http://www.aso.ne.jp/~yamaichi/">http://www.aso.ne.jp/~yamaichi/</a>	<b>本漬部門</b> <b>いぶりがっこ粕漬</b> <small>秋田県</small> 株式会社雄勝野きむらや <small>URL</small> <a href="https://www.iburigakko.com/">https://www.iburigakko.com/</a>	<b>浅漬・キムチ部門</b>  <b>旨塩オクラ</b> <small>神奈川県</small> 秋本食品株式会社 <small>URL</small> <a href="https://www.akimoto.co.jp/">https://www.akimoto.co.jp/</a>	<b>浅漬・キムチ部門</b>  <b>えびたっぷりジャン キムチ</b> <small>愛知県</small> 株式会社丸越 <small>URL</small> <a href="http://www.marukoshi.co.jp/">http://www.marukoshi.co.jp/</a>
<b>浅漬・キムチ部門</b>  <b>おばこ梅甘酢漬</b> <small>山形県</small> 株式会社本長 <small>URL</small> <a href="http://www.k-honcho.co.jp">http://www.k-honcho.co.jp</a>	<b>浅漬・キムチ部門</b>  <b>蔵出し白菜めか漬</b> <small>広島県</small> 株式会社猫島商店 <small>URL</small> <a href="http://nekoshima.jp">http://nekoshima.jp</a>	<b>浅漬・キムチ部門</b>  <b>大根と胡瓜みそ漬</b> <small>愛知県</small> 三井食品工業株式会社 <small>URL</small> <a href="http://mitsuishokuhin.jimdo.com/">http://mitsuishokuhin.jimdo.com/</a>	<b>浅漬・キムチ部門</b>  <b>はっさく大根</b> <small>広島県</small> 株式会社山豊 <small>URL</small> <a href="http://www.yamatoyo.co.jp/">http://www.yamatoyo.co.jp/</a>
<b>浅漬・キムチ部門</b>  <b>故郷信州 長芋浅漬 本醸造杉樽仕込醤油</b> <small>長野県</small> 株式会社やまへい <small>URL</small> <a href="http://www.yamahei.com/">http://www.yamahei.com/</a>	<b>浅漬・キムチ部門</b>  <b>みんなのきむちっこ</b> <small>愛知県</small> 株式会社香味小夜子 <small>URL</small> <a href="https://www.koumisayoko.co.jp/">https://www.koumisayoko.co.jp/</a>	<b>浅漬・キムチ部門</b> <b>白菜朝鮮漬</b> <small>宮崎県</small> 株式会社大久保商店 <small>URL</small> <a href="http://okubosyoten.com/">http://okubosyoten.com/</a>	<b>浅漬・キムチ部門</b> <b>やまいちの巻き大根漬</b> <small>熊本県</small> 有限会社山一食品 <small>URL</small> <a href="http://www.aso.ne.jp/~yamaichi/">http://www.aso.ne.jp/~yamaichi/</a>

自然乳酸発酵  
化学調味料・保存料・着色料  
国産白菜使用  
無添加  
秋本食品株式会社 <https://www.akimoto.co.jp/>

“しょうが”を食卓に...  
スライスした生姜を甘辛く煮込みました。ご飯によく合います!  
佃煮生姜  
しょうが屋さんの新発見!  
全国鮭組合指定商社です ●新がり 弊社の商標登録商品です ●新がり完成品  
遠藤食品株式会社  
本社/栃木県佐野市下彦間町697 TEL.0283-65-1111  
東京営業所 東京都中央区日本橋小舟町9-5 エンドービル3F TEL.03-5649-7155 <https://www.endo-foods.co.jp>

なかたの「ところ」  
まごころをひと粒に。  
健康で豊かな食生活とおいしい笑顔をお届けしたい。まあるい梅干に込めた想いです。  
中田食品株式会社  
〒646-0292 和歌山県田辺市下三栖1475  
TEL.0739-22-4155 FAX.0739-22-3930  
<http://www.nakatafoods.co.jp/>

noZAKI  
野崎漬物株式会社

小夜子 SAYOKO  
百年、つけもの、まるこし  
やまうの漬物  
世界に誇れる日本の食文化 【tsukemono】  
全日本漬物協同組合連合会  
〒135-0022 東京都江東区三好1-1-2 渡辺ビル  
TEL.03-5875-8094 FAX.03-5875-8095  
<https://www.tsukemono-japan.org/>