

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・製造をとおして、

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
仙台 南蛮味噌漬

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/>

No.1

漬物 グランプリ 2021

主催：全日本漬物協同組合連合会

特別協力：日本食糧新聞社

公式ガイド

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



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

ごあいさつ

伝統的な食文化発展 漬物の多様化を目指す

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 貞丸 江梨子(日本食糧新聞社 たべぱろ編集長)

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



No.1
漬物
グランプリ
2021



本漬部門

長野県 株式会社竹内農産

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



No.1
漬物
グランプリ
2021



群馬県

株式会社新進

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



No.1
漬物
グランプリ
2021



宮崎県

野崎漬物株式会社

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

本漬部門



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



本漬部門

高菜&
SOYMEAT
ガパオ風

福岡県
河野食品株式会社



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



本漬部門

長久保のしそ巻

福島県
有限会社長久保食品



本漬部門

ぱりぱり広島菜

広島県
株式会社山豊



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



浅漬・キムチ部門

庄川柚子入り
長いも漬

富山县
菱富食品工業株式会社



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



本漬部門



本漬部門

愛知県
株式会社丸越

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



銀賞受賞商品 (社名50音順)

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



自然乳・酸発酵・醸

白菜使用 国産

無添加

秋本 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!

おにぎりに

今話題の

佃煮生姜

しょうが屋さんの新発見!

遠藤食品株式会社

全国鮨組合指定商社です ●新がり 弊社の商標登録商品です ●新がり完成品

(登録番号) 2581751 (登録番号) 0773567

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>

FOOD SAFETY SYSTEM
DNV-GL FSSC 22000
本社工場認証取得

日本味の心

なかたの「こころ」

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