

資料提供	
令和6年10月31日	
担当課(担当者)	電話
食パラダイス推進課(前田)	0857-26-7853

令和6年度「食パラダイス鳥取県」特産品コンクール表彰式の開催
～かに料理に合うクラフトビール「IWAMI BLUE BEER鳥取梨ヴァイツェン」が総合グラン
プリを受賞～

県産農林水産物を主原料とした加工食品又は県産農林水産物の特徴を活かした加工食品のレベルアップと販路開拓等の促進を目的とし、今年で17回目となる標記コンクールを開催し、審査の結果、受賞商品を決めました。
については、下記のとおり表彰式を開催し、知事から受賞者へ表彰状を授与します。

記

日時

令和6年11月6日(水) 午後4時から4時15分まで

会場

第4応接室(県庁本庁舎3階)

受賞商品及び事業者名

【総合グランプリ・酒類部門最優秀賞】

商品名: IWAMI BLUE BEER 鳥取梨ヴァイツェン
(受賞者) TEN FORWARD(代表 黒崎 大、岩美町)
(商品概要) 鳥取を代表する果物「梨」の規格外品をアップサイクル化したクラフトビール。鳥取の冬の味覚「かに」料理とのペアリングを意識して醸造したビール。
(審査員コメント) 規格外の梨、柚子の皮を使用したヴァイツェンで、鳥取を代表するかにとの相性が良いというコンセプトや、それを表したラベルデザインが秀逸で興味をそそられる。梨の皮などの再利用も好感度が高い。料理との相性も考慮した商品設計がとても良く表現された味わいになって美味しい。

【部門別最優秀賞】

〈総菜部門〉 商品名: 鳥取和牛コンビーフステーキ
(受賞者) 株式会社やまのおかげ屋(代表取締役 鳥飼 雄太郎、倉吉市)
(商品概要) 鳥取和牛を使用した同社の人気商品「生食感 鳥取和牛コンビーフ160g」の新商品。材料と製法は同様のほぐしていない「ブロック」のままの状態食べる柔らかい和牛ステーキ。
(審査員コメント) 鳥取和牛の魅力が、宝石のようなサイコロに包み込まれている特別感に溢れる商品コンセプトは素晴らしいと思う。塩味がほどよく、旨味たっぷり、とても美味しかった。

〈食材部門〉 商品名: 福蜂蜜

(受賞者) 福田養蜂場(代表 福田 収、鳥取市)
(商品概要) ・鳥取の福田養蜂場ならではの蜜源「れんげ・アカシア・トチ」の採蜜期に採れた蜂蜜を、その年毎にブレンドし作るオリジナルの百花はちみつ。
(審査員コメント) 口あたりがとてもやわらかくて、大変美味しい。容器は、中身が少なくなってくると、砂丘やラクダが出てくる瓶で、デザイン性が素晴らしかった。食べた後にも使いたかった。

〈菓子・パン部門〉 商品名: 純米大吟醸 日置桜ケーキ

(受賞者) パティスリー ルヴァンヴェール(代表 長 茂雄、鳥取市)

（商品概要）・鳥取の地酒、山根酒造の純米大吟醸 日置桜を使用したパウンド型のスポンジケーキ。

（審査員コメント）ありそうで無かった、地元酒造会社の酒を使用した魅力ある商品。一口ごとに日本酒の香りがふわっと鼻に抜けて美味しい。他のお酒を使ったケーキとは異なる深みのある味わい。

〈飲料部門〉 商品名：梨とエキナセアのオーガニッククラフトコーラ

（受賞者） 合同会社大山スマイルファーム（代表社員 小林 直哉、大山町）

（商品概要）鳥取県大山町産の梨と、同社が栽培した有機JAS認証を取得したエキナセア等を使ったクラフトコーラ。

（審査員コメント）有機JAS認証のオーガニック野菜の自社栽培から、地域の環境を見据えた商品開発という志と、梨、クラフトコーラというチョイスも秀逸。オーガニッククラフトコーラは希少性があり評価できる。上品で飲みやすい。

内容

- (1) 知事による表彰状の授与
 - (2) 知事と受賞事業者との記念写真撮影
 - (3) 知事からのお祝いの言葉、商品に対する感想
 - (4) 受賞者代表挨拶
 - (5) 受賞者との集合写真撮影
- ※当日の試食はありません。

受賞商品のPR等の支援

新聞やラジオ、「食パラダイス鳥取県」関連のイベント、県のホームページ、SNS等で情報発信する

参考（コンクールの概要）

- ・県産農林水産物を主原料とした加工食品又は県産農林水産物の特徴を活かした加工食品のうち、優れた新商品を表彰することで県内加工食品全体のレベルアップと販売促進を図るため平成20年度から開催し、今年で17回目となる。
- ・応募条件：県産農林水産物を主原料とし、令和4年4月～令和6年7月の期間に商品化または改良された加工品のうち、現在販売中のもの。
- ・今年度は、総菜部門、食材部門、菓子・パン部門、飲料部門、酒類部門の5部門を設置した。
- ・受賞商品は、事前審査（9月）、試食審査会（10月25日）を行い、全審査員の審査結果をもとに、合議で部門ごとに最優秀賞、優秀賞、優良賞を選出。さらに各部門の最優秀賞商品の中から総合グランプリを決定した。
- ・審査基準：1. 商品としての魅力、2. 郷土色、3. 販売戦略、4. デザイン等、5. 販売量、6. 安心・安全の取組、7. SDGsの達成に向けた取組
- ・学識経験者、食品関係団体等からなる審査員10名による審査で受賞商品を決定した。