

「食材王国みやぎ推進優良活動表彰」過去の表彰概要（地産地消部門）

年 度	賞 名	被 表 彰 者	活 動 概 要
H20年度	入賞	亙理町	「荒浜漁港水産まつり」等のイベント、料理教室、小学校での総合学習、サケの稚魚放流等を通じ、郷土料理の「はらこめし」を伝承、普及を実施。
	入賞	本吉町学校給食地域食材提供連絡協議会（あおぞら給食連絡会）	県内でもいち早く平成14年から、学校給食に町内で生産された野菜等を供給するとともに、地元の学校関係者や子供達を対象に農作業体験学習などを積極的に実施。
H21年度	入賞	(株) 鐘崎	県内各市町村の旬の産物を月替わりで笹かまぼこの具材として使用。「笹ごよみ」として商品化・販売。食材の特性や栄養価、産地情報、歴史的なエピソードをパッケージや新聞広告等でわかりやすく発信。
	入賞	はなやか亭	農家レストラン「はなやか亭」の活動として、地元食材による料理や加工品の提供はもとより、東京都内のホテルにおいて、継続して県産食材を利用した「ふるさとの味」を提供。同ホテルの総料理長を招き、地元の人たちに地元食材の豊かさを再認識してもらう機会などを創出。
H22年度	大賞	道の駅 上品の郷	生産者に「エコファーマー認証」を推進し、生産履歴も公開。消費者の食の安全安心に対する信頼を得ている。レストランでは地場産物を活用した地産地消の手づくり料理等を提供し、地元素材の魅力を発信している。
	大賞	北村裕（ホテルレオパレス仙台東口）	ディナーメニューに県産食材を数多く取り入れ、その魅力や生産者の紹介を積極的に実施。ランチバイキング、朝食バイキング等にも、こだわりの県産食材を提供し、6年間の取組を経て、取り扱う食材の70％は県内産のものに達している。
	特別賞	松島一の坊	地産地消に力を入れ、ホテルのある松島町及び宮城県内各地から旬の良質な食材を集め、最適な調理方法により利用客に提供。生産者と消費者をつなぐ交流会も積極的に進め、県産食材の魅力を広く発信している。
	特別賞	カルビー（株）東日本事業本部 J A みどりの南郷ぼてと部会	大手企業と生産者が連携し、ポテトチップス用じゃがいもの生産拡大と地元の生産地や生産者が紹介されたパッケージによる生産地限定ポテトチップスの製造・販売に取り組み、ポテトチップスの地産地消と地域のイメージアップを推進した。
H26年度	大賞	(株) 鷹泉閣岩松旅館 菱沼 文男	早くから地産地消に取り組み、こだわりの県産食材を使用したメニューをお客様に提供している。また、調理師専門学校の講師や自家農園等で栽培した食材を余すことなく活用したメニューや商品開発等を通して、地元食材の魅力を発信している。
	大賞	(株) スタイルスグループ	店内ディスプレイやメニューブックによる生産者や食材情報の掲載をはじめ、スタッフの漁師体験など人材育成においても一貫した地産地消に取り組んでいる。また、かき祭りやホタテ祭りなどのイベントを開催し、生産者と消費者の交流の場を積極的に創出し、地産地消に貢献している。
	特別賞	みやぎ野菜ソムリエの会	「畑から食卓まで」をモットーとし、消費者への県産伝統野菜や果物等の認知と食育に取り組み、料理教室、セミナー、各種イベント等を通じて野菜や果物の美味しさの再発見に寄与する活動を実施。
	特別賞	(株) 日本レストランエンタプライズ	被災地の食材や伝統野菜を主役にした駅弁を提供することにより、地産地消と観光の両面に貢献している。また、駅弁に直売所マップや食材情報等を取り入れ、県産食材の消費拡大にも寄与している。
H27年度	特別賞	KKRホテル仙台総料理長 鹿野 佐一	総料理長をつとめるフランス料理レストランでは県内生産者を招いたフェア等を多数開催し、県産食材の魅力と真摯なものづくりに励む生産者のすばらしさを伝えている。小学生等に対する食育活動にも熱心に取り組んでいる。
	特別賞	株式会社ヒルズ	直売所「もちぶた館」において、自社産のもちぶた、野菜等を販売しているほか、県内の給食センターや飲食店、道の駅等に納品し、地産地消を推進している。地域の小学校等において食育授業を実施し、食べ物の大切さ等を教えながら、県産食材の普及啓発を促進している。
	特別賞	株式会社葉菜山葵栽培園	飲食店「葉菜わさび茶屋」を運営し、加美町の地域食材である葉菜ワサビや野菜等の提供のほか、県内量販店や飲食店に対する積極的な働きかけによる地域食材の活用促進等により、地産地消を推進している。
H28年度	大賞	株式会社サンワ・レストラン・クリエイツ	地元宮城の食材を使用した料理を強力に推進。ほとんどの店舗が県の「地産地消推進店」に登録し、地元食材の旨みや魅力、生産者の思い・こだわりを消費者に伝えている。キリン仙台工場内レストラン「キリンビアポート仙台」は地産地消推進店登録第一号店。また、県食産業振興課の地産地消キャンペーンや「KIRIN 絆プロジェクト」、市町村や地域 J A が主催するイベントにも参加し、積極的に地産地消を推進。
	大賞	ホテルレオパレス仙台トラットリア・クチーナ・オレンジリー 料理長 瀬戸 正彦	ホテル内レストランで朝食地産地消buffet、ランチタイム・ディナータイムでの県内産食材を活用したイタリアンを提供する料理人。
	特別賞	株式会社水沢種苗店	地域の野菜産地向けの農産種苗の販売を中心に、近年その産地の地産地消を目的に「農産物直売所」を展開。また、遊休農地解消の為市民農園の運営も行っている。
H29年度	大賞	社会福祉法人みんなの輪わ・は・わ美里	美里町の伝統的な地域食材「北浦梨」の規格外を活用した「冷凍北浦梨ピューレ」を開発した取組。おまけとして無料で提供されていた果実を加工用に活用し商品として付加価値を与え、通年供給を実現した。冷凍北浦梨ピューレを機に、ホテルや飲食店、学校給食などで新しい食べ方を提案され、北浦梨の新たな需要を生み出すきっかけを作った。
	特別賞	食旬の会	生産者と飲食店のマッチングパーティを過去9回開催。飲食店が生産者と直接交流できる場をセッティングしている。マッチングパーティは、仙台市の中心部「国分町」という繁華街の中で開催しており、近隣の飲食店が気軽に足を運んで交流できるよう工夫している。
	特別賞	くがね産直の会	直売所「わくや産直センター黄金の郷」の運営。涌谷町の学校給食センターをはじめとして、さくらんぼこども園や町民医療福祉センター等への地域食材の販売に力を入れている。地域食材を供給することと併せて、学校内で地元食材を紹介する校内放送を実施したり、子どもたちからの感謝の手紙や招待状をいただき交流を深めている。
H30年度	大賞	合同会社あぐりっとかくだ	地域農業の活性化を図るため、角田で生産が盛んになり始めている大豆品種「秘伝豆」（味が濃く香りも高いずんだの原料に最適といわれている）を使用し、ずんだの新商品開発・販売を行う6次産業化の取組。
	特別賞	とみやはちみつプロジェクト推進協議会	市役所屋上で西洋ミツバチを飼養しはちみつを生産。市内スイーツ店に販売する他、お土産用新商品を開発。富谷市の新しい「とみやスイーツ」のひとつとしてシティブランドの確立に向けた取組。
	特別賞	気仙沼市立面瀬小学校	農業・漁業が盛んに行われている気仙沼面瀬地区のすばらしさを気付かせようと、地元農林水産業者と連携し、学年の発達段階に応じた地場産品を活用した食育活動を実践した取組。
R元年度	大賞	ブルーファーム株式会社	鳴子温泉の旅館と農家が連携し、湯治客に里山料理を振る舞うケータリングサービスを活用し、地域活性に取り組む。
	特別賞	会席料理 丸勝	栗原の食材を使った料理を提供しながら、地域の伝統食の伝承や栗駒山ジオパークを「食文化」の観点から伝える食育の活動も行う。
	特別賞	矢本浅海漁業研究会	地元の小学生やノリ養殖業に関心のある消費者に対し、魚食普及活動を実施した。
R2年度	大賞	よっちゃん農場	大崎市岩出山の中山間地域で、農産加工を軸に地元企業と連携しながら多角的な農業経営を行なう。
	特別賞	株式会社北上食品工業	登米市の伝統食品あぶら麩や納豆、豆腐などの原材料である小麦や大豆には、地元である登米市産のものにこだわり、登米市認定の「地産地消推進店」として地産地消に積極的に取組む。また、自社製品の納豆や豆腐を学校給食に提供するなど、食育にも貢献している。
R3年度	大賞	株式会社宮城総合給食センター	宮城県産ひとめぼれを使用した、特許取得済み（特許第4736093号）の「保鮮しゃり玉」（常温で約1か月保存できる画期的な酢飯を使用したしゃり玉）の製造販売を行う。

「食材王国みやぎ推進優良活動表彰」過去の表彰概要（地産地消部門）

年 度	賞 名	被 表 彰 者	活 動 概 要
R4年度	大賞	有限会社ファーム・ソレイユ東北	合資会社保科栄男商店は、創業以来100年以上にわたり干し柿製造に取り組み、現在も昔ながらの天日干し製法を守り続けている。機械乾燥に比べ、天日干しは甘味・旨味・風味に優れ、品質面で高い評価を受けてきた。大正14年（1925年）には皇室への献上実績もあり、「献上柿」としての誇りと伝統を継承している。この伝統と品質を基盤に、自社ブランド「ほしな之献上柿」「ほしな之あんぼ柿」「いぎなり美味いあんぼ柿」を展開し、贈答用や高級志向市場を開拓している。販売チャネルは従来の市場出荷に加え、百貨店・高級スーパー・自社ECサイトへと拡大し、さらにシンガポール・香港を中心としたアジア圏への輸出、そして2026年からは本邦初となる冷凍あんぼ柿をメキシコ向けに輸出するなど、国内外での「宮城県産柿」のブランド価値を高めている。また、地域農家と連携し、品質基準の統一と安定供給体制を確立することで、宮城県南地域における干し柿産業の持続的発展にも貢献している。
	特別賞	株式会社加賀屋	大衡村、大衡村と包括連携協定を結んでいる尚綱学院大学との産学官連携により、村内産の米を使用した新しい名物となる地場産品の煎餅「村じまん」を商品化した。
R5年度	大賞	株式会社みらいファームやまと	3.5haのぶどう畑を有し、ワイン醸造に取り組むと同時に、地域食材を生かした料理とワインを楽しむレストラン及び宿泊施設を開設し、地域に人を呼び込む施設として賑わいを創出した。
	大賞	みやぎ寿司海道塩竈地域推進協議会	「寿司のまち塩竈」を全国へPRしていくために、他団体と連携して様々な事業に取り組んでおり、県産の新鮮な海鮮と誕生60周年を迎えた宮城のブランド米「ササニシキ」を使用し、地産地消を推進した。
	特別賞	酒米サポーターズクラブ	県が育成した酒造好適米品種「蔵の華」の契約栽培と地域の蔵元による気仙沼の地米酒ブランド「福宿（ふくやどり）」の醸造、酒販店の組合による販売に加え、消費者参加型の農作業体験を行うなど、生産から消費までのPRを一貫して行った。
R6年度	大賞	一般社団法人みのり	一般社団法人みのりは、地域の 2 次・3 次産業を担うことで 6 次産業に貢献し、一次産業の生産者、二次産業、三次産業、消費者の、4 方よしの幸せな関係をつくることを 目指して、飲食店事業「みのりキッチン」・食品加工事業「みのりファクトリー」・検査事業「みのりラボ」の 3 事業を行っている。地域の原料を手作りで丁寧につくるをコンセプトに、「ZAO SODACHI ブランド」を立ち上げ、地産地消で蔵王育ちの原料を使用することにこだわり活動を行っている。
R7年度	大賞	有限会社山藤運輸	「ひと・森・里・海 いのちめぐるのまち南三陸」という循環型のまちづくりの中核を担う運送会社として、農林漁業者、行政、研究機関、消費者と連携しながら、持続可能な地域循環の仕組みづくりに取り組んでいる。温暖化をはじめとする環境課題に対応するため、環境・農業部門を設置し、バイオガスを核としたサステナブル農業や脱炭素事業を推進。液体肥料の運搬・散布等を通じて、高齢化が進む農家の負担軽減を図るとともに、自社では稲作に加え果樹の栽培にも取り組み、地域の未利用資源や剪定枝の資源化など、循環型農業を実践している。また、液体肥料を活用した稲作により生産した「めぐりん米」を販売し、農林水産省の「環境負荷見える化ラベル」において、温室効果ガス削減及び生物多様性保全の両分野で星3（東北初の最高ランク）の認定を受けている。さらに、地域おこし協力隊の受入れによる人材育成や、地元の子どもたちを対象とした食育・食農教育、消費者との交流を通じて、循環のストーリーと南三陸の森・里・海が育む地域資源の魅力発信にも取り組んでいる。
	特別賞	郷土の食文化研究・発信！おおさき楽友会	鳴子温泉を中心に、大崎地域一円の料理人、農業者、流通業者、旅館・ホテル経営者など、趣旨に賛同する多様な関係者で構成される他に類を見ないユニークな団体である。地産地消、食同源、スローフード文化を活動のスローガンに掲げ、食に関するイベントの開催や生産現場研修会、異業種交流会などを通じて、地域の食文化の振興に取り組んでいる。鳴子地域を拠点とした食のイベント「おおさき食楽まつり」及び、一般公募により大崎地域の食材を活用した創作料理を競う「おおさきフードチャレンジ！料理コンテスト」を開催することにより、食と体験を通じた地域振興や、多業種が連携した食文化の継承を図り、地域食材の魅力発信と県の地産地消の推進に貢献している。
	特別賞	合同会社くりはらファーマーズラボ	合同会社くりはらファーマーズラボは、栗原市内の農家を中心に、シェフや専門家、市役所職員など多様なメンバーで構成された前身組織「くりはらファーマーズプロジェクト」（2015年始動）を母体として、2021年に法人化した団体である。「くりはらの農業をおもしろく」をテーマに掲げ、シェフや飲食店、食品企業、地域団体、教育機関、福祉分野など、他業種・他世代との連携を通じて、栗原市産農産物の規格外品を活用した農産加工品の開発・販売に取り組み、食品ロス削減と付加価値の向上を図っている。また、栗原市産農産物の販売・流通を担い、個々の生産者では構築が難しい流通機能を補完するため、複数の生産者から農産物を集荷・集約し、飲食店や販売所へ一括して供給する「ハブ」としての役割を果たしている。さらに、食と農業をテーマに、栗原産食材に精通したシェフや生産者と連携した産地体験型の食のツアー「テロワージュくりはら」を企画するとともに、専門学校生や大学生を対象とした課題解決型の合宿やワークショップを実施するなど、関係人口の創出と地域との継続的な関わりづくりにも取り組んでいる。

計 15 回 39 件（大賞 16 件、特別賞 19 件、入賞 4 件）

「食材王国みやぎ推進優良活動表彰」過去の表彰概要（ブランド化部門）

年 度	賞 名	被 表 彰 者	活 動 概 要
H20年度	入賞	塩釜市水産振興協議会	「三陸塩竈ひがしもの」（メバチマグロ）のブランド化
	入賞	(有)伊豆沼農産	「伊達の純粋赤豚」のブランド化
H21年度	入賞	奥田建設(株)	豊富な湧き水に恵まれた菓業の地域特性を生かし、「ワサビ」のブランド化に着手。加工品においては、「本物志向」と「宮城らしさ」にこだわった商品開発を展開。「菓業の地に育まれしワサビあり!」を合い言葉に「菓業ワサビ」のブランド化を図る。
	入賞	JAみどりの仙台こねぎ部会	部会設立から20年を経て、関東以北最大の青ねぎ産地として成長。品質の管理・維持の徹底により「仙台小ねぎ」のブランド化を図る。
H22年度	大賞	合同会社 顔晴れ塩竈	塩竈に伝わる神代伝承の塩づくりを再現して「塩竈の藻塩」を製造販売。地元産の塩を核にさまざまな地域資源へ波及させ塩竈のまちづくり・製造業・観光産業の底上げに貢献。
	大賞	はたけなか製麺(株)	水質浄化作用のある海藻アカモクのフコイダン成分の有効性に着目して商品開発。海藻アカモクの知名度アップとあかもく麺のブランド化を構築し、未利用資源の食用化と地場産業の育成に貢献。
H26年度	大賞	みやぎ銀ざけ振興協議会	震災により大きな被害を受けたみやぎの養殖銀ざけ。本県の重要な養殖産業である養殖銀ざけを、宮城を代表する養殖業とするため、様々な活動を実施している。
	大賞	(株)シーフーズあかま	海藻養殖から加工販売まで六次化に取り組む。生産者として、消費者の声が聞こえる食の創造と循環型食品加工（海藻を活用した農業と水産の連携）を目指す。
	特別賞	(株)八葉水産	復興に向けた新たな販路開拓の取り組みとして、こだわり抜いた気仙沼の地域食材を使用した塩辛「八葉塩辛」を開発。商品のブランド名、ロゴ、パッケージ等に全て意味を持たせ、様々な媒体を活用し、情報発信を積極的に行っている。
	特別賞	耕野たけのこ生産組合	生たけのこ出荷の品質管理の徹底、加工設備の導入、たけのこ狩り体験ツアー実施等の取組により、品質の維持管理徹底や消費者に直接つながる活動を展開し、「丸森町耕野産たけのこ」のブランド化を図る。
H27年度	大賞	農業生産法人株式会社GRA	いちご栽培中の環境データを解析することにより最適な条件でいちごを栽培。いちごは「食べる宝石」をコンセプトに、大粒で完熟した糖度の高いいちごを「ミガキイチゴ」と称して商品化。一粒千円の高値販売を実現している。
	大賞	河北まちづくり研究会 「なつかしの町・飯野川」 石巻地域産学・異業種連携 開発研究会 石巻専修大学 経営学部石原ゼミナール	東北地方では珍しい「サバだし」を地域の食文化として位置づけ、「サバだしラーメン」を開発。石巻地域で産学・異業種連携体制を構築し、各事業者の技術やノウハウ等を活用し、高いレベルの製品を実現している。
	特別賞	仙台農業協同組合	「仙大豆」という分かりやすいネーミングで宮城の大豆のブランドづくりに取り組む。東京の事業者とプロジェクトチームを結成し、既存の大豆製品にはない斬新な商品開発を行っている。
H28年度	大賞	気仙沼水産資源活用研究会 (kesemo)	気仙沼市が震災からの創造的産業復興を具現化する象徴的な組織として、平成25年11月に水産関連企業が集結し研究会を設立。これまでの気仙沼にはなかったような「機能性食品」、「化成品」、「美容品」等、高付加価値な加工品を提供するブランド商品開発の取り組み。
	大賞	築館なめこ生産組合	宮城県産の生なめこの約40%を生産する組合。原料になるオガ粉は指定業者に依頼し、指定雑木（放射線量率測定済）のみを使用し、栄養体も家畜や人間が食べても害のないものを使用するなど、安全・安心を心掛けたなめこ栽培を行っている。震災をきっかけに、乾燥なめこを開発、商品化を実施した。
	特別賞	WIDEFOOD株式会社 かたい信用 やわらかい肉 肉のいとう	ブランド和牛や牛たん、総菜などの地域食材を活用した食肉小売・製造業者。仙台牛の認知・販売拡大を積極的に実行している。まだ知名度が高いとは言えない仙台牛をより「もっと身近に」をコンセプトに、弁当や加工品、湯煎商品等、数多くの商品開発を展開。
H29年度	大賞	有限会社竹鶏ファーム	消臭効果をもつ竹炭を使用した飼料・水を与えて生産したブランド卵「竹鶏物語」。このブランド卵のリブランディング戦略に着手。プロダクトアウト型からマーケットイン型にシフトし、コンセプト、販売戦略、社内体制を再確立した。消費者視点を取り入れるため商品名、パッケージデザイン等を変更。産地証明を飲食店の店内に掲示することにより、自社のブランド名を浸透させ、「産地地消の見える化」「食材価値向上」を図っている。
	大賞	丸山株式会社	「ストレスフリーの生育環境と無農薬等のこだわった飼料により飼育」、「通常より早い段階で出荷」、「仙台中央食肉卸売市場での格付時に上物と判定」等の条件を満たした銘柄豚「JAPAN X」を飼育。「肉質の柔らかさ」、「安心・安全」、「メディアムな状態でも食せる」ことが特徴。納入先に対し、より美味しい状態で提供してもらうため、納入先に1件1件足を運び、納入先との考え方が一致することを重視し、消費者ニーズの把握やブランドイメージ管理を図っている。
	特別賞	株式会社海遊	牡蠣生産者等と連携することで通年安定した流通販売体制を確立し、仙台市内のほか、全国の飲食店への供給を実現している。同時に、国分町にある直営のオイスターバーは三陸産牡蠣のアンテナショップとしての役割を果たしており、近隣の飲食店へ牡蠣等の海産物販売や専用POPの配布を通じて、三陸産牡蠣のPRを実施している。4年目で280g以上の特大牡蠣を「夢牡蠣」というネーミングでブランド化に取り組み、高価格帯での取引を実現。
H30年度	大賞	蔵王はるか会	りんご品種「はるか」の蔵王産としてのブランドを確立するため、蔵王町の生産農家により「蔵王はるか会」を結成。ブランドイメージの統一を図るため、デザインマニュアルの策定や、他県生産者との交流を実施し、技術・品質向上を図っている。
	大賞	田所食品株式会社	自社栽培の果汁100%ジュースの製造・販売を軸に、山元町産いちご果汁100%ジュースの開発、新たな地域特産物の栽培・販売に取り組む。また、「Domaine(自家農園) MARUTA(田所食品の屋号)」を自社商品の包括ブランドとして確立。
	特別賞	宮城県豆腐商工組合青年部	仙台市で枝豆として販売されていた「仙台茶豆」を使用したブランド豆腐を開発。「茶豆」という豆腐作りでは難しい大豆に挑戦し、豆腐製造技術の向上や大豆農家の収入向上を図るため、大豆農家・問屋・JA・豆腐屋・豆腐マイスターなどと連携し取り組んだ事例。
R元年度	大賞	WIDEFOOD株式会社	「仙台牛をもっと身近に」をコンセプトに、弁当や加工品等、仙台牛を使った多くの商品の開発・販売を行う。
	大賞	山元いちご農園会社	自社ワイナリーにて農園産のいちごを使い、醸造まで一貫して作るという日本初の試みを行っている。また、総合農園の経営を幅広く行い、農業を通じて地域活性化・雇用創出の推進に取り組む。
R2年度	大賞	株式会社ヤマナカ	宮城県産牡蠣の歴史的背景と実績をブラッシュアップし、国内の剥き身出荷が主流である宮城県産牡蠣を、殻付牡蠣としての「MIYAGI OYSTER」にリブランディングし、世界的なブランドとして海外に発信する。
R3年度	大賞	大崎の米『ささ結』ブランドコンソーシアム	ササニシキ発祥の地である大崎市内において、県が開発したササニシキ系新品種を活用し、環境配慮や食味の厳しい基準を創設し、新ブランド『ささ結』を確立。
R4年度	大賞	有限会社川口納豆	「川口納豆」のブランド力を活かした日本酒を販売するなど、斬新なアイデアで新商品の開発に挑み、自社の登録商標である赤い包装デザインを生かした巧みなブランディングで次々にヒット商品を生み出してきた。また、原材料の調達等を通じて地域農業の維持にも貢献している。
	大賞	宮城ほや協議会	美味しいホヤを広く普及させるため、生産から販売まで高度な鮮度管理を行うブランドである、「ほやの極み」を2022年5月31日に発表。23社の参画団体が共同して運営・管理を行っている。
R5年度	大賞	石巻うまいもの株式会社	震災からの復興を目指し、石巻地域の食に携わる10社（水産加工8社、鶏肉加工1社、米農家1社）が協力して各社の得意分野やノウハウを生かし、統一ブランドである「石巻金華シリーズ」の商品開発や販路拡大に取り組んだ。
	特別賞	株式会社阿部長商店	持続可能な食の循環の取り組みとして、自社水産加工場で魚の残渣を魚粉に加工し、契約農家である登米市の板倉農産と協力し、肥料として活用したお米作りを行い、生産されたお米「リアスの煌めき」を連携する宿泊施設で提供、販売し、循環資源の再利用に取り組んだ。

「食材王国みやぎ推進優良活動表彰」過去の表彰概要（ブランド化部門）

年 度	賞 名	被 表 彰 者	活 動 概 要
R6年度	特別賞	株式会社バリンカ	「食材王国みやぎ」の県内各地に存在する特産品を主役の具材として生かし、レストランの本格的な味わいをそのまま楽しめる、贅沢なパスタソースをブランド化し、宮城県の誇る上質な食材を全国に広めていくことを目指している。
R7年度	特別賞	合資会社保科栄男商店 代表社員 保科栄文	合資会社保科栄男商店は、創業以来100年以上にわたり干し柿製造に取り組み、現在も昔ながらの天日干し製法を守り続けている。機械乾燥に比べ、天日干しは甘味・旨味・風味に優れ、品質面で高い評価を受けてきた。大正14年（1925年）には皇室への献上実績もあり、「献上柿」としての誇りと伝統を継承している。この伝統と品質を基盤に、自社ブランド「ほしな之献上柿」「ほしな之あんぽ柿」「いぎなり美味いあんぽ柿」を展開し、贈答用や高級志向市場を開拓している。販売チャネルは従来の市場出荷に加え、百貨店・高級スーパー・自社ECサイトへと拡大し、さらにシンガポール・香港を中心としたアジア圏への輸出、そして2026年からは本邦初となる冷凍あんぽ柿をメキシコ向けに輸出するなど、国内外での「宮城県産柿」のブランド価値を高めている。また、地域農家と連携し、品質基準の統一と安定供給体制を確立することで、宮城県南地域における干し柿産業の持続的発展にも貢献している。

計 1 5 回 3 2 件（大賞 1 9 件、特別賞 9 件、入賞 4 件）