

選考委員(順不同)

- 一般財団法人食品産業センター理事長 **荒川隆氏**
- 国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構 食品研究部門長 **高橋清也氏**
- 国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所理事 国立健康・栄養研究所長 **瀧本秀美氏**
- 独立行政法人酒類総合研究所理事 **福田央氏**
- 独立行政法人日本貿易振興機構(JETRO) 農林水産・食品部長 **森下興氏**
- 日本チェーンストア協会専務理事 **牧野剛氏**
- 食品産業新聞社代表取締役社長 **馬上直樹**



独自技術を駆使、6部門38件が受賞

健康、簡便、サステナブルが鍵

受賞一覧

部門	NO.	会社名	商品名・テーマ
商品・技術	1	アサヒビール株式会社	「アサヒゼロ」
	2	大塚食品株式会社	「マイサイズ」シリーズ
	3	株式会社おとうふ工房いしかわ	おからクラッチ大豆ミート
	4	キリンビール株式会社	「キリンビール 晴れ風」
	5	築野食品工業株式会社	「圧搾一番搾り 国産こめ油」
	6	株式会社ニチレイフーズ	「香ばし麺の五目あんかけ焼そば」
	7	日清オイログループ株式会社	「日清ヘルシークリア」
	8	株式会社日清製粉ウエルナ	「ママー THE PASTA 賀沢野菜」
	9	株式会社ニッポン	もちっとおいしいスバゲッティ
	10	ヤマサ醤油株式会社	ヤマサ ばぼっとちゃんと これうま!!つゆ
	11	雪印メグミルク株式会社	「恵 megumi ガセリ菌SP株ヨーグルト」
資材・機器・システム	1	株式会社AIHO	蒸気炊飯機「ライスフレンド スチームシャワー」
	2	株式会社インフォマート	BtoBプラットフォーム 請求書
	3	有限会社キクブランドゥー	「風味をやさしく守る垂直」
	4	タニコー株式会社	オンデマンドフライヤー
	5	中設エンジニアリング株式会社	長年の知見による食品工場に最適化したコンカレントエンジニアリング
	6	ツカサ工業株式会社	ディバイダースケール・ターミナル着脱型(DSC-TDP-4-DE)
	7	株式会社なんつね	3Dバック定量スライサー「セウス」
8	8	株式会社LEOC	LEOC Ready-made
	1	味の素冷凍食品株式会社	「史上最高キレイに焼ける!」ギョーザ
マーケティング	2	大関株式会社	世代を超えて愛され60周年「ワンカップ大関」
	3	片岡物産株式会社	ドラッグストア「モンカフェ」40周年
	4	テールマーク株式会社	冷凍うどん発売50周年
	5	ヒガシマル醤油株式会社	「うどんスープ」関西のだし味を広めて60年
	6	株式会社吉野家	吉野家牛丼レクリエーション
	サステナビリティ	1	キュービー株式会社・キュービータマゴ株式会社
2		ケンコマヨネーズ株式会社	アップサイクル商品の充実
3		株式会社潮池屋	おいしさと楽しさを届けるSDGs活動を推進
4		サントリー食品インターナショナル株式会社	「ウォーター・ポジティブ」の取り組み
5		フクシマガリレイ株式会社	ノンフロン推進の取り組み
6		株式会社丸美屋	大豆の自給率向上の取り組み
7		三菱食品株式会社	トラックの空きスペースを活用「trucXing」
国際	1	アイリスオーヤマ株式会社	バックご飯の海外輸出拡大
	2	株式会社伊藤園	「おーいお茶」の海外展開を加速化
	3	金印株式会社	高質なわさびを海外で展開
	4	サントリー株式会社	「日本ワイン」FROM FARM」甲州の魅力を世界に発信
地域創生	1	株式会社鈴商	「テング ビーフステーキジャーキー 宮崎牛」
	2	新潟酒販株式会社	NIIGATA LADY 酒 PROJECT@れていっしょ
合計	38		

第54回 食品産業技術功労賞

今回、受賞した商品やテーマを見ると、独自技術で簡便性や健康、サステナブルな社会に貢献している取組が多い。サステナビリティ部門の受賞が多いこと、今年の特長だ。

今回、受賞した商品やテーマを見ると、独自技術で簡便性や健康、サステナブルな社会に貢献している取組が多い。サステナビリティ部門の受賞が多いこと、今年の特長だ。

今回、受賞した商品やテーマを見ると、独自技術で簡便性や健康、サステナブルな社会に貢献している取組が多い。サステナビリティ部門の受賞が多いこと、今年の特長だ。

食品産業新聞社が主催する第54回食品産業技術功労賞の受賞商品およびテーマが10月2日開催の最終審査会(荒川隆選考委員長)で決定した。今回は6部門38件が受賞。部門別内訳は商品・技術部門11件、資材・機器・システム部門8件、マーケティング部門6件、サステナビリティ部門7件、国際部門4件、地域創生部門2件、商品・技術部門では生活者の潜在ニーズに応えるヒット商品が数多く受賞した。また、受賞商品は、健康な毎日の生活を支える独自技術を

おいしく楽しめるパッケージや焼きそば、健康的な毎日の生活を支える独自技術を生かした食品や飲料が選ばれている。また、環境への配慮や地域貢献、国産原料を活用した動きも広がった。資材・機器は、現場の人手不足解消に対応するもの、国際部門は、日本の誇りや自産自銷を、そのま海外でも展開する取組が多かった。全体を通して、商品サービスを通じて社会課題の解決を図る企業の受賞が目立っている。

食品産業

しんぶん

発行所 食品産業新聞社
 本社 〒110-0015 東京都台東区東上野2-1-11 中野ビル5F
 電話(代表) 03(6231)6091 03(6231)1570-1571
 大阪支局 〒530-0044 大阪府北区東天満1-11-15 若杉ビル5F
 電話(代表) 06(6881)6851 06(6881)6859
 購読料 3ヶ月/12,900円 6ヶ月/24,800円 1年/47,520円

nippn ニッポン いまどきごはん シリーズ

はやりのメニューをお家で!

冷凍

きょうの紙面から

秋の味噌特集 4~7

みその国内消費量の減少が止まらない。しかし、インバウンドによる外食が好調なことから、業務用の販売は好調らしい。国もみその輸出に意欲的で、補助金を出して海外の展示会への出展を促している。

- 2 UCC上島珈琲「ゲイシャ」の缶コーヒー発売
- 2 「UCC BLACK 無糖」30周年記念商品の第2弾として「ゲイシャ」種を使用した缶コーヒーを期間限定で発売している。
- 2 全日本コーヒー協会 サステナブルセミナー
- 2 小里新農機 食料安保の強化に全力
- 3 はくばく 大麦・雑穀で健康的な食生活を体験
- 3 豊田製菓×「キット串カツ」で夢を応援
- 3 兵庫県手延素麺協同組合「搦保乃糸」を価格改定
- 9 (巻頭) 24年冬ギフト 伊藤ハム米久HD
- 10 キリンビール 手軽にこころ華やぐひとときを

ホームページ <https://www.ssnpc.co.jp>

購読お申し込み ☎03-6231-6091

でありながら手作りの感のあるおいしい食事を提供する「LEOC Ready-made」が選ばれた。

「ゲイシャ」のコンポートから、100%国産の小麦粉を使った「うどん」が選ばれた。

「おーいお茶」が選ばれたのは、海外展開の加速、金印は海外で粉お茶が主流だった当初から高品質なわさびを産出する「わさび」を海外で展開する取組が選ばれた。

「NIIGATA LADY 酒 PROJECT」は、新潟の女性による女性のための日本酒として、注目を集めて受賞した。

あなかけ焼そばは、100年取り組んできた油の大酸化を抑制する技術を開発し、「日清ヘルシー」を「キリンビール 晴れ風」で単量化に成功した「圧搾一番搾り」国産こめ油「PASTA 賀沢野菜」は、冷製パスタを身近な存在に近づけた。

「おーいお茶」は、海外展開を加速化し、「日本ワイン」は、甲州の魅力を世界に発信し、「NIIGATA LADY 酒 PROJECT」は、新潟の女性による女性のための日本酒として、注目を集めて受賞した。

市場を活性化し、「もちっとおいしいスバゲッティ」、「LEOC Ready-made」が選ばれた。

「ゲイシャ」のコンポートから、100%国産の小麦粉を使った「うどん」が選ばれた。

「おーいお茶」が選ばれたのは、海外展開の加速、金印は海外で粉お茶が主流だった当初から高品質なわさびを産出する「わさび」を海外で展開する取組が選ばれた。

「NIIGATA LADY 酒 PROJECT」は、新潟の女性による女性のための日本酒として、注目を集めて受賞した。