

ふくしま ★満天堂

ふくしまプライド。

ふくしま満天堂グランプリ（表彰）について
～商品エントリーのご案内～



ふくしま
★満天堂

ふくしまプライド。

ふくしま満天堂 運営事務局

ふくしま満天堂グランプリ 実施目的

「ふくしま満天堂」事業は、商品の販売PRに留まらず、商品改善や販促手法の改善によって「県内外へ広く流通する商品を育てる」ことを目的に、事業を実施しております。

この目的を鑑み、本事業の商品表彰におきましては、その表彰が実際の「流通」に対してより高い効果を発揮するものにしたく、

表彰後の商談、展示会で、食品バイヤーに強く響く賞にしていきたい

と考え、実施してまいりました。

- ・ 日々流通商品を扱うバイヤーから見ての生の反応を知ることができる
- ・ どういう販路のバイヤーから反応が良いのかを掴み、提案活動の参考となる
- ・ 商品審査自体が「バイヤーへの商品提案」となるため、提案活動にもなる

入賞の有無に関わらず、自社商品に対する反応がわかる貴重な機会です。

ふくしま満天堂グランプリ（令和4年度実施内容）

エントリー商品数：44商品

審査員：首都圏中心に活躍中の現役バイヤー12名

審査員属性

食品商社（大手量販店向け）、卸売業（こだわり食品）、
卸売業（大手量販店向け）、量販店（高級スーパー、日常スーパー）
カタログ・WEB通販、百貨店（食品フロア）、雑貨店、

■ 1次審査（書類審査）

■ 2次審査（食味審査）

【エントリー商品2】

企業名：株式会社ワンダーファーム

商品名：とまと味噌

温度帯：常温 賞味期限：365日 参考上代：650円（税込）

ふくしま満天堂

ふくしまプライド。

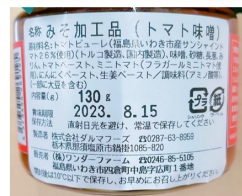


とまと味噌

トマトの栄養をもっと美味しくもっと楽しくお手軽に！をテーマに開発しました。トマトと味噌の驚きのマンアージュ旨味たっぷりのおいしいさを是非お試しください。



ふくしま満天堂
ふくしまプライド。



①品質（味）

②見た目（パッケージ等）

③利便性（食べやすさ、使いやすさ）

④流通可能性

（自社販路での取り扱いについて）

ふくしま満天堂グランプリ（令和4年度実施内容）

 <p>とまと味噌</p> <p>株式会社ワンダーファーム</p> <p>トマトの栄養をもっと美味しくもっと楽しくお手軽に！をテーマに開発しました。いわき市産のトマトと味噌の麗さのマンアージュ旨味たっぷりの美味しさを是非お楽しみください。</p> <p>満天 プレミアム 2022</p> <p>ふくしま満天堂 ふくしまアワード</p>	 <p>是山</p> <p>株式会社長門屋本店</p> <p>会津の伝統果実「身しらす柿」を使ったお菓子です。身しらす柿協議会より依頼を受け、2年かけ開発しました。柿ペーストを柿餡で包んだ一口菓子で、柿そのものの美味しさを再現しました。</p> <p>満天 プレミアム 2022</p> <p>ふくしま満天堂 ふくしまアワード</p>	 <p>あおさ香る力（ちから）めん</p> <p>有限会社やない製麺</p> <p>震災からの復興を掲げ、相馬地方の産物の再生を支援している福島大学食農学類との共同研究で生まれた商品。南相馬のアオサを小麦粉に練り込み、手延べ製法で仕上げました。ほんのりアオサの香りが食欲をそそります。</p> <p>満天 プレミアム 2022</p> <p>ふくしま満天堂 ふくしまアワード</p>	 <p>タコシウマイ</p> <p>浜福</p> <p>赤いタコのパッケージが目印。タコの旨味と食感が、柔らかな餡とともに口いっぱい広がります。新地町の漁師の妻が、最初の試験操業で水揚げされたタコを福島湾の「多幸」を呼ぶ商品に…と願いを込めて開発しました。</p> <p>満天 プレミアム 2022</p> <p>ふくしま満天堂 ふくしまアワード</p>	 <p>骨まで食べられる鯛めしの素</p> <p>株式会社大水</p> <p>食塩のみで味付けした国産真鯛を香ばしく焼いた後、加熱加圧して骨まで食べられるように加工しました。付属の調味ダレとともに炊き込んで、本格的な鯛飯をお楽しみいただけます。2合用です。</p> <p>満天 プレミアム 2022</p> <p>ふくしま満天堂 ふくしまアワード</p>
 <p>うふれっと カスタード</p> <p>株式会社お菓子のさかい</p> <p>福島で創業100年を超える老舗菓子店、お菓子のさかい。福島県産牛乳と卵の黄金比率から生まれたパンケーキサンド。冷凍商品とは思えないほど解凍後はふわふわな食感です。程よい甘さで、ついもう一つ食べたくくなります。</p> <p>満天 プレミアム 2022</p> <p>ふくしま満天堂 ふくしまアワード</p>	 <p>湯庵プリン 常磐富岡パッション</p> <p>株式会社森山</p> <p>富岡町のパッションフルーツ。甘酸っぱい味わいと芳醇な香りが特徴の、富岡産パッションフルーツを使用。プリン生地には種々なフルーツも加え焼成。パッションの香りがたつフルーツなプリンにパッションシードを加えたジュレをトッピングしました。</p> <p>満天 プレミアム 2022</p> <p>ふくしま満天堂 ふくしまアワード</p>	 <p>クリームチーズのトリュフみそ漬</p> <p>株式会社菅野漬物食品</p> <p>福島市内池田造りの味噌、本宮市産和田屋様の米麹を使用し、自社で人気のクリームチーズみそ漬にシリーズ第12弾として開発しました。福島県内ではワイナリーも増えており、県産ワインに合うおつまみを目指しています。</p> <p>満天 プレミアム 2022</p> <p>ふくしま満天堂 ふくしまアワード</p>	 <p>スタミナなめ茸</p> <p>西野食品株式会社</p> <p>いわき市産なめこと、国産のきを使用し、たなめ茸にスライスしたニンニクをたっぷり入れた、スタミナ満点の辛味に仕上げられています。炊きたてのご飯や豆腐に乗せたり、パスタの調味料として使っても美味しいです。</p> <p>満天 プレミアム 2022</p> <p>ふくしま満天堂 ふくしまアワード</p>	 <p>会津みしらす柿ひとくち干し柿</p> <p>株式会社山内果樹園</p> <p>会津の代表果樹みしらす柿を、ひとくちサイズの干し柿にしました。添加物・砂糖不使用で自然の柿本来の甘さが楽しめます。</p> <p>満天 プレミアム 2022</p> <p>ふくしま満天堂 ふくしまアワード</p>

県外現役バイヤーの審査を経て、県内審査に進んだ上位10商品。

県内約20名の審査委員による県内審査の結果、

グランプリ・準グランプリ（2商品）・デザイン賞

の3部門の受賞商品が決定いたします。

ふくしま満天堂グランプリ（審査会・表彰式）



ふくしま満天堂グランプリは、商品エントリーをいただくだけでも、審査委員となっている12社のバイヤーに商品を見ていただく機会となります。

**総合的な評価として上位入賞していなくとも、
個別に審査委員バイヤーから仕入れの相談をいただくことができます。**

実施内容

表彰参加の効果

1、商品への注目度向上

単品で販売する場合も、集合的に販売する場合も、「受賞商品」として取り扱いを行います。優先的に、消費者に見ていただける機会を増やすことができます。



2、特別カタログの作成によりバイヤーへ紹介

展示会や商談の際に、「受賞商品」として別紙カタログにて紹介させていただきます。



ふくしま満天堂プレミアム2017 受賞商品

2017 グランプリ	2017 グランプリ	2017 デザイン賞	2017 デザイン賞
会津みしろず橋のジャム	だいきりーむ 190g	饅に合うジャン	めひかり塩チョコ (4個入り)
<p>福島の産物の産地産、産直上納し、安全な製法でつくられたジャム。独自の製法で風味豊かなジャムが、みろず橋の味を伝えています。みろず橋の味を伝えるジャムです。お召し上がりください。お召し上がりください。</p> <p>東京農業株式会社 〒960-0002 福島県山形市山形1-1-1 TEL: 0246-294177 / FAX: 0246-294188 http://www.tokai-ind.co.jp/</p>	<p>福島の産物「大分産」の産地産。安全な製法でつくられたアイスクリューム。独自の製法で風味豊かなアイスクリュームが、大分産の味を伝えています。お召し上がりください。お召し上がりください。</p> <p>株式会社しらねむ互業株式会社 〒960-0002 福島県山形市山形1-1-1 TEL: 0246-294177 / FAX: 0246-294188 http://www.shirane.com/</p>	<p>福島の産物の産地産、産直上納し、安全な製法でつくられたジャン。独自の製法で風味豊かなジャンが、福島の味を伝えています。お召し上がりください。お召し上がりください。</p> <p>こまの合同会社 〒960-0002 福島県山形市山形1-1-1 TEL: 0246-294177 / FAX: 0246-294188 http://www.komano.com/</p>	<p>チョコと塩とキャラメルがコラボレーション。福島の産物の産地産。独自の製法でつくられたチョコ。独自の製法で風味豊かなチョコが、福島の味を伝えています。お召し上がりください。お召し上がりください。</p> <p>株式会社いわきチョコレート 〒970-0000 福島県いわき市いわき1-1-1 TEL: 0246-294177 / FAX: 0246-294188 http://www.iwaki-choco.com/</p>

実施内容

【審査員】

対象商品を販売した、または対象商品の仕入れ・販売の視点で評価するに値する経験・資質を持った食品バイヤーを想定しております。具体的には、東京都内百貨店をはじめ、量販店、高級スーパー、問屋、通販等々の現役の食品バイヤー等専門家に選考いただきます。審査員は10名前後を予定しております。

【審査対象事業者及び商品】

令和5年度の本事業にエントリーしている事業者で、原則事業内での販売対象となっている商品となりますが、**新規開発商材・審査までに完成予定の新商品につきましては、希望のエントリー商品をご相談いただければと存じます。**基本的には「単品」でのエントリーとさせていただきますが、複数ラインアップが1セットになっている商品で評価を希望される場合には、事務局にご相談いただきたく存じます。（例：桃のジャム単品ではなく、「桃ジャムセット」として評価を受けたい場合など）

実施内容

【審査スケジュール】

2023年

8月上旬～9月

表彰制度の告知・エントリー受付開始。

事務局にて、バイヤーへお送りする商品資料の作成スタート。

10月～12月

エントリー商品の商品資料を審査員へ送付。

書類審査結果を集計し、サンプル商品の送付を事業者様へ依頼。

→事務局にて商品を取りまとめ、各審査員へ送付いたします。

各審査員に届いたサンプルを元に、食味審査を実施。

11月下旬～12月上旬

食味審査結果を集計し、「[ふくしま満天堂プレミアム2023](#)」が決定。

～2024年

12月下旬～1月（予定）

単日開催予定。県内有識者による「[ふくしま満天堂グランプリ2023](#)」の審査を実施。同日表彰式を開催。

実施内容

【エントリー方法】

- ・別紙の「ふくしま満天堂表彰 参加申込書」へ必要事項を記載の上、ファックス又はEメールにて、事務局までお申し込みください。

エントリー締め切り：9月22日（金）必着

★お申し込み先★

【運営事務局】 ふくしま満天堂事務局（株式会社生産者直売のれん会内）

事務局担当：株式会社生産者直売のれん会 上家・木村・原田

TEL: 03-5827-7530 FAX: 03-5827-7259

メールアドレス：infofp@noren-kai.com

ご不明な点、ご質問等は下記担当者までご連絡いただければと存じます。