

このたび、hanaemu- はなえむ - が  
「OMOTENASHI SELECTION2023 受賞」  
「ジャパンフードセレクション 2023 年 11 月金賞」

## 2冠受賞しました



※ジャパンフードセレクション 2023 年 11 月金賞受賞食の専門家であるフードアナリストより日本人の繊細な  
味覚・嗜好性・感性・食文化に配慮した評価でグランプリを受賞

※OMOTENASHI SELECTION 受賞

「世界に発信したい“日本ならではの”魅力にあふれている」と認められた対象を、  
おもてなしセレクション受賞商品・サービスとして認定しています。



うめとおはぎ  
ume to ohagi

## うめとおはぎのこだわり

食材は、心のこもった奈良の地域のものを使用し、添加物を使わない  
昔ながらの自然なおはぎづくりをこころがけています。  
ただ美味しいだけでなく、お箱を開けた時にこころが華やぎ  
やさしさに包まれるような四季を感じる愛らしいおはぎです。



### 保存料・合成着色料 無添加

昔ながらの自然なおはぎを作っております。  
保存料や発色が良くなるような合成着色料は  
使用しておりません。



### てんさい糖使用

原料の「甜菜」は、安心な国産（北海道産）です。  
てんさい糖は、「血糖値の上昇がゆるやか」だと言  
われています。血糖値が気になる方にやさしいあんに  
なっています。いろいろな味を楽しめるように小ぶりの  
サイズにしました。



### 心を込めて手作り

できるだけ地元・奈良の食材を使用し、  
すべて手作りで作っております。  
ただ美味しいだけでなく、やさしさに包まれるよう  
なこだわりの商品作りをして参ります。

## 厳選した素材の生産者さまと一緒に



### 山梨製館

日本の食文化を育んできた京都という地において、  
伝統と技術を受け継いできた老舗と呼ばれるお店は  
数多くあります。本物を求められるお客様に変わらず  
ご愛顧いただけるよう、素材を吟味し手間暇を惜し  
まず一層おいしいあんこづくりに取り組んでいます。



### 月ヶ瀬健康茶園

奈良県月ヶ瀬で先祖代々農業を営み、明治の頃からは  
茶を主体とする農業を営んできた月ヶ瀬健康茶園。  
自家茶園で収穫したお茶は、荒茶工場、茶保管庫、  
仕上げ加工場で、それぞれ製茶、貯蔵、加工を進める  
自園自製自販によるお茶づくりに取り組んでいます。



### 堀内果実園

果樹を専門に栽培に取り組む、現在六代目となる農家です。  
奈良・吉野の広大な山々で、杉や檜などをはじめ吉野なら  
ではの資材を用いて土壌を作る農地はいつもふかふか。  
そんな土地から育ったフレッシュな果物を様々な形で  
皆さまにお届けしています。



うめとおはぎ

ume to ohagi



## hanaemu- はなえむ -

微笑むように咲く四季の花々を表現したお花のおはぎの詰合せ

桜、向日葵、金木犀、椿など、四季の花々を表現した花おはぎと、  
奈良・月ヶ瀬村の有機緑茶を使用した『お煎茶黒豆』、  
桜の名所・吉野山に咲く満開の桜をイメージした『吉野の山桜』や、  
春日大社の境内に古くから自生している藤の花を彷彿とさせる  
『春日の藤』など、ころんと愛らしい古都・奈良の花おはぎを  
詰合せました。

### 商品内容

紅つばき / 吉野の山桜 / 木香ばら  
向日葵 / 奈良のお煎茶黒豆 / 金木犀といちじく



どんな方にも食べる喜びを感じていただきたいという想いから、GI値が低く血糖値の上昇が緩やかなてんさい糖を使用しています。  
また美しい餡の色には着色料を一切使用せず、野菜や果物などの食材の色で色付けをしています。  
妊娠中・病気の方贈る方への健康を祈る方におすすめしたい、日本の四季を愛でるお花のおはぎ詰合せです。

## うめとおはぎ

[umeto-ohagi.umemori.co.jp](http://umeto-ohagi.umemori.co.jp)



@umeto\_ohagi



[info@umemori.co.jp](mailto:info@umemori.co.jp)

〒830-6001 奈良県奈良市法華寺町 221 番地 (0742) -34-5789

担当：梅守里奈 [rina.u@umemori.co.jp](mailto:rina.u@umemori.co.jp)



うめとおはぎ  
umeto ohagi

# 審査員の方々から このような評価をいただきました

“日本のおもてなしの心そのもの”

“添加物や人工着色料が  
使われていないのもうれしい”

“一つ一つ香りが違うことに気遣いを感じる”

贈られた方が感動する相手の気持ちにまで配慮した素晴らしい商品



ジャパンフードセレクションとは、2万3千人のフードアナリストによる日本初の食品・食材の審査・認定制度です。フードアナリスト正会員2万3千人のアンケートを含めて、5段階の審査を通して賞を決定します。商品審査は100のチェック項目について評価します。この100チェック項目を元にフードアナリスト資格者が評価をします。評価は絶対評価で、フードアナリストの資格者が付けた点に応じて賞が授与されます。

## JAPAN FOOD SELECTION 審査員の方からの評価

優しい甘さと可愛らしく非常に美しい見た目繊細さを強く感じる。  
小さくいろいろな形のおはぎが並んでいて、開けたときから楽しさがある。  
風呂敷で包んでいるパッケージも丁寧で、質の良い商品だとイメージできる。  
保存料着色料を使用せず、限りなく安全性に配慮した商品作りである。  
手作りで手間がかかると思うが、その努力を惜しまない姿勢が素晴らしい。

## OMOTENASHI SELECTION 審査員の方からの評価



**OMOTENASHI  
SELECTION  
2023**

非常に美しく、細部にまでこだわったおはぎ自然の素材を使用して無添加で嬉しい。  
芸術作品かのような美しさ添加物や人工着色料が使われていないのが嬉しいです。  
食事制限があり砂糖の過剰摂取を避けなければならない方でも美味しく食べることができる。  
自然の素材を使用し、美味しさと見た目にもこだわり作り手の思いやりを感じます。

おもてなしセレクションは、日本の優れた“おもてなし心”あふれる商品・サービスを発掘し、世界に広めることを目的に、2015年に創設されたアワードです。  
外国人有識者(15か国程度)が、OMOTENASHI(おもてなし)使い手のことを思いやる心遣い、こだわりが感じられるものか? Global(世界に伝わる)外国人の視点で、その魅力が自身の出身国や他の国の人々に対しても伝わるか? を基準にタッチ&トライ形式で現物審査・選定をします。



うめとおはぎ  
ume to ohagi