

報道関係者各位

令和4(2022)年10月18日

**令和3年度「長崎県特産品新作展」受賞商品  
長崎県アンテナショップ「日本橋 長崎館」にて  
10月24日(月)から展示・販売**

～ 長崎鯨つけちゃんぽん、五島列島チーズケーキ塩あんのうなど、全10品 ～

長崎県(本庁:長崎県長崎市、知事:大石賢吾)では、首都圏在住の方に対して本県の魅力を発信することによる誘客促進、県産品のブランド力向上及び販路拡大を目的として、令和3年度「長崎県特産品新作展」受賞商品の展示及び販売を、令和4(2022)年10月24日(月)から11月2日(水)までの10日間、長崎県アンテナショップ「日本橋 長崎館」にて実施いたします。

長崎県では、創意と工夫にあふれた新しい特産品を一堂に集め、県民に紹介するとともに、優れた商品を表彰することにより、県内事業者の新商品の開発意欲を促進することを目的に、「長崎県特産品新作展」を毎年実施しています。多くの県内事業者から応募された商品の中から、県内の学識経験者、流通関係者、デザイナーによる厳選な審査により県知事賞、最優秀賞などを決定しております。昨年度53回目を迎えた「長崎県特産品新作展」では、県知事賞に佐藤製麺所の「長崎鯨つけちゃんぽん」、最優秀賞に、株式会社石井商店の「戸石とらふぐの生ハム」、株式会社 虎屋の「五島列島チーズケーキ塩あんのう」、株式会社クリーン・マットの「波佐見焼アロマストーンセット 長崎ゆうこう」など、10商品が選ばれました。



《昨年の様子》

日本橋 長崎館では、昨年も「長崎県特産品新作展」を実施し、商品の珍しさと期間限定販売ということから多くの方に来館いただきました。今年も期間限定企画として「長崎県特産品新作展」を実施し、選定された県産品の認知と販路拡大の支援をしてまいります。

**「長崎県特産品新作展」展示・販売概要**

- 実施期間: 令和4(2022)年10月24日(月)～11月2日(水) 10:30～19:30 最終日は17時まで
- 開催場所: 長崎県アンテナショップ「日本橋 長崎館」  
(中央区日本橋2-1-3 アーバンネット日本橋二丁目ビル1階)
- 開催内容: 令和3年度「長崎県特産品新作展」受賞10商品の展示及び一部商品の販売

**【本件に関する報道関係者からのお問い合わせ】**

長崎県東京事務所 皆良田(かいらだ)

TEL: 03-5212-9025 FAX: 03-5215-5131 E-mail: [kairada@pref.nagasaki.lg.jp](mailto:kairada@pref.nagasaki.lg.jp)

長崎県物産ブランド推進課 伴、志田 TEL: 095-895-2621 E-mail: [s38040@pref.nagasaki.lg.jp](mailto:s38040@pref.nagasaki.lg.jp)

**■長崎県特産品新作展について**

長崎県では、創意と工夫にあふれた新しい特産品を一堂に集め、県民に紹介するとともに、優れた商品を表彰することにより、県内事業者の新商品の開発意欲を促進することを目的に昭和44年度から実施。「農産加工品・酒・飲料部門」「水産加工品部門」「菓子・スイーツ部門」「工芸・日用品・その他部門」のそれぞれの部門における応募作品は、県内の学識経験者、流通関係者、デザイナーによる厳選な審査により、令和3年度は、県知事賞、最優秀賞、優秀賞、ながさき手みやげ大賞が決定されました。

<受賞・展示商品一覧> 商品名の横に「★」マークがある商品は、日本橋 長崎館にて販売いたします。

**【県知事賞】**

**■長崎鯨つけちゃんぽん ★**

<県知事賞、農産加工品・酒・飲料部門 最優秀賞>

創業大正15年の老舗製麺所『佐藤製麺所』が伝統製法で作ったちゃんぽん麺で『つけちゃんぽん』を開発しました。その『つけちゃんぽん』と創業明治37年の老舗『井上商店』の鯨とコラボした『長崎鯨つけちゃんぽん』です。



**【農産加工品・酒・飲料部門】**

<優秀賞>

**■福鶴 長期熟成 純米本みりん ★**

平戸産もち米、自家製造米焼酎、平戸産米米麴のみで、蒸したもち米に米麴と米焼酎を混ぜて仕込む昔ながらの伝統的な製法で造り、同じ製法で造られている本みりんは全国でも数社のみであり、添加物を一切使わない大変貴重な本みりんです。



**【水産加工品部門】**

<最優秀賞>

**■戸石とらふぐの生ハム ★**

<水産加工品部門 最優秀賞>

ふぐ刺しのような食感を残しつつ、口に入れるとハーブと柑橘の爽やかな味が広がり、噛めば噛むほどとらふぐの旨みを感じられます。ワインや日本酒のお供としてそのまま召し上がっていただけるよう塩分も調整しました。高たんぱく低脂質ですのでとってもヘルシー。



<優秀賞>

**■長崎生ふりかけ 長崎醤油 ★**

<水産加工品部門 優秀賞>

「長崎生ふりかけ」は長崎県産いりこの中でも小振りで上質なちりめんと厳選した削り節、味付昆布を使用、長崎特有の甘い醤油ダレが特徴です。混ぜるだけで完成、手軽に食べられるので忙しい朝にもおすすめ。5種類の味わいで楽しみ方もさまざまです。





## 【菓子・スイーツ部門】

<最優秀賞>

### ■五島列島チーズケーキ塩あんのう ★

島素材にこだわって作った安納芋ベースのバスクチーズケーキです。表面の香ばしくほろ苦い風味が食欲をそそり中はしっとり溶け出すような口当たり。安納芋とチーズの濃厚な味わいをぱらりと振りかけた一番塩が引き立てます。

<優秀賞>

### ■尾崎カヌレ

<菓子・スイーツ部門 優秀賞>

商品コンセプトは『そのぎ茶を感じるお菓子』。フランス・ポルドー地方の伝統菓子カヌレの基本配合に、東彼杵町の特産品そのぎ茶の「抹茶」、抹茶の原料となる碾茶の茎の部分焙煎した香りが特徴的な「碾棒ほうじ茶」、新上五島町の豊かな海のミネラルをたっぷり含んだ「矢堅目の塩」という3つの厳選素材を加えて作ったオリジナルのカヌレです。



## 【工芸・日用品・その他部門】

<最優秀賞>

### ■波佐見焼アロマストーンセット 長崎ゆうこう ★

海外地区で育てられた長崎伝統柑橘「ゆうこう」から抽出した天然精油を配合したブレンドエッセンシャルオイル。気持ちが落ち着くようなやさしくあたたかな香りをお楽しみいただけます。これに波佐見焼の中では珍しい素焼きに色を付けたアロマストーンをセットにしました。

<優秀賞>

### ■みかわちカレー皿 ラズリ ★

すくいやすくて、食洗器にもレンジにも対応。三川内焼でしか表現できないワンランク上のデザインと職人技術。洗練された和食器をベースにした三川内焼に新たに機能的な使いやすい形のカレー皿を制作。



## 【ながさき手みやげ大賞】

<大賞>

### ■くじら最中 (10個入、そのぎ抹茶) ★

全国茶品評会において4年連続日本一の「そのぎ茶」に合うお茶請け菓子として、最中の皮にも東彼杵産のほうじ茶を練りこんだ、「そのぎ茶」との相性ぴったりのお菓子を作りました。「そのぎ抹茶あん」は東彼杵町の碾茶工場 Forthees の最高級の抹茶を贅沢に使い、優しい甘さと適度な苦みのバランスのよい餡に仕上がっており、パリッと香ばしいほうじ茶皮にサンドすると、そのぎ茶を存分に味わえる上品な最中となっています。

<大賞>

### ■波佐見陶箱クッキー ★ (限定6箱販売)

やきものの里・長崎県波佐見町で、作陶過程で出る石膏型の再利用の取組における地域内循環デザインの第1号企画商品です。粉碎した石膏型を土壌改良剤として撒いた休耕田で米粉用米を栽培し、最新の湿式気流粉碎機で製粉。地元の加工所が地域食材と組み合わせた米粉クッキーに加工して、波佐見焼の陶箱に詰め合わせ、地元企業製のオリジナル化粧箱に入れた、オール波佐見で取り組んでいる商品です。

