

## 「ふくおかさん家のうまかもんアワード 2023」開催！ 地元食材にこだわる認定店 No.1 を一般投票で決定

投票期間：9月20日（水）～10月20日（金）  
抽選で30名様に2,000円相当の“うまかもんギフト”をプレゼント！

株式会社角川アスキー総合研究所（本社：東京都文京区、代表取締役社長：加瀬典子）は、福岡市が主催する「ふくおかさん家（ち）のうまかもんアワード 2023」の開催をお知らせします。

株式会社角川アスキー総合研究所は、本アワードの運営事務局を務めます。



「ふくおかさん家のうまかもんアワード 2023」は、福岡市内で生産された農林水産物およびその加工食品である「ふくおかさん家のうまかもん」を積極的に使用しているお店・事業者を表彰し、福岡市自慢の「うまかもん」を広く知っていただくことを目的としています。

本アワードにエントリーした地元食材にこだわる認定店の中から、2023年9月20日（水）から10月20日（金）の期間、一般投票を実施し、各部門のグランプリと準グランプリを選出します。

特設サイト上に掲載した各認定店の情報から「行ってみたい」「美味しそう」など、魅力的と思う各部門のお店・事業者にご投票ください。投票していただいた方の中から抽選で30名様に、2,000円相当の“うまかもんギフト”をプレゼントします。（投票の際、アワード参加店のエントリー商品やメニューを実際に飲食・購入した写真を添付するとギフト当選率が2倍になります。）

この機会に福岡市のうまかもんをチェックしていただき、気になる認定店にぜひご投票ください！

<うまかもんギフト>

- ・赤とんぼが育つほどの清らかな水の田んぼで育った福岡産の美味しいお米 赤トンボ米 5kg（15名様）
- ・脊振山のふもとにある「山の農園」で作られた生姜シロップと生姜飴のセット（15名様）



赤トンボ米 5kg



生姜シロップと生姜飴のセット

## 福岡市の農林水産業について

食べ物がおいしく、自然が近いという福岡市の魅力を支えているのは、市内の多くの場所で営まれている農林水産業。水稲のほか、野菜や花を中心に様々な農作物が市内で栽培されています。一方、博多湾では多種多様な漁業が営まれ、美味しい魚介類が新鮮なうちに消費者へ届けられています。



### イベント概要

名称：ふくおかさん家のうまかもんアワード 2023

投票期間：2023年9月20日（水）から2023年10月20日（金）

対象部門：

- ・ 精肉や野菜、果物など農林水産物を販売しているお店・事業者がエントリーする「販売部門」
- ・ 市内産の農林水産物を使った加工品を製造または取り扱うお店・事業者がエントリーする「加工品部門」
- ・ 市内産の農畜産物を使用したメニューを提供しているお店がエントリーする「飲食部門（農畜産物）」
- ・ 市内産の水産物を使用しメニューを提供しているお店がエントリーする「飲食部門（水産物）」

応募方法：特設サイトの応募フォームよりご投票ください。

「ふくおかさん家のうまかもんアワード 2023」特設サイト

<https://umakamon.city.fukuoka.lg.jp/award2023/>



### ■本イベントに関するお問い合わせ先

ふくおかさんの家のうまかもんアワード運営事務局（角川アスキー総合研究所内）

TEL：050-3784-6259

Mail：fukuoka\_umakamon@lab-kadokawa.com

### 株式会社角川アスキー総合研究所について

角川アスキー総合研究所は、メディア運営やコンテンツ制作で培った知見を活かし、調査、コンサルティング、マーケティング、ビジネスソリューション、出版、教育支援など幅広く事業を展開しています。コンテンツ力、メディア力、リサーチ力を総合的に活用し、お客様の課題解決に取り組みます。

公式サイト：<https://www.lab-kadokawa.com/>

【本件に関する報道関係からのお問い合わせ】

株式会社角川アスキー総合研究所 広報担当 堀

[press-cp@lab-kadokawa.com](mailto:press-cp@lab-kadokawa.com)