

日本全国の逸品を発掘する、ソーシャル連動型商品発掘サイト『日本発掘プロジェクト・ピカイチジャパン』

「第1回ピカイチアワード」受賞商品決定！！

1,000点以上の登録商品からNo.1に選ばれたのは、北海道の「エゾ鹿味付カルビ」

入賞7商品は、5月17日(火)よりサイト内にて通販開始

株式会社エクストラコミュニケーションズ

株式会社エクストラコミュニケーションズ(本社:三重県津市、代表:前野智純)が運営する、ご当地商品のソーシャル連動型情報サイト「日本発掘プロジェクト・ピカイチジャパン(以下ピカイチ)」(<http://www.pika1.tv>)では、地域性や伝統的視点から商品を審査する「第1回ピカイチアワード」を開催、1,000点以上の登録商品の中から受賞商品を決しました。

ピカイチでは、日本全国に存在する地域性豊かな「ご当地商品」を集め、素材や製法へのこだわり、生産者の声などと共に商品を紹介しています。

「第1回ピカイチアワード」は、2011年2月1日(火)～3月31日(木)の期間、1,090点(※)の登録商品の中からエントリーされた109商品を対象に、各商品ページアクセス数、ユーザー投票、SNSメディアへの投稿数を合算し、ノミネート7商品を選定。

その後、外部の審査委員5名の実物審査によるポイントを合算し総合点を集計した結果、「第1回ピカイチアワード」受賞商品は、北海道の株式会社上田精肉店「エゾ鹿味付カルビ」に決定しました。

「エゾ鹿味付カルビ」は、北海道の十勝で狩猟されたエゾ鹿の肉を、甘口醤油ベースに豆板醤等の辛みを加えて味付けし、家庭でも手軽にエゾ鹿肉を楽しめる商品です。ピカイチアワード審査委員からも「予想以上にやわらかい」「全く臭わなくて、肉自体もおいしい」といった感想が寄せられました。

また、「第1回ピカイチアワード」開催を記念し、入賞7商品は5月17日(火)よりサイト内通販ページ「ピカイチバ」にて販売開始します。

(※集計開始日 2011年2月1日時点の登録商品数)



「第1回ピカイチアワード」受賞商品
「エゾ鹿味付カルビ」株式会社上田精肉店



<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社エクストラコミュニケーションズ 広報担当 日下 朋子(くさか ともこ)

広報代行 JADE PR 島崎由佳子

TEL: 059-221-7001 / メールアドレス: info@pika1.tv、info@jade-pr.com

「ピカイチアワード」とは

「日本発掘プロジェクト・ピカイチジャパン(以下ピカイチ)」は、「地方から日本を元気に！」をテーマに、日本全国に存在する地域性豊かな商品を集め、素材や製造方法に独自性・こだわりのある商品を発掘する、ソーシャル連動型情報サイトです。

「第1回ピカイチアワード」は、ご当地商品に対し感度の高いサイトユーザーからの評価を取り入れ、最終選考へのノミネート商品の選定、審査を行いました。

その結果ノミネート商品の中には、全国的に知名度の高い商品、一部の市場にしか知られていない商品、非常に高い技術力を必要とする商品など、多岐にわたるラインナップとなりました。

ピカイチでは、今後も定期的にアワードを企画、発表していく予定です。

■集計対象： 「日本発掘プロジェクト・ピカイチジャパン」登録商品 1,090 点

※集計開始日 2011年2月1日時点の登録商品数

■エントリー募集期間： 2011年1月11日(火)～1月31日(月)

■集計期間： 2011年2月1日(火)～3月31日(木)

- 選定方法：
- (1) エントリー商品をサイト上で募集。全国から 51 社 109 商品がエントリー。
 - (2) エントリー商品を特集ページに公開。各商品ページに設置された投票ボタンによるユーザー投票を実施。このほか、各商品ページアクセス数、外部 SNS メディアへの投稿を合算し、ノミネート 7 商品を選定。
 - (3) 運営委員会によって選定された、外部の審査委員 5 名による試食と、一人一商品につき 30 点を上限としたポイントを加算
 - (4) 統計点数により「第1回ピカイチアワード」受賞商品を決定。

「第1回ピカイチアワード」ノミネート商品概要

「第1回ピカイチアワード」の開催を記念し、入賞 7 商品はサイト内通販ページ「ピカイチバ」にて販売開始します。

■発売開始日： 2011年5月17日(火)～

■販売方法： サイト内通販ページ「ピカイチバ」(<http://www.pika1.tv/pikaichiba/>)

順位	総計点	地域	商品名	販売元	内容量	価格(税込)
1	288	北海道	エゾ鹿味付カルビ	株式会社 上田精肉店	1袋 (500g)	1,470円
2	267	北海道	ひまわり油 「北の耀き(かがやき)」	株式会社名寄給食センター	2本セット (275g×2)	2,835円
3	244	三重県	牡蠣の燻製オリーブオイル漬け	海童工房 魚寅	3瓶 (130g×3)	2,640円
4	232	北海道	十勝ブラン	北海道食彩館	12個セット (50g×12)	2,570円
5	175	岐阜県	たまごプリン 天使の贈り物	有限会社 松永養鶏場	8パック (2個入り)	2,944円
6	154	岐阜県	栗きんとん入り「福柿」	恵那栗工房 良平堂	10個入り	3,360円
7	150	石川県	奥能登地サイダー しおサイダー	株式会社 奥能登塩田村	6本セット (340ml×6)	1,200円



「第1回ピカイチアワード」ノミネート商品の特徴



北海道「エゾ鹿味付カルビ」 株式会社 上田精肉店



甘口醤油ベースに豆板醤等の辛みを加えて味付けした、焼き肉用のエゾ鹿肉のカルビです。エゾ鹿肉は、豚肉や牛肉にくらべて、カロリーは約3分の1、脂肪分は15分の1ほど。更にその脂には、魚に多く含まれるEPA(必須脂肪酸)を含有しています。

また、女性が特に不足しがちな鉄分が多く含まれており、たんぱく質やアミノ酸、ミネラルも豊富に含まれ、美容と健康に最適な食材です。

本商品に使用される鹿肉は、北海道の十勝で狩猟されたエゾ鹿の肉で、10月から12月に獲れた越冬前の鹿のため、脂が充分に乗っているのが特徴です。

また、各方面から高い評価を得ている洗練された加工技術と、ハンターへの血抜きの方法や取扱い方を徹底してレクチャーすることにより、臭みがなくやわらかい処理の良い鹿肉を作ることになりました。



<ピカイチアワード審査委員のコメント>

- ・予想以上にやわらかい。
- ・全く臭わなくて、肉自体もおいしい。

北海道「ひまわり油 北の耀き(かがやき)」 株式会社名寄給食センター



豊かな北の大地の上でたくましく成長した大きなひまわりは秋にはぎっしりと良質の油が入った種を身につけます。

国内トップクラスの生産量を誇る北海道名産ひまわりを100%を使用し、昔ながらの圧搾法で得られる一番搾り(バージンオイル)のみを瓶詰めしています。

ひまわり油はリノール酸が多い品種が一般的ですが、「北の耀き」は、オレイン酸を多く含むため(100g当たり84.9g)、便秘予防など美容に良いと言われています。

さらにビタミンE 80.5mg(100g当たり)等、栄養成分を多く含み、ひまわりそのものを思わせる美しい黄金色と香ばしい薫り、深いコクが特徴です。

<ピカイチアワード審査委員のコメント>

- ・香り高く、エッセンシャルオイルのよう。
- ・美容のため、スプーン1杯飲むのもよさそう。
- ・パッケージがおしゃれ。
- ・観光スポットとの関連が良い。



三重県「牡蠣の燻製オリーブオイル漬け」 海童工房 魚寅



三重県鳥羽市浦村町、リアス式地形の生浦湾は、栄養豊富な宮川の水が湾内に流れ込み、牡蠣の育成に必要なプランクトンを育てる喫水域となっています。豊富な餌と厳しい水質基準によって、おいしい牡蠣が作られ「ブランド牡蠣」として知られています。

「牡蠣の燻製オリーブオイル漬け」は、この浦村牡蠣を白ワイン、塩、砂糖、醤油、胡椒、ニンニク、ローリエ、ハーブ等に 2 日程漬け込み、ブナのチップでゆっくりと燻した燻製をオリーブオイルに漬け込みました。オリーブオイルに漬け込むことで、熟成され、より美味しくマイルドな牡蠣の燻製に仕上がります。

お酒のおつまみとしてそのままでも、また、パスタなどの料理にも活用できます。



<ピカイチアワード審査委員のコメント>

- ・濃く深みのある味。牡蠣の新しい味を発見できた。おつまみにいい。
- ・地域性に優れている。「三重」の牡蠣を全国に知らせる商品である。
- ・お料理のバリエーションが広がり、食のシーンが提供できる。

北海道「十勝ブラン」 北海道食彩館



「十勝ブラン」は、一見ごく普通のヨーグルトのようですが、実は北海道の帯広畜産大学と共同開発した新タイプのスイーツです。

ヨーグルト本来の成分や低カロリーという利点を生かしたまま、冷凍時の凍結変性(凍結によりタンパク質が持つ本来の成分が変わること)の抑制に成功し、長期保存ができる画期的な乳製品に仕上げました。

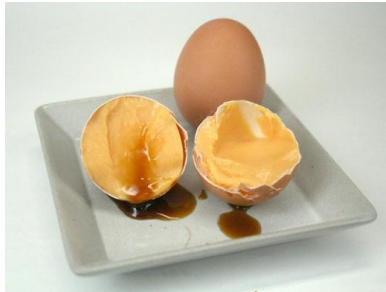
食感はフワフワで、クリームチーズを思わせる濃厚な味わいが楽しめるほか、通常のヨーグルトと比べて 80 倍以上の乳酸菌が含まれる、健康・美味しいスイーツです。

<ピカイチアワード審査委員のコメント>

- ・素材にこだわっている。北海道らしさが出ている。
- ・乳酸菌が多くて健康的。
- ・冷凍変性をクリアしているのが驚き。



岐阜県「たまごプリン 天使の贈り物」 有限会社 松永養鶏場



岐阜県養老郡産のたまごを一度も割らずに作る、たまご 100%の無添加プリンです。砂糖や牛乳は一切使用せず、遠心力で白身と黄身を混ぜて作っています。ふりふりとした食感と、濃厚なたまご本来の味を楽しめます。

<ピカイチアワード審査委員のコメント>

- ・製法に独創性が高い。不思議で、パフォーマンス性がある。
- ・生卵の状態で作るという発想が驚き。

岐阜県「栗きんとん入り 福柿」 恵那栗工房 良平堂



やわらかい干し柿の中にホクホクと炊き上げた栗きんとんを入れた、やさしい甘さの和菓子です。

「栗きんとん入り 福柿」に使用される栗は、すべて地元恵那・中津川の契約農家で栽培した恵那栗。また、干し柿は長野県飯田市の市田柿を使用し、新鮮なうちに加工します。

熟練職人が、殻むきから炊きあげ、成形まで全てを手作業で、真心こめて製造しています。

<ピカイチアワード審査委員のコメント>

- ・日本の食材と製法がマッチングしてとてもおいしい。
- ・他に無い食感。
- ・こだわりやストーリーがあるため、贈答品に良い。

石川県「奥能登地サイダー しおサイダー」 株式会社 奥能登塩田村



400年以上、石川県の奥能登でのみ継承されてきた人力と自然の力で製塩する「揚げ浜式製塩法」により作られた、希少な海水塩を使用した贅沢なサイダーです。

独自の旨みがある奥能登揚げ浜塩を使用した本商品は、まろやかでコクがあり、口に含むと、甘さの中にほんのりとしょっぱさを感じます。

1年間で25万本を販売達成し、平成22年度には石川県優良観光土産品として県知事賞を受賞した商品です。

<ピカイチアワード審査委員のコメント>

- ・まろやかな塩気で、サイダーの風味を壊さずおいしい。
- ・パッケージデザインが良い。
- ・伝統的製塩法の継承という点が、文化的にポイントが高い。