

(別紙)

「食かけるプライズ 2023」表彰事例概要

食かける大賞

果樹園の中の野外レストラン体験

一般社団法人南信州まつかわ観光まちづくりセンター（体験場所：長野県）

100年続く「果物の里」長野県松川町で、生産者と共に果樹園を散策しながら町の果樹の歴史や果物づくりの話聞き、地元醸造所のシードルで乾杯。果樹園の真ん中にテーブルを置き、果樹に囲まれながら地元の食材や果物を使った美食コース料理を楽しむ「Farm to table」を体験することができる。



食かける賞

美味しい林檎ナイトツアー

梵珠のもつけんど（体験場所：青森県）

青森県五所川原市梵珠山麓の秋の夜のりんご園をライトアップし、地元産の市浦牛、馬肉、野菜をBBQで食し、地元産のシードルを飲みながら夜園に浮かぶりんごを観賞するナイトツアー体験。最後は好きなりんごをもぎ取り、持ち帰るかデザートにして楽しめる。



伝統を味わう！歴史と食の酪農体験

株式会社須藤牧場（体験場所：千葉県）

日本酪農発祥の地である千葉県で、4代続く牧場での酪農体験。江戸時代、牛乳を煮詰めた「白牛酪」が飢餓を救った歴史や、現代の6次産業化へのチャレンジなどを学びながら、乳しぼりやバター作り、牛乳の飲み比べ等を体験できる。



山梨郷土料理粉から作るほうとう手打ち体験

株式会社クリエイティブリゾート（体験場所：山梨県）

山梨県の郷土料理「ほうとう」の歴史を学びながら、粉から手打ちで麺を打ってみて、食べてみて、五感全体で「ほうとう」という文化を体験。新鮮な海鮮の旨味たっぷりのオリジナル海鮮ほうとうを楽しめる。



南アルプスの自然が育んだ天然肉狩猟ツアー
大井川農泊推進協議会（体験場所：静岡県）

ユネスコエコパークに認定された大井川上流エリアの豊かな自然と澄んだ空気の中で育ったシカやイノシシを捕らえ、その命を頂く伝統的な狩猟を学ぶ。捕獲のコツを学ぶ模擬狩猟、枝肉の解体、肉料理の調理及び食を体験できる。



『音と発酵』がテーマの"食×アート"体験
音と発酵プロジェクト（株式会社カクマルサ）（体験場所：愛知県）

創業 150 年を迎える愛知県の老舗味噌蔵で、『音と発酵』をテーマにした食体験。木桶が並ぶ味噌蔵で、音と香りを感じながら、音楽を聴かせて熟成を促した味噌と、通常の熟成による味噌の食べ比べ等を体験できる。



伏見の清酒と京都の食文化を体感する旅
伏見酒造組合&京阪ホールディングス株式会社（体験場所：京都府）

京都の自然・暮らし・文化と深く関わる「伏見の日本酒」文化を体験。伏見の名水が育む京都独自の酒米「祝」や京野菜を栽培する農家訪問、通常非公開の酒蔵見学、京料理のランチ、イタリアンと日本酒のペアリングディナーや京都伝統工芸の酒器制作等を体験できる。



Okra Beauty Project
NPO 法人指宿観光&体験の会（体験場所：鹿児島）

オクラ生産量日本一の産地である指宿市で、季節限定の獲れたてオクラを天然蒸気で蒸して食べる体験、オクラパウダーで作ったオクラスムージーの試飲や、オクラフェイスパックなどのオクラを使用した美肌づくりを体験できる。



ネクストブレイク賞

日本最北のジン専門蒸溜所での体験

Son&Heir 株式会社 (鷹栖蒸溜所) (体験場所：北海道)

日本最北のジン専門蒸溜所「鷹栖蒸溜所」で、北海道の美しい景色と北海道産原材料を使用したジンをベースとしたカクテルを楽しむ。また、植物由来の香り付けのレシピを客自身でカスタマイズし蒸溜した、オリジナルのジン作りを体験できる。



丹波おはぎを盛り付け日本の食文化を味わう

株式会社やながわ (体験場所：兵庫県)

丹波産の栗、黒豆、大納言小豆、もち米等を使用したおはぎ作りを体験。和の心や歴史を学びながら、丹波焼きの器におはぎと季節のツマを盛り付け、焙烙ほうろく急須で茶を焙煎して作るほうじ茶づくりも体験。焙じたての香り豊かなほうじ茶とおはぎを一緒に楽しむことができる。

