



応募期限
2024年
9/25 (水)



Made in SAITAMA 優良加工食品大賞 2025

埼玉県産農林水産物を使用した加工食品を県内から募集します。

事業者等の優秀な取組を県知事が表彰し、受賞後は、県が積極的にPRを行います。是非ご応募ください！

表彰対象者

- 県内で加工食品を製造する事業者等

応募対象商品

- 主原料に県産農林水産物を100%使用した加工食品または、商品の特徴づける原材料に県産農林水産物を100%使用した加工食品。
- 県内で販売されている商品であること等 (詳しくは、ホームページをご覧ください)

応募方法

県HPから応募票をダウンロードし、必要事項を記入の上、電子メールにてご応募ください。

- 応募票のダウンロード先
<https://www.pref.saitama.lg.jp/a0902/madeinsaitama/2025.html>
- 応募票の送付先 (電子メールアドレス)
a4105-09@pref.saitama.lg.jp
- ※ 電子メールが使用できない方はご相談ください。



埼玉県マスコット
コバトン&さいたまっちゃん



主催：埼玉県 問合せ先：農林部農業ビジネス支援課 販売対策・6次産業化担当
☎:048-830-4095 ㊚:a4105-09@pref.saitama.lg.jp

Q

Made in SAITAMA 優良加工食品大賞とは？

県産農林水産物を活用した加工食品を製造、販売する優秀な県内食品加工事業者等を表彰し、その成果を称え広く発信することで、県産農林水産物の需要拡大と県内食品産業の発展を目的として、令和3年から表彰を開始しました。

優秀な加工食品を

大賞（1点）、優秀賞（1点）、特別賞（1点）

選考し、受賞者に対し知事が表彰します。



Q

昨年度の結果は？

大賞 **ねぎドレッシング**
((株)和ナチュラルテイスト)

深谷ねぎ本来の味や食感を生かすため、加熱を一切していない生の“食べる”ドレッシング。味とデザインにとことんこだわった自慢の逸品。

優秀賞 **東松山ふおれピクルス**
((株)島野造園 緑育けんこう
ステーション東松山ふおれ)

季節ごとの地元農産物を工夫し商品化したピクルス。規格外品や余剰品を使用し、フードロスを防ぐ取組。

特別賞 **秩父黄金カボスコ**
((株)ノースコーポレーション)
(上井 克彦)(合同会社十色)

秩父の特産品「秩父黄金かぼす」とうがらし専門農園「十色とうがらしファーム(さいたま市)」の黄金唐辛子を加えた“黄金食材”の輝くソース。

Q

応募要件について教えてください

対象者

- 県内で加工食品を製造する事業者
- 県内で加工食品を製造する事業者を含む団体
- 県内で加工食品を製造する事業者と当該加工食品の製造・販売に関わる県内連携事業者



応募方法などの詳細はこちらからチェック！

応募対象商品

- 主原料に**県産農林水産物を100%使用**した加工食品または、**商品の特徴づける原材料に県産農林水産物を100%使用**した加工食品。
- **県内で販売**されている商品（パッケージがあるものに限る）であること。
- 原料の生産から加工食品の製造、販売にあたり、**2事業者※以上が連携**していること。
※ 主に食品加工事業者や農業者、販売流通業者など

● 連携例



など

Q

審査はどのように行われますか？

- 1次審査(書類審査) → 最終審査(審査委員会)の順で行われます。
- 最終審査では食味の審査も行うため、サンプルをご提供いただきます。



応募用紙送付

9月25日(水)〆切

1次審査

10月中旬

審査用サンプル提供

最終審査

11月中旬

表彰式

令和7年

1月17日(金) (予定)

皆さまのご応募をお待ちしています！

Made in SAITAMA 優良加工食品大賞

