



＜報道発表資料＞

農林部 農業ビジネス支援課
販売対策・6次産業化担当 新井 長谷川
直通 048-830-4095
内線 4095
E-mail: a4105-09@pref.saitama.lg.jp

カテゴリー：お知らせ

令和8年1月6日

「Made in SAITAMA 優良加工食品大賞 2026」受賞者を決定 －1月16日（金）表彰式－

埼玉県では、県産農産物の需要拡大と県内食品産業の発展を図るため、県産農産物を活用した加工食品を製造、販売する優秀な県内の食品加工事業者等を表彰しています。

このたび、「Made in SAITAMA 優良加工食品大賞 2026」の受賞者を決定しました。表彰式は1月16日（金）に知事公館で行います。当日は、知事から各受賞者に表彰状の授与と記念品の贈呈を行います。

1 受賞者、商品名及び商品の特徴

● 大賞

受賞者 株式会社島野造園緑育けんこうステーション東松山ふれ（東松山市）

商品名 フォレラート forelato（季節の6種ギフトセット）

商品の特徴

「食材の魅力をぎゅっと凝縮、ひと口で広がる満足感」

- ・管理栄養士が手掛ける、「整うご褒美ジェラート」
- ・旬の東松山市及び比企地域の農産物を使用

＜受賞者ホームページ：<https://higashimatsuyama-fore.com/>＞

● 優秀賞

受賞者 権田酒造株式会社（熊谷市）

上里町

商品名 Kamisato 月にあこがれた梨 -日本酒仕立て-

商品の特徴

「上里梨の美味しさ際立つ、奥行きのある味わい」

- ・規格外の上里梨を活用し、官民連携で開発されたクラフトリキュール
- ・幾度となく試作を重ねた末にたどりついた素材の旨み引き出す
果汁と日本酒の黄金比

＜受賞者ホームページ：<https://www.gondasyuzou.com/>＞

● 特別賞

受賞者 麻原酒造株式会社（毛呂山町）

商品名 CRAFT LAB -Yogurt-

商品の特徴

「濃厚ヨーグルト味わうリッチな口当たり」

- ・日高市の加藤牧場が製造するヨーグルトを使用したクラフトリキュール
- ・職人の手作業による攪拌で乳製品特有のとろみ、まろやかさをそのままに

<受賞者ホームページ：<https://www.musashino-asahara.jp/>>

2 表彰式

(1) 日時 令和8年1月16日（金）午前10時00分から10時40分まで

(2) 場所 知事公館 大会議室

「Made in SAITAMA 優良加工食品大賞」の概要

○主な応募要件 県内で加工食品を製造する事業者や団体等が、主な原材料が県産農産物であり、そのまま、もしくは簡易な調理で飲食できる加工食品を製造していること

○審査方法 審査委員会での審査を経て、埼玉県知事が決定

○審査委員会 西塔正孝委員長（女子栄養大学栄養学部教授）ほか8名

大賞



forelato

（季節の6種ギフトセット）

優秀賞



Kamisato 月にあこがれた梨

—日本酒仕立て—

特別賞



CRAFT LAB -Yogurt-