

大賞に選ばれた「室戸山天の魚ん棒(旨塩)」



「室戸山天の魚ん棒」大賞

高知家うまいもの 山本かまぼこ店製造

県主催の「高知家のうまいもの大賞2021」の受賞商品がこのほど決まり、一般小売り向け部門の大賞に、山本かまぼこ店(室戸市)の「室戸山天の魚ん棒(旨塩)」が選ばれた。地場産品の販路拡大を目的に毎年行っており、5回目の今年は同部門に県内62事業者から105品が応募された。8日に高知市で最終審査があり、24事業者が3分間ずつプレゼンテーションを行い、県内外のバイヤーら7人が審査した。「魚ん棒」はかまぼこの原料に冷凍すり身を一切使わず、県産

の生のシイラと室戸海と入賞商品の展示販売が行われる。洋深層水塩を使用。スパイシーな風味に仕上げ、審査員からは「魚のうま味をよく引き出している」と評価された。山本正幸社長(53)は「シイラを石臼で練り上げる作業は本当に難しかったが、報われた。別の味も開発したい」と喜んでいった。また中食・外食向け部門では11事業者の15商品の中から、四万十うなぎ販売(高知市)の「四万十うなぎ蒲焼」が大賞に選ばれた。来年1月16、17日に高知市南御座の「高知 蔦屋書店」で表彰式

ほかの受賞商品は次の通り。
 入賞Ⅱ「本まぐろホルモンカレー」(八重丸水産)、「ゆずミルクアイス」(高知アイス)、「美丈夫蔵ハイ 高知ゆず・山椒 本格辛口チューハイの素」(浜川商店)、「ケンシヨー焼肉のたれ(ごま、ニンニク風味)」(ケンシヨー食品)、「室戸海洋深層水仕込み筍の土佐煮と高知県産青のりたっぷりコロッケ」(デリンベイク)、「△新商品賞Ⅱ「土佐の和タルト『干菓子山』生乳しよこら」(八千萬ず)▽審査員特別賞Ⅱ「四万十ポークと高知県産山椒のカレー」(高知県特産品販売)