

県下各地の特徴ある漬物が多数出品!

～第65回 漬物品評会を開催します～

丹精込めて作られた農産物のおいしさをさらに引き出した漬物の品評会を開催します。素材の風味と食感を活かした「浅漬物の部」と、熟成させ漬物本来の旨味を味わえる「本漬物の部」の2部門で、味、色、香り、歯切れの良さなどの基準により審査を行います。

日時

10月22日(金) 13:00～15:30

場所

長野県工業技術総合センター 食品技術部門 講堂
(長野市大字栗田字西番場 205-1 TEL:026-227-3131)

審査員

東京家政大学 大学院 宮尾客員教授
高崎健康福祉大学 農学部 松岡教授 ほか

主な賞

農林水産大臣賞、農林水産省大臣官房長賞、長野県知事賞 ほか

主催

長野県・長野県園芸特産振興展推進協議会



注意点

- ・新型コロナウイルス感染症対策のため、関係者のみで開催します。
- ・取材は可能ですが、当日会場で連絡先を記載していただきます。
- ・来場時にはマスク着用にご協力お願い致します。

■当日のスケジュール(予定)

- 13:00～14:30 審査
- 14:30～15:00 入賞選考
- 15:00～15:30 審査員講評(出品者参加)

●昨年度(第64回)の農林水産大臣賞受賞品

部門	浅漬物の部	本漬物の部
出品財写真		
出品財名	野沢菜漬あごだし風味	いぶり菜っぱ
特徴	野沢菜漬にあごだしで風味付けした風味豊かな逸品	野沢菜と燻製香りの絶妙なバランスでウイスキーやワイン、チーズにも合う新感覚の逸品
出品者名	谷口醸造株式会社(飯田市)	株式会社竹内農産(長和町)

信州版「新たな日常のすゝめ」



新型コロナウイルスの感染を防止するための行動を自ら考え実践しましょう

農政部 園芸畜産課 野菜・特産係
(課長) 吉田 新一(担当) 脇坂 遥
電話: 026-235-7228(直通)
FAX: 026-235-7481
E-mail: enchiku@pref.nagano.lg.jp