

## (2) 本漬物の部

### ① 審査所見

長野県の主力漬物である野沢菜については、食感が良好なものが多くありました。使用される酒かすの風味が良好で、わさびとの相性が優れていました。本年は、全般的に原料の味が調和し、個々の素材の良さが引き出されていました。

### ② 入賞者名簿

区分	商 品 名	企 業 名	市 町 村
農林水産大臣賞	野沢菜しょうゆ漬け	のざわおんせん 野沢菜漬生産組合	野沢温泉村
大臣官房長賞	極みわさび	株式会社穂高観光食品	安曇野市
関東農政局長賞	丸茄子の味噌漬	株式会社マルトウ	長野市
長野県知事賞	味噌わさびバター	有限会社本等山葵商店	安曇野市
長野県知事賞	なめ茸野沢菜わさび	有限会社就一郎漬本舗	安曇野市
全日本漬物協同組合 連合会長賞	大根の味噌漬	株式会社マルトウ	長野市
全日本漬物協同組合 連合会長賞	胡瓜みそ漬	丸昌稲垣株式会社	飯田市
長野県園芸特産振興展 推進協議会長賞	野沢菜木樽漬(燻製風味)	株式会社穂高観光食品	安曇野市
長野県園芸特産振興展 推進協議会長賞	山のなめろう	株式会社ダイヤモンド	中野市
長野県漬物協同組合 理事長賞	生姜昆布ごぼう	株式会社キョウシヨク	御代田町
長野県漬物協同組合 理事長賞	保平かぶの甘酢漬	奈川山菜株式会社	松本市