



第69回長野県みそ品評会の審査結果をお知らせします。

長野県と長野県味噌工業協同組合連合会では、長野県産みその品質向上と醸造技術の研さんを目的に、去る10月16日(水)に標記品評会の審査会を開催し、長野県知事賞ほか入賞者を決定しました。来たる11月6日(水)には「表彰式」「きき味会」を行います。

1 審査結果の概要 出品総数：276点 ※入賞者名簿は別添のとおり

(1) 淡色系みそⅠ部・漉し(出品点数：56点)

県知事賞5本(マルコメ(株)、山高味噌(株)、中島醸造(有)、中野醤油(株)、(有)関谷醸造場)、長野県みそ品評会審査長(以下、審査長)賞1本

(2) 淡色系みそⅠ部・粒(出品点数：57点)

県知事賞5本(神州一味味噌(株)丸高蔵、ハナマルキ(株)伊那工場、ひかり味噌(株)本社工場、(有)高村商店、長野味噌(株)、全国味噌工業協同組合連合会(以下、全味工連)会長賞1本、県味噌工業協同組合連合会(以下、味噌工連)理事長賞1本

(3) 淡色系みそⅡ部(無添加)(出品点数：32点)

県知事賞3本(有)糺屋本藤醸造舗、(有)中村醸造場、(有)酢屋亀本店)

(4) 赤色系みそ・漉し(出品点数：60点)

県知事賞6本(株)竹屋、(株)丸世醸造場、宮入醸造(有)、(有)芋川糺店、(株)マルモ青木味噌醤油醸造場、(有)小川醸造場)、味噌工連理事長賞1本

(5) 赤色系みそ・粒(出品点数：61点)

県知事賞6本(松亀味噌(株)、(有)塩屋醸造、武田味噌醸造(株)、(有)ふくろや、(有)西麴屋本舗、(有)穀平味噌醸造場)、全味工連会長賞1本、味噌工連理事長賞1本

(6) 多様化みそ(出品点数：10点)

全味工連会長賞2本、味噌工連理事長賞2本、審査長賞1本

2 「表彰式」及び「きき味会」

(1) 日時 令和元年11月6日(水) 12:00~

(2) スケジュール

時間	場所	内容
12:00 ~ 14:00	工業技術総合センター 食品技術部門 (4階 講堂)	【きき味会】 業界関係者を対象に行います。
14:30 ~ 16:00	メルパルク長野	【賞状授与式】 優秀な出品みその製造企業に長野県知事賞他を授与します。



— 確かな暮らしが営まれる美しい信州 —
学びと自治の力で拓く新時代

しあわせ信州創造プラン2.0(長野県総合5か年計画)推進中

しあわせ信州食品開発センター
(工業技術総合センター食品技術部門)
(部門長) 蟻川 幸彦 (担当) 齊藤 敦
電話 026-227-3131 (代表)
F A X 026-227-3130
E-mail shokuhinshiken@pref.nagano.lg.jp



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS
世界を変えるための17の目標
[長野県は「SDGs 未来都市」です]

産業労働部ものづくり振興課生活産業係
(課長) 西原 快英 (担当) 進藤 光明
電話 026-235-7132 (直通)
026-232-0111 (代表) 内線 2974
F A X 026-235-7197
E-mail mono@pref.nagano.lg.jp