多彩な風土で魅力を育む

長野県(産業労働部)プレスリリース 令和7年(2025年)11月4日

## 第74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、令和7年10月21日(火)に標記品評会の審査会を開催し、長野県知事賞13点を決定しました。

1 審査結果の概要 出品総数:101点

19	11日和木ツ地女	四日100天 101	$\mathcal{M}$
	部門	出品点数(点)	県知事賞(所在地)※順不同
			有限会社糀屋本藤醸造舗(須坂市)
	淡色系みそⅠ部・	21	合資会社高村商店 (千曲市)
	漉し		宮入醸造有限会社(長野市)
			株式会社竹屋(諏訪市)
	淡色系みそⅠ部・	18	山高味噌株式会社(茅野市)
	粒		ひかり味噌株式会社本社工場(下諏訪町)
	淡色系みそⅡ部	7	マルコメ株式会社(長野市)
			有限会社塩屋醸造(須坂市)
	赤色系みそ・漉し	21	有限会社穀平味噌醸造場(小布施町)
			有限会社関谷醸造場(山ノ内町)
			株式会社マルモ青木味噌醤油醸造場(長野市)
	赤色系みそ・粒	26	株式会社丸世醸造場(中野市)
			松亀味噌株式会社(岡谷市)
	多様化みそ	8	

## 2 賞状授与式・出品味噌きき味会 ※公開で行います

- (1)日時 令和7年11月11日(火)
  - · 県知事賞賞状授与式 13:00~14:00
  - ・出品味噌公開・きき味会 14:00~16:00
- (2)場所 長野県工業技術総合センター食品技術部門 4階講堂 (長野市栗田 205-1 TEL 026-227-3131(代表))

## 3 その他

当日の取材を希望される場合は、11月10日(月)の正午までに<u>工業技術総合センター食品技</u>術部門の担当者までご連絡ください。



## 長野県直営 共創型ふるさと納税受付サイト

酒蔵の技術力向上のための寄付金を募集しています https://www.gachi-naga.jp/projects/4329/ 担当 工業技術総合センター食品技術部門 戸井田、斉藤敦

電 話 026-227-3131 (代表)

E-mail shokuhinshiken@pref.nagano.lg.jp

担当 産業労働部産業技術課地酒・食品振興係 中谷、倉島

電 話 026-235-7126 (直通)

E-mail shokuhin@pref.nagano.lg.jp