

第18回 全国水産加工品 総合品質審査会

全水加工連

原卵、味付けにこだわり
博多ふくいち

タラコ顔を見ながら
じつくりと賣上げた本
物の辛子明太子が獨博多
ふくいちの辛子明太子。
「人の顔が導ようにタ
ラコの顔も十人十色」。

（寶）は容易に桐箱を盗用
し、包みはちりめし、森
のヒンクの風呂敷使節
し、嫁入り道具をイメ
ジした。大事に賣上げ
た娘を送り出すイメー

一つ一つの卵の状態に
応じて、潰け込みを調整
しながら仕上げる。

鳳卵は社長自らが毎年
シアトルまで赴き船上で
結晶の最上級品を貰い
て、潰け込みまで一貫し
て自社製造する。たわり
を崩せている。

鳳卵全体を淡いピンク
色で包み、丹念に選り抜
いた鳳卵は粒一つ一つが
口の中ではじける。調味
液の唐辛子も同社ブレ
ンド、まろやか、かつ上
品な仕上がりだ。

卵の他にも、同社が
独自開発した「あがり辛子」
明今（水産庁長賞受賞）
賞は表面を炙（あぶり）
うまみを凝縮した一品。このたわりが農林水
産大臣賞をはじめ、モン
ペルト・5234

▼(株)博多くいき「福
岡県粕屋郡新高町下町」
640の3、電話092・
962・5234

明太子

農林水産大臣賞

「辛子明太子」

ドセレクション最高金賞、ITQIなど2年連続で受賞に導いた。



辛子明太子



第18回全国水産加工品総合品質審査会表彰式

（東京都）飯塚・斎藤（全会長）は20日、都内で第18回全国水産加工品総合品質審査会を表彰式を開いた。特別賞を含む今年の定款総数は1228品で前年比へ70品増加。うち、船賞は事前審査で0品に絞った。21日、10月26日に東京で行った最終審査で、藤枝水産大臣賞（3品）▽水産長官賞（3品）▽ルノー・王主大使賞（1品）▽ワンタ王主大使賞（同）▽アイルランド大使賞（同）▽東京都知事賞（5品）▽日本水産会会長賞（10品）▽全加工連会長賞（同）の計36品を授めた。表彰式では、受賞者に賞状、記念品を授け、主催者代表として斎藤社長、水産庁の漆原勝郎加工流通課長が受賞者に「お祝いの言葉を贈り、一層の奮起を促した」。

受賞者にお祝い
の言葉を贈る斎
藤会長

1228品から「逸品」を選出

第18回全国水産加工品総合品質審査会受賞者リスト

〈農林水産大臣賞〉

脚本	(株) 山十	静岡県焼津市
辛子明太子	(株) 博多ふくいち	福岡県粕屋郡新宮町
おいつに結合せ	下関水産物産(株)	山口県下関市

〈水産庁長官書〉

紅鯉美人	(株)やまか	北海道留萌市
鯉なまり(火入れ)	(株)カネヨ	静岡県焼津市
真あじの関き	(株)五十嵐水産	静岡県沼津市
メロ西京漬	味の楽園(株)	東京都中央区月島
さくさくぼんだら	マルヨ食品(株)	兵庫県美方郡香美町

《東京都知事室》

子持ち大とろしめさば	マルヨ水産(株)	青森県八戸市
解の風評(スライム)	(有) マルトシ吉野商店	北海道寿都郡寿都町
さば極旨干し	(有) 達久文	茨城県神栖町
カザゴ一夜干し	(資) 金丸水産	宮城県栗原市都門川町
いさな煮込んだ鍋のお子養	五木水産(株)	東京都東久留米市

(大日本水産会会誌第)

六日寺小豆飯炊飯	(有) マリノミ子金丸火丸	静岡県沼津市
柿の漬物	(有) デイムール	東京都江戸市
餅師さんの漬けたまふ	(有) 安楽商店	茨城県水戸市
餅付かつおライス	(有) 八宝	茨城県水戸市
黄金かんぱいえんがやんぐ栗	(株) かね屋	兵庫県神戸市
ケンメン	(有) マシヤフ	静岡県沼津市
しらす紅梅巻	小泉水産会	茨城県水戸市
いゆし野菜漬け	(有) 丸一水産	千葉県市川市
白きお煎餅	(有) 川村水産	富山県魚沼市
佃煮で愛しては懐かぬ味たち	(有) 山崎水産	静岡県沼津市

〈全國水產加工業協同組合連合會幹事會〉

はなまるうどん	日笠 俊彦	茨城県つくば市
パルコ	石坂 洋次郎(株)	群馬県前橋市
菜小鉢さん有馬	(株)ニチロ製鋼工場	北海道札幌市
天然本鮎あひだ	(株)山政	千葉県市川市
火通熟成秋鮭「ゾー」	(株)マリア河原崎店	北海道釧路市
かつお塩辛	カネオ 石橋食品	静岡県浜松市
広島産下ごしらえかき	カノバ食品(株)	広島県高田市中
びんくん/北海道マウ	朝日食品(株)	北海道苫小牧市
焼きしょう太刀板し	(株)水次水産	宮崎県東臼杵郡門川町
伊勢きびでブルミドリ	三井水産	千葉県富津市

（ノルウェー王国大使館）

サバ管み子レ	(株) 榎尾商店	茨城県東茨城郡大洗町
--------	----------	------------

(オランダ王国大使館)

オランダ産あじのひもの	(有)鈴幸商店	静岡県沼津市
-------------	---------	--------

(アイルランド大佛堂)

作業人の手続	3/24/2007	第1回委員会報告書
--------	-----------	-----------

あじの干物(焼酎仕込み)

審査委員長講評

一般賞

一般賞の出張票は1点、その他1点。審査が見れたほか、ハナナ184点。出社社所属は形状、色沢、香味、食を加た餡の節が注目する団体・組合の事前審査味を考慮し10点入れた。また、タラノ、辛103点に終り、最00萬點で終了。子明全を魚卵加一品を品質表示基準に基づきをけり、又口西京漬は

藥品などの中に新しい発
 想が伺えた。海産品はホ
 ンダワラの調味加工品に
 注目が集まった。
 アシ、サンマ、タチウ
 において、品質の高さを

品の最良選は、官能検査の精確さと審査員の総合判断とに基づいて決定した。

一般食の出産傾向は、カソコや生利館に逸品などの完成型に優れた加工技術が認められ、調査の下開次特産物の

子明太子は原料の選をはじめ、製品の色合いが良い。辛子明太子の特長は食感に優れている点で評価された。

東京海洋大学名誉教授 須山 三千三氏

増えたアジ・サンマ燻煙調味品

【農林水産大臣賞】