

未来の食卓に残したい缶詰が決定！「未来の食卓アワード 日本缶詰大賞」

グランプリ【おさな部門】 **CANDISH® saba**（ケンコーマヨネーズ株式会社）

グランプリ【バラエティ・コンセプト部門】 **日本の干したくあん**（道本食品株式会社）

一般社団法人未来の食卓（東京都港区西新橋 代表理事 山田まさる 以下、未来の食卓）は、2022年5月に創設した「未来の食卓アワード」の第一弾として日本缶詰大賞を開催いたしました。

このアワードは、美味しさや作り手のこだわり、食文化の継承やSDGsなどの持続可能性をポイントに未来の食卓に残したい缶詰を選出するアワードとして、缶詰を製造する全国のメーカーの中から29社、72商品の缶詰がエントリーされました。「未来の食卓」と選考委員である、黒川勇人氏（缶詰博士）、村田吉弘氏（和食料亭「菊乃井」3代目主人）、和田幸子氏（タスカジ代表取締役）による審査会を経て決定したノミネート商品の中から、「未来の食卓アワード日本缶詰大賞」を発表いたしました。受賞作品は下記となります。

【おさな部門 グランプリ】
CANDISH® saba（ケンコーマヨネーズ株式会社）

【バラエティ・コンセプト部門 グランプリ】
日本の干したくあん（道本食品株式会社）




【おさな部門 金賞（3商品）】
いわしの尾肉缶（株式会社タイム缶詰） **駿河燻鯖～OIL SABADINES®～**（有限会社かねはち）
木桶仕込み八丁味噌&八丁味噌 SABA 缶（みんなの食プロジェクト）

【バラエティ・コンセプト部門 金賞（2商品）】
缶明太子油漬け（株式会社ふくや） **パンのかんづめ**（株式会社パン・アキモト）

【優秀賞（4商品）】
金華さば味噌煮（株式会社木の屋水産） **今朝の浜**（株式会社シーライフ）
とろつな（伊豆川飼料株式会社） **ウクライナ支援缶セット**（株式会社黒潮町缶詰製作所）



< 本件についてのお問い合わせ先 >

一般社団法人 未来の食卓 広報事務局（株式会社ファイズマンクリエイティブ内）
担当：松浦 TEL：03-3519-6551 / MAIL：matsuura@fiseman.co.jp

未来の食卓

【おさかな部門 グランプリ】

CANDISH® saba（ケンコーマヨネーズ株式会社）

普段の食事とはひと味違う美味しさを、ぎゅっとひと缶に詰めました。きっと、いつもの食事や晩酌を「ちょっと特別」なものに変えてくれるはず。ソースの最後の一滴まで味わい尽くしてください。



▼CANDISH saba 背徳のガーリックバター

青森県八戸港で水揚げされたさばを、ガーリックとバターの豊かな香りで食欲をかき立てる背徳の味わいに仕上げました。

▼CANDISH saba 魔性のカーリーケチャップ

青森県八戸港で水揚げされたさばを、トマトの旨味とスパイスの風味をきかせて後を引く魔性の味わいに仕上げました。

【バラエティ・コンセプト部門 グランプリ】

日本の干したくあん（道本食品株式会社）

たくあんの缶詰は、3年の開発期間をかけて、2013年に道本食品が日本で初めて商品化に成功。日本で製造・販売されている唯一のたくあんの缶詰製品です。



宮崎の豊かな冬の日照と霧島おろしの寒風のもと、大根を2週間ほどやぐらにかけて自然乾燥させます。この宮崎県産の干し大根を使ってつくる「日向漬(ひなたづけ)」のたくあんは、熟成されたうまみとパリパリとした食感で、いつでもどこでも、本格的なたくあんをそのまま楽しむことができます。

【未来の食卓アワード日本缶詰大賞について】

地球環境の問題や食材の有効活用を考えた時、缶詰は理想的な食品形態といえます。未利用魚やジビエ、規格外野菜・果実の活用など環境や持続性を意識した課題解決型の商品や、高度な加工技術を採用した商品も増えています。また、地場食材の使用や地域色のある製法など、広く世に知られていない商品は数多く存在しており、缶詰の価値を再発見していただく下記2点をPRする機会を狙っています。

※後援：(公社)日本缶詰びん詰レトルト食品協会 / 日本製缶協会 / スチール缶リサイクル協会

- ① 缶詰が食材の有効活用、農業・漁業の持続性に貢献する食品であることの認知拡大
- ② 保存食・非常食といった消費者のイメージを、簡単料理に使える便利な日常食材へと変える――

<審査基準>

- ・優れた商品機能・価値がある（おいしさ・利便性・健康機能・楽しさなど）こと
- ・メーカーの想い（理念・考え方・こだわり）があること
- ・他とは異なる際だった技術力があること
- ・地域の食文化、ご当地食文化を継承していること
- ・農業・漁業・畜産業と連携、貢献していること
- ・SDGs（環境・持続性）に貢献していること

未来の食卓

<未来の食卓 コメント>

山田まさる（一般社団法人未来の食卓 代表理事）コメント

未来の食卓初めての試みである「未来の食卓アワード 日本缶詰大賞」にたくさんのご応募いただいたこと感謝申し上げます。食材はもちろんのこと、それぞれ大事にしている原料や食文化を守るという想いを感じられる商品が多く、我々の想像を超えた非常にユニークな缶詰の応募がありました。

未来の食卓は表彰することが目的ではなく、これをきっかけに売り場を作るなどニッチでも市場創造を目的としているため、来年以降受賞メーカー様と連携してチームマーケティングで一緒に販路拡大などの活動をしていきたいと思っております。

<選考委員 コメント>

黒川勇人氏（缶詰博士）コメント

どれも本当に素晴らしい商品でした。害獣になっているジビエの缶詰や、食塩すら不使用の缶詰など、ニッチながら社会問題や健康課題に向き合った商品が多くあり、これらの素晴らしい商品がもっと世の中に知られるべきだと思いました。これをきっかけに、缶詰は美味しいだけでなく、SDGs に適した商品であることを多くの人に知られるような活動にできればと考えています。

村田吉弘氏（和食料亭「菊乃井」3代目主人）コメント

缶詰の進化はないと思っていたが、昔はなかった素晴らしい進化した缶詰が多かった。商品は、誰に食べてもらうのか、誰のために作っているのかが明確に見えることが大切です。これをきっかけに切磋琢磨して、素晴らしい商品を作り続けてほしい。

和田幸子氏（タスカジ代表取締役）コメント

家事代行サービスをやっていることもあり、日常にどう使いやすいかを考えて評価させていただきました。日々の食卓を作る人の目線で考えた時に、使いやすさや、家族の健康、食べる人が喜んでくれるかどうかなどが大切だと思います。美味しく健康はもちろんのこと、その缶詰が一つあるだけで、会話が広がったり知識が広がるなど、改めて缶詰ってこんなに美味しく使える食材なんだと、発見がある会でした。



未来の食卓

日本缶詰大賞

※本プレスリリース、またアワードロゴマークは「令和2年度第3次補正 事業再構築補助金」により作成しています。