



開催レポート

漬物メーカーの産業力促進や地域の漬物文化の価値づくりだけではなく、日本の伝統的な食文化「TSUKEMONO（漬物）」を広めることを目的に、漬物業界の一大イベントとして開催。

もっとも歴史ある加工・保存・食品として、「漬物」の価値・魅力を13万人を超える一般消費者に正しく伝えPRしました。

決勝大会（最終審査）においては、約1000名の一般来場者および専門家・有識者で構成される審査委員会が実食審査を実施し、グランプリ、準グランプリ他、各賞が決定しました。

開催実績

- 名称：漬物グランプリ2018（第11回ホビーッキングフェア内）
- 日時：2018年4月26日（木）～28日（土）10:00～18:00 ※最終日は17:00まで
- 会場：東京ビッグサイト 東4ホール内「第11回ホビーッキングフェア2018」特設会場内
- 来場者数：137,208名（3日間合計）
- 主催：全日本漬物協同組合連合会
- 特別協力：日本食糧新聞社（漬物グランプリ2018実行委員会事務局）

受賞作品

法人の部



**グランプリ受賞
（農林水産大臣賞）**
 作品名：ぶっかけオクラ
 所在地：神奈川県
 受賞者：秋本食品株式会社



**準グランプリ受賞
（農林水産省食料産業局長賞）**
 作品名：乳酸発酵糍漬
 「雪下にんじん」
 所在地：埼玉県
 受賞者：株式会社 河村屋



一般審査特別賞受賞
 作品名：国産釜炊き生姜
 所在地：東京都
 受賞者：株式会社 新進

個人の部



グランプリ受賞
 作品名：紅色がっこいぶり
 住 所：福島県
 受賞者：福島明成高校
 食品科学科
 漬物研究班



準グランプリ受賞
 作品名：アンチエイジングベリー
 ☆ハスカップ漬け☆
 住 所：北海道
 受賞者：渡部 直子



審査員特別賞受賞
 作品名：乙女の初恋
 住 所：愛媛県
 受賞者：鈴木 志奈

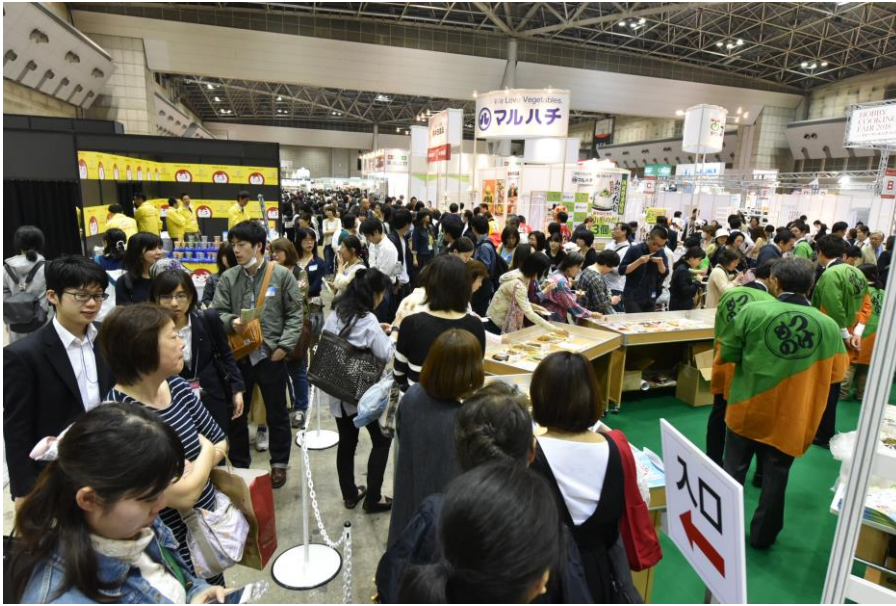


一般審査特別賞受賞
 作品名：切干大根とさきいかの
 ラー油漬け
 住 所：愛媛県
 受賞者：天野 みどり



学生特別賞受賞
 作品名：かぶと柿の
 柚子ジャム漬け
 住 所：滋賀県
 受賞者：能登 帆奈美（龍谷大学）

2018決勝大会アルバム



次回の日程・会場等の詳細は決定次第、公式webサイトで発表予定！

お問い合わせ

全日本漬物協同組合連合会 受付時間：9時～17時（土・日・祝は休み）
〒135-0022 東京都江東区三好1-1-2 渡辺ビル
TEL.03-5875-8094 FAX.03-5875-8095 E-mail:zentsukeren@tsukemono-japan.org



漬物グランプリ

検索

<http://tsukemono-gp.jp>