

「藤稔の燻製ぶどう」(宮田農園/沼田市)が全国第2位を受賞 「にっぽんの宝物JAPANグランプリ2023-2024」 結果報告

利根沼田1市1町3村の首長への報告会を4月11日(木)午後4時から利根沼田文化会館にて実施予定

「にっぽんの宝物JAPAN事務局(株式会社「にっぽんの宝物」(所在地:東京都文京区、代表取締役:羽根拓也))が2月20日・21日に「日本橋三井ホール」(東京都中央区)、「BASEQ」(東京都千代田区)、LODGE(東京都千代田区)にて開催した「にっぽんの宝物JAPANグランプリ2023-2024」で群馬利根沼田の宝物5商品が活躍しました。

20日の部門別審査において「新領域部門」でグランプリを獲得した「藤稔の燻製ぶどう」(宮田農園(所在地:群馬県沼田市、代表:宮田優一))は、21日に出場した各部門のグランプリ受賞者11者の商品を審査するグランドグランプリにおいて、全国67社・51組の第2位(準グランプリ)を受賞しました。

「藤稔の燻製ぶどう」以外にも利根沼田から出場した5商品全てが、部門別審査において、第3位に相当する「審査員特別賞」以上を受賞。活躍の様子は、当日のライブ配信映像を公式YouTubeチャンネルでご覧いただけます。

この活躍を群馬県内、そして全国へお伝えたく、取材、記事掲載等についてご検討賜りますようお願い申し上げます。

また、利根沼田1市1町3村の首長へ本大会の件を報告する報告会を次のとおり実施します。こちらについても取材方、ご配慮いただけると幸いです。

【報告会】

日時: 令和6年4月11日(木)午後4時～ ※同日に予定されている会議後の開催となるため、開始時間が多少前後する場合がございます。

会場: 利根沼田文化会館(所在地:群馬県沼田市上原町1801-2)

【WEBページ】

<https://www.undiscovered.jp/2023-2024-schedule>

<https://www.undiscovered.jp/2023-2024-gunma>

[https://prtimes.jp/main/html/rd/p/00000006.000095864.html](https://prt看mes.jp/main/html/rd/p/00000006.000095864.html)



21日のグランドグランプリにおいて準グランプリを獲得した宮田農園 代表 宮田優一氏(中央)及び大会参加者・応援者

【お問い合わせ先】

沼田市 総務部企画政策課政策推進係 担当:小林 TEL:0278-23-2111(内線4034) MAIL:kikaku@city.numata.lg.jp



■ 藤稔の燻製ぶどう／宮田農園(所在地:群馬県沼田市、代表:宮田優一)

出場部門: 新領域部門

受賞位: 新領域部門／グランプリ(第1位)、グランドグランプリ／準グランプリ(第2位)

商品概要: ぶどうの藤稔(ふじみのり)を桜チップと米粉で2昼夜以上燻煙。そのままでも食べられるが、洋酒やワインにもよく合う。

グランドグランプリ時の動画

プレゼンテーション <https://www.youtube.com/watch?v=ZQpRPYhcTNU#t=133m31s>

審査員コメント <https://www.youtube.com/watch?v=ZQpRPYhcTNU#t=141m24s>

結果発表 <https://www.youtube.com/watch?v=ZQpRPYhcTNU#t=335m12s>

受賞後インタビュー <https://www.youtube.com/watch?v=ZQpRPYhcTNU#t=360m00s>



■ 真田のコシヒカリ小松姫／株式会社金井農園(所在地:群馬県沼田市、代表取締役:金井繁行)

出場部門: 最強素材部門

受賞位: 最強素材部門／審査員特別賞(第3位)

商品概要: 約400年前に整備された真田用水を流れる名水が育んだお米を全て食味計で測定。一定水準の評価点数以上の米のみを出荷。



■ つながりタイル／大石商店ALGO(所在地:群馬県沼田市、代表:小倉 香)

出場部門: 新領域部門

受賞位: 新領域部門／審査員特別賞(第3位)

商品概要: 「つながりタイル」は参加した者同士が体験を共有することで人がつながり、それが作品となって飾られることで人と場所もつながる。



■ リバーテラス／ブルーベリーファーム雅園(所在地:群馬県沼田市、代表:金井秀行)、パティスリーAile(所在地:群馬県伊勢崎市、代表:橋本知己)

出場部門: ヘルシー&ビューティー部門

受賞位: ヘルシー&ビューティー部門／審査員特別賞(第3位)

商品概要: 群馬県の品評会で毎年入賞するこだわりのブルーベリーを県産素材をつかったスイーツづくりにこだわるシェフがティラミスに。



■ みんなが主役のスターソース／株式会社北毛久呂保(所在地:群馬県昭和村、代表取締役:兵藤武志)

出場部門: 調味料・ソース部門

受賞位: 調味料・ソース部門／審査員特別賞(第3位)

商品概要: 利根沼田の新鮮野菜、はちみつ、あま酒、ワイン、みんなの力を集結させて作った野菜の栄養満点の万能ソース。

【お問い合わせ先】

「にっぽんの宝物」とは？

日本の地方には、食、工芸品、観光素材等、世界に誇れる素晴らしいものがあります。しかし、昭和と代わり映えのない商品をそのまま売っているなど、磨き上げを行っていない事業者の商品は、時代の変化とともに売上が落ちていきます。過疎化する地方では高齢化が進み、廃業に至る事業者も後を絶ちません。

にっぽんの宝物プロジェクトでは、自治体や商工会、地方銀行などと組み、あえて異業種(1~3次産業)人材を集め、「アクティブラーニング」と「コラボレーション」をキーワードに、参加者が一緒に自社商品の磨き合いを行います。

その成果発表の場として「グランプリ」を実施。地方セミナー、地方大会、全国大会、世界大会(シンガポール)の4つの階段を上りながら、「地域の原石」を全国レベル、世界レベルのヒット商品に育てていきます。

地域活性化プロジェクトとして、全国22都府県での自治体らと実施実績があり、その規模、影響力ともに毎年拡大。群馬利根沼田では2022年からこのプロジェクトに参画しています。



にっぽんの宝物JAPANグランプリ –10地域375人が参画、その頂点に輝けば世界大会に進出

にっぽんの宝物プロジェクトでは、2023年度、全国10地域で地方セミナーが開催され、総勢375人(333社)が参加。地方大会を勝ち上がってきた67社・51組が10部門に分かれて、今回のJAPANグランプリで競い合いました。20日は、食を中心に、工芸、観光などの合計10部門での部門別審査が行われ、その勝者が21日のグランドグランプリで、業界、分野を超えた日本一を目指しました。

審査員は、有名ホテル社長、シェフ、バイヤー、インフルエンサーなどが集まり、「にっぽんの宝物」という名にふさわしいトップ事業者を選びます。審査基準は、「商品評価」「人物評価」「影響力評価」の3軸。ただ商品を選ぶだけでなく、日本代表にふさわしい、挑戦する「人」を選び、選ばれたことでその地域や業界、さらには日本全体に良い影響を与えるような商品と事業者を選びます。

グランプリで高い評価を受ければ、そのまま有名店での販売につながっていきます。

また、20日の新領域部門でグランプリを獲得した「藤稔の燻製ぶどう」は、8月にシンガポールで開催される予定の「世界大会」への挑戦権を得ました。

【お問い合わせ先】

沼田市 総務部企画政策課政策推進係 担当:小林 TEL:0278-23-2111(内線4034) MAIL:kikaku@city.numata.lg.jp

1. 部門グランプリ

期日：2024年2月20日(火)

概要：以下の3会場で10の部門を審査し、No.1を決定。

会場：

第1会場「日本橋三井ホール」

(東京都中央区日本橋室町2丁目2-1 COREDO室町1 5F)

- ① ドリンク部門
- ② Visit JAPAN部門(観光)
- ③ ローカルフード・肉調理/加工部門
- ④ 和素材スイーツ部門

第2会場「BASE Q」

(東京都千代田区有楽町1丁目1-2 東京ミッドタウン日比谷 6F)

- ① 最強素材部門：群馬利根沼田エリアから事業者が出場
- ② ヘルシー&ビューティー部門：群馬利根沼田エリアから事業者が出場
- ③ 新領域部門：群馬利根沼田エリアから事業者が出場

第3会場「LODGE」

(東京都千代田区紀尾井町1-3 東京ガーデンテラス紀尾井町 紀尾井タワー 18F LINEヤフー株式会社内)

- ① 工芸・雑貨部門
- ② 調味料・ソース部門：群馬利根沼田エリアから事業者が出場
- ③ 最新スイーツ部門

2. グランドグランプリ

期日：2024年2月21日(水)

概要：前日の部門グランプリ受賞者のみで競い合い、業界を超えた日本一を決定。

会場：「日本橋三井ホール」(東京都中央区日本橋室町2丁目2-1 COREDO室町1 5F)



21日グランドグランプリ終了後の全体写真

【お問い合わせ先】