

岡崎観光お土産づくり推進プロジェクト 審査講評（松田朋春委員長）

【総評】

加工食品部門30品目、工芸品部門6品目で、多数の商品が出品されており地元の熱意が感じられました。また、それぞれの商品には努力されたと思われる作品が多数あり、今後の地元お土産づくりが盛り上がっていくのではないかと期待されます。

審査の結果、第1回目の今回は推薦した商品は7品目となり、当初想定したより多く推薦する結果となりました。特に加工食品のお菓子系は激戦となったため評価が辛目となりました。なお、出品商品の中には、非常に惜しいと思われる商品も多数あり、もう一工夫すれば推奨できると思われるものもありましたが、不十分なものは選定しませんでした。

本事業は、岡崎市の観光お土産における認証制度というプロジェクトであることから、なによりも「買って、差し上げて、がっかりさせないもの」という視点で、審査員全員で十分な議論を交わして選定することができたと思います。次年度以降も積極的な参加と盛り上がりを期待します。

【個別評価】

オカザえもん八丁味噌ラーメン

オカザえもん味噌煮込みうどん

オカザえもんという地元キャラクターのバリューもあり、伝わりやすいご当地デザインである。ラーメンもうどんも、見た目においしそうに見えることも評価された。実食してもパッケージと遜色ない美味しさ。



岡崎ぎゅーと肉味噌

審査員全員からの評価が高かった。岡崎の高校生がプロデュースをして、内外のメーカーがコラボレーションするなど、チームで作り上げた熱意が味わいにあらわれている。

何よりもおいしいことが一番でごはんとの相性が最も合う出来栄であった。



SABLE33 (サブプレミカワ)

伝統性に頼らなくても十分通用する現代的な味噌の風味に気付かされた。商品に八丁味噌の存在感を失わない工夫がされている。

3個ボックスタイプは、ボリューム感もあり店頭での見栄えや広い客層に好感が持てるパッケージとなっている。



たまかざり

籠付きのパッケージは見た目にも華やかな印象があり、もらったら人に伝えたいようなデザインと美味しさで、特に女性向けにSNSなどでの評判を得ることができそうな商品である。お土産品としても、戴いてうれしいと思える工夫がされている。



八丁味噌のカステラシフォン

誰でも安心して贈れる商品として全体的な評価は高かった。味はその風味が適度で、品が高く、その上で希望価格が900円はリーズナブルであった。



三河布史

地元素材である「三河木綿」を使い、地元産業である「がら紡」という紡績機械で糸を紡いで作られている地域性が評価された。

生地は柔らかく、お肌にもやさしい素材感があり、大切に使いたくなるお土産品として評価が高かった。



矢作大豆使用八丁味噌（ヴィンテージ）

贈り物として最高の商品というイメージを創りだしている。5年の熟成期間を経たヴィンテージタイプでコクのある味が素晴らしい。パッケージデザインも格調を持たせており、伝統的で丁寧な贈り物として喜ばれるのではないか。

