

記者発表(発表・資料配布)				
月／日 (曜日)	担当事務所名 (担当課名)	TEL	発表者名 (担当)	その他 配布先
9/18 (金)	光都農林振興事務所 (農政振興第1課)	0791-58-2193	光都農林振興事務所長 小野 量就 (農政振興第1課長 尾西 賢一)	—



SDGsの目標



西播磨地域ビジョン2050 取組目標

「西播磨フードセレクション2026」の受賞食品決定について

1 趣 旨

西播磨産の農林水産物を使用し、個性あふれる優れた加工食品を選定する「西播磨フードセレクション2026」を3年ぶりに開催しました。

第13回目となる今回は、45食品（前回は13食品）の応募があり、8月27日の二次審査会で、3つの受賞食品を決定しました。

なお、表彰は、11月15日（日）開催の「西播磨ふるさと文化祭2026」にて行います。

2 受賞食品

グランプリ



西はりま山椒とミルクチョコのマカロン 菓子の樹（太子町）

山椒とミルクチョコレートの意外な組み合わせに着目し、生クリームに山椒を漬け込む技法を用いて開発したマカロン。新たな風味の創出に加え、ほどよい粘りのある食感が特徴で、食べ応えのある仕上がりとなっている。

〔山椒（太子町産）〕



金賞

巨大怪獣しいたけー至高の全部のせー 深山農園株式会社（相生市）



カキ殻を用いた菌床で育てた、直径約18cmの特大しいたけを丸ごと1枚使用。見た目のインパクトと、バター、チーズ、マヨネーズ、醤油を組み合わせた食欲をそそる風味が特徴。

〔しいたけ（相生市産）〕

ゆずグミ

小河ゆず栽培組合加工部（相生市）



廃棄されていたゆずの皮を加工したジャムを用いて開発されたグミ。ゆずの風味を生かした優しい味わいと、老若男女が食べやすい柔らかい食感が特徴。

〔ゆず（相生市産）〕

3 表彰式等

(1) 日時 令和8年11月15日（日）

(2) 場所 県立西播磨文化会館（たつの市新宮町宮内 458-7）

(3) 内容 受賞者（グランプリ1点、金賞2点）に賞状、楯等を授与

〈問合せ先〉

西播磨県民局 光都農林振興事務所 農政振興第1課 TEL 0791-58-2193

【参考】

「西播磨フードセレクション 2026」の概要

- 1 主 催 西播磨フードセレクション実行委員会
(県、市町、消費者団体、西播磨ツーリズム振興協議会)
- 2 対象食品 西播磨産農林水産物を使用した加工食品
- 3 審査項目 ①おいしさ
②地域性
③こだわり
④市場性・継続性
- 4 審査委員 釜 阪 寛 (審査委員長：甲子園大学 栄養学部・食創造学科教授)
小 西 健 一 (株式会社銀ビルストア
取締役 執行役員 商品事業部 事業部長)
大清水 敦 史 (ホテル日航姫路 総料理長)
手 捲 美野里 (株式会社播磨リビング新聞社 副編集長)
谷 五 郎 (株式会社ピーアール・セブン ラジオ・パーソナリティ)
中 野 恭 典 (兵庫県 西播磨県民局長)