

**株式会社 元源「クラフト黒枝豆ひかり姫（冷凍食品）」が  
農林水産省大臣官房長賞を受賞  
～第38回優良ふるさと食品中央コンクール(国産農林産品利用部門)～**

## 1 優良ふるさと食品中央コンクール

### (1) 目的

全国各地の「ふるさと食品（地域の特性を生かして生産）」の中で、製造・加工における新技術等を活用した品質向上及び地域で生産される農林水産物の加工利用等において、特に優れた成果を挙げたものを広く表彰し、地域の食品産業の発展につなげる。

### (2) 主催 一般財団法人食品産業センター

### (3) 部門 新技術開発部門、新製品開発部門、国産農林産品利用部門、国産畜水産品利用部門の4部門

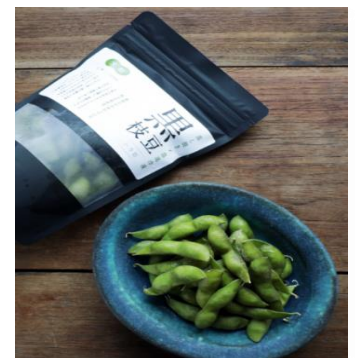
## 2 受賞者の概要

### (1) 団体名 株式会社 元源（加西市）

### (2) 設立 令和2年

### (3) 従業員数 2名

### (4) 主な事業 黒枝豆、絹里芋、山田錦 生産及び冷凍加工品の製造販売。



## 3 「クラフト黒枝豆ひかり姫（冷凍食品）」の特徴

### (1) 兵庫県が生んだ、才色兼備のクラフト黒枝豆

ひかり姫®（品種：兵系黒4号）は、伝統ある丹波黒の血統を受け継ぎ、美しい莢、上品な甘み、黒枝豆ならではの深いコクを兼ね備えた枝豆です。

### (2) 各種受賞・認証による確かな信頼性

- ・ 令和6年度「ひょうごの農とくらしの研究活動コンクール」最優秀賞（兵庫県知事賞）受賞
- ・ 令和7年度「五つ星ひょうご」認定
- ・ 兵庫県安心ブランド認証食品（原材料：ひかり姫®）に認定

### (3) 徹底した品質管理と明確なトレーサビリティ

産地が一体となり、収穫後の品質を守る独自の管理体制を構築。

収穫後48時間以内で、最良の状態を保ったまま、自社加工場で迅速に加工。

生産から加工までのトレーサビリティが明確で、“農家が収穫直後に味わう極上の状態”をそのまま冷凍食品化しています。

### (4) 産学連携で生まれた、新ジャンルのクラフト枝豆

岐阜大学・兵庫県との産学連携で培った冷凍野菜の技術をベースに、豆の熟度に合わせて加熱時間・温度等を毎回調整するなど、大規模工場では実現できないクラフト製法を採用。

(5) おすすめの楽しみ方

- ・ 湯煎約3分～5分で手軽に極上の味わい
- ・ 焼き枝豆で香ばしさアップ
- ・ 自然解凍でも美味
- ・ ペペロン炒め（オリーブオイル＋ニンニク＋赤唐辛子＋塩）に粉チーズを振れば、ワインにも合う絶品おつまみに

4 購入

安心堂（ネット販売）、パントリー明石店、sora加西、加西市ふるさと納税返礼品等

5 価格：オープン価格（販売店により異なります）

地域や販売形態に応じて、各販売店様が適正価格で提供しています。