

# きわめつけ、舞鶴。

今回誕生した逸品は、  
「ゆるりと。+plus vol.5」で  
詳しく紹介しています。

**舞鶴の「食材」との出会いが  
奏でる、美食物語。  
舞鶴からはじまる、  
新しい匠の感動物語。**

当所が舞鶴市から委託を受けて、昨年 8 月より取り組んできた「まいづる逸品づくり塾」を通して、7 店舗の逸品が誕生しました。中には、大浦みかんを使ったシフォンケーキや極細の箸、地元への愛情を商品に込める焼印サービスなどさまざまです。

これらの逸品が生まれるまでには、参加した店舗が専門アドバイザーの助言を受けて試行錯誤を繰り返しました。是非、お店に足を運び、作り手の“情熱”を体感してください。

参加店舗

- お菓子工房ロジナ
- 御菓子司東月堂
- DINING BAR JOKE
- アメイロ ビストロ アルル
- 舞鶴巧芸
- 土岐陶器本店
- MITOMAN goodworks



逸品づくり塾の参加者と岡本アドバイザー（右から 2 人目）

## お漬物日本一決定戦

# T-1 グランプリ (GRAND PRIX 2014) 優勝 「一汁三菜のすゝめ」 (有)あっさり漬食品工業



嵯峨根取締役・生産物流部長（右から 2 人目）

2 月 22 日にイオンモール幕張新都心で開催された第 5 回 T-1 グランプリの法人の部で、(有)あっさり漬食品工業の漬物「一汁三菜のすゝめ」がグランプリと農林水産大臣賞を受賞されました。おめでとうございます。

この商品の開発を中心となって進めた嵯峨根健人さん（取締役・生産物流部長）にコメントをいただきましたので、紹介します。

「一昨年は、関西ブロックでの金賞にとどまったこともあり、今回の受賞を大変嬉しく思っています。和食の原点である一汁三菜に戻って、皆さまが美味しく、楽しく、健康に過ごせるように努めます」