



開催レポート

漬物メーカーの産業力促進や地域の漬物文化の価値づくりだけではなく、日本の伝統的な食文化「TSUKEMONO（漬物）」を広めることを目的に、漬物業界の一大イベントとして開催。もっとも歴史ある加工・保存食品として、「漬物」の価値・魅力を5万人を超える一般消費者に正しく伝えPRしました。最終審査においては、専門家・有識者で構成される審査委員会が美食審査を実施し、グランプリ、準グランプリ他、各賞が決定しました。

開催実績

名称 ● 漬物グランプリ2022(第15回ホビー・クッキングフェア内)
 日時 ● 2022年4月27日(水)～29日(金) 10:00～17:00
 会場 ● 東京ビッグサイト 東6ホール
 「第15回ホビー・クッキングフェア2022」内特設会場
 来場者数 ● 53,693名(3日間合計)
 主催 ● 全日本漬物協同組合連合会
 特別協力 ● 日本食糧新聞社(漬物グランプリ2022実行委員会事務局)

受賞作品 法人の部

グランプリ(農林水産大臣賞)受賞

浅漬・キムチ部門

作品名 真鯛のミルフィーユ

所在地:愛知県

受賞者:株式会社若菜



受賞作品 個人の部

グランプリ受賞

作品名 シャキ旨!
セロリのSDGs漬け

所在地:山口県

受賞者:林美津恵



準グランプリ(農林水産省大臣官房長賞)受賞

本漬部門

作品名 生姜の風味香る愛知の伝統野菜ふりかけ奈良漬

所在地:愛知県 / 受賞者:株式会社扶桑守口食品



準グランプリ受賞

作品名 菊芋しょう油漬

所在地:大阪府 / 受賞者:山岡正信



準グランプリ(農林水産省大臣官房長賞)受賞

浅漬・キムチ部門

作品名 江戸時代のしもつかれ

所在地:栃木県 / 受賞者:株式会社アキモ



審査委員特別賞受賞

作品名 彩り野菜の浅漬けサラダ

所在地:兵庫県 / 受賞者:田中賢治



地域特産品特別賞受賞

本漬部門

作品名 ミニ山川漬

所在地:鹿児島県 / 受賞者:株式会社中園久太郎商店



学生特別賞受賞

作品名 琴畑かぶと三種の豆のしその実漬け

所在地:岩手県 / 受賞者:菊池健翔



2022 決勝大会アルバム



次回の日程・会場等の詳細は決定次第、公式webサイトで発表予定！

お問合せ ▶ **全日本漬物協同組合連合会** 受付時間:9時~17時(土・日・祝は休み)

TEL.03-5875-8094 / FAX.03-5875-8095 / E-mail:zentsukeren@tsukemono-japan.org

〒135-0022 東京都江東区三好1-1-2 渡辺ビル

<http://tsukemono-gp.jp/> 漬物グランプリ 検索

