

高知家の
うまいもの大賞2025



有限会社土佐佐賀産直出荷組合 土佐かつおのっけ

あるようでなかった、かつお味付けフレーク。土佐沖一本釣りの鰹だけを原料に鮮魚から仕入れ、下処理・切り身にして使用します。よけいなものは一切使用せずシンプルに、豆醤油、本味醂、洗双糖、高知県産ゆず果汁を隠し味にコトコト大鍋で煮込みます。名前の通り、自分流になんにでも「のっけ」でお召し上がりください。炊き立てご飯に「のっけ」が一番のおススメですが、おにぎりの具・サラダ・パスタ・冷奴などにも「のっけ」でお楽しみください。

受賞のポイント

- ほんのりゆずの香りが良い。
- かつおが柔らかく、優しい味わいでとてもおいしい。
- おにぎりやパスタなど、いろいろな食べ方が楽しめる！

高知家の
うまいもの大賞2025

菓子
優秀賞

KOCHIKENO
UMAIMONO TAISHO

株式会社スイーツ
雪ヶ峰ロール
プレミアムジャージー

雪ヶ峰牧場・完全放牧ジャージー牛のミルクを生地にもクリームにもふんだんに使用。
乳化剤・膨張剤・香料などの添加物を一切使用せず、ミルクの味わいを活かした驚くほど
くちどけの良い生地と自家製のジャージークリームで仕立てました。

受賞のポイント

- 素材のストーリーがしっかりしていることと、ジャージーの濃厚さが良い!
- 体に優しくサステナブルな商品で美味しかった。
- 作る人&食べる人&牛にとっても優しい商品。

高知家の
うまいもの大賞2025

業務用
優秀賞

KOCHIKENO
UMAIMONO TAISHO

株式会社ツボイ
高知県仁淀川町産
白あらげきくらげ(80g/ホールタイプ)

国内でも生産量の少ない「白あらげきくらげ」の栽培を2019年より開始しました。
業務用食材の中でも「にぎり寿司、手巻き寿司」、「薬膳漢方用」の食材としてお取引頂いています。高知の原風景が残る仁淀川町の自然の恵みと、仁淀Blueの極上の水で栽培した生産者こだわりの乾燥きくらげです。

受賞のポイント

- ヘルシーな料理メニュー提案が可能。
- 生ではないので管理しやすい。
- 食感がよく、おいしかった!

高知家の
うまいもの大賞2025

調味料
優秀賞

KOCHIKENO
UMAIMONO TAISHO

嶺北麻飯店

土佐あかうし チャ～油

土佐あかうしを成型する時に出る牛脂を活用した商品です。牛脂に詰まったうまみを存分にお楽しみ頂けます。いつもの油をチャ～油に変えるだけで劇的に美味しくなります。

受賞のポイント

- 万能で味にプレミアム感がプラスされて良い。
- 今までにない商品化でとてもおもしろいと思うた!!
- 油がしつこくなく、使う用途が広がっていきそう。

高知家の
うまいもの大賞2025

冷凍食品
優秀賞

KOCHIKENO
UMAIMONO TAISHO

ふきのとう 和風なココナッツ土佐鰹カレー

当店自慢のココナッツカレーに、高知で獲れた鰹の出汁と旨みが溶け込んだ、これまた絶品なカレーです。

アクセントで効かせた生姜とにんにくが、ココナッツミルクと鰹に絶妙に混ざり合い、食べるたびに旨みが増す斬新なカレーです。

トッピングにミョウガ、青じそ、玉ねぎなどの薬味を乗せて召し上がってもいただきたいです。

受賞のポイント

- 土佐の鰹とココナッツの風味が相性よく、とてもおいしい!!
- パッケージに高知らしさがあり、味も抜群!

高知家の
うまいもの大賞2025

和洋日配
優秀賞

KOCHIKENO
UMAIMONO TAISHO



岡林食品有限会社

味がよく染むこんにゃく

仁淀川の清流で作った味染みの良いこんにゃくです。

炒める、焼く、煮る、汁物など、幅広いメニューに使えます。

切り込み不要で、出汁や旨みをしっかり吸収、これ一つで仕込みが楽になります。

受賞のポイント

- 独自のこんにゃくの形で味が染んでるのでおいしかった。
- 3分で味が染むのが◎ 時短アイテムとして嬉しい。

高知家の
うまいもの大賞2025

嗜好品
優秀賞

KOCHIKENO
UMAIMONO TAISHO

高知酒造株式会社 実生のゆず酒

高知県の豊かな自然が育んだ名産、実生のゆず。

その香り高い果実を丸ごと贅沢に絞った果汁と、仁淀川水系の清らかな水で仕込んだお酒で造った特別なリキュール。

実生のゆずの鮮烈で爽やかな香りと、ほのかな苦み。

口に含むと広がるフレッシュな味は、リラックスタイムにもピッタリ。

是非、高知県の自然の恵みをお楽しみください。

受賞のポイント

- ガツンと強いゆずの味がして、美味しい。
- パッケージデザインも良く、素材の良さが生かされている。

高知家の
うまいもの大賞2025

菓子



株式会社城西館 土佐ゆずゴーフル

神戸風月堂と共同開発した完全オリジナルクリームを使用したゴーフル。
高知県馬路村製造「柚子粉末」を使用した柚子の爽やかな香りが特徴のゴーフルに仕上げました。

受賞のポイント

- 酸味の効いたクリームで甘すぎず美味しい。
- 缶のデザインも良い。
- パッケージ、コンセプト、味、全ておいしく、目を引く商品！

高知家の
うまいもの大賞2025

冷凍食品



穀

土佐を包むお山の餃子 (四万十ポークとれいほく生姜)

高知の素材の旨みが活かせる餃子を目指し、中国の飲茶シェフのアドバイスにより四万十ポークを粗挽き、赤身と脂身の比率を指定して肉の旨味を最大限に引き出しました。れいほく産生姜をアクセントに加え、手ごね餡を老舗の皮で包んだ餃子は、焼き・揚げ・水餃子全てが楽しめます。

受賞のポイント

- しょうがのパンチがめっちゃくちゃ効いて、高知を代表する商品！
- タレのいらぬ美味しさ、パッケージデザインもgood！

高知家の
うまいもの大賞2025

加工食品



株式会社黒潮町缶詰製作所 鰹と海鮮たっぷりの 土佐流・玄米パエリア

米余り対策など、地元農家の応援を込めて[缶飯シリーズ]を展開。

その第1弾として高知らしく、土佐沖の一本釣りカツオがメインの本格的な海鮮パエリア。

ご飯とカツオの食べ方提案。言い換えると現代版カツオ飯！

玄米だから栄養価が高く体に優しい&超時短料理！

常温よし、湯せんもよし、フライパンで熱しておこげをつけるとなおよし！

受賞のポイント

- 味のクオリティーがとんでも高く、震災などの時にも使用できる素晴らしい商品です!!
- 魚介のだしがしっかりと味わえて米の炊き上がりもとても良い。

高知家の
うまいもの大賞2025



有限会社安芸グループふぁーむ
高知産 冷凍揚げナス

高知産ナスを、素揚げ後に急速冷凍。必要な時に必要な量を、お好みのメニューへと簡単調理いただけます。

キャノーラ油が青果での調理と同等の風味、色合いを保ち、自然解凍も可能(レンジ解凍推奨)。人手不足の解消や時短調理にお役立てください。

都内の高級ホテルへの納入実績もございます。

受賞のポイント

- やなせ先生が「焼きナスアイス」を召し上がって、「ナスの香りが良い」とおっしゃっていた。
- 地元の名産のナスを使いやすい形で商品化されていることが素晴らしい。