



有限会社高知アイス

ぶんたんレモン

高知県を代表する果物の一つで、上品な酸味の中のかすかなほろ苦さが特徴の文旦と国産レモンを使用した混合果汁入り飲料です。土佐文旦の独特の苦みと酸味、レモンの爽やかな酸味がミックスされた今までにない仕上がりに！果汁と甜菜糖のみの純国産のドリンクをお楽しみください。

受賞の
ポイント!

- 文旦とレモンの味がしっかりしていて、バランスも丁度良い。文旦のほろ苦さも適度で飲みやすく、レモンが後味をさっぱりさせる。
- 文旦、レモン、甜菜糖のみで作っている点がシンプルで良い。
- 常温&冷蔵の両方いけるのはうれしい。●手に取りやすく、通年でよく売れると思う。
- パッケージも分かりやすく、インパクトがあって良い。



高知家の
うまいもの大賞
-2026-



スカイ アンド シー・ムロト

キントキとバター (フレーンBOX 5個入)

西山金時は、世界ジオパークに認定されている室戸市の海成段丘、西山台地で育った特別なさつまいもです。その西山金時に芳醇なバターを合わせて焼きあげた、ほっとするような優しい味のスイートポテトが「キントキとバター」です。

甘すぎず、重すぎず、年齢を問わず「また食べたくなる味」を目指しました。

受賞の
ポイント!

- 甘さもひかえめでおいしい。●パッケージもかわいくて、目を引くデザインが良い。
- 手土産にちょうど良い。●ばら売り販売もできるのが魅力的。





高知家の
うまいもの大賞
-2026-



株式会社East水産

金目鯛の干物(常温保存品)

高知の海で獲れた金目鯛を、丁寧に仕込んで常温保存できる干物にしました。地元の味をもっと広く届けたく、素材の良さと製法にこだわりました。『常温での長期保存可能』『老若男女問わず骨まで食べられる』『添加物不使用』『グリルの要らない簡単調理』を実現し、干物の新常識を提案する商品です。一口噛めば、ほどけるようにしっとりやわらかく、金目鯛特有の上品で甘みのある脂が口いっぱいに広がります。

受賞の
ポイント!

●身がととてもやわらかく、骨も食べておいしい。●常温で販売できるのは魅力的。●魚を焼かない家庭が多いのでニーズに合っている。●県外の人が気軽に購入でき、商品の見た目も良い。





高知家の
うまいもの大賞
-2026-



ミタニHD株式会社

土佐かつお乳酸菌マヨ

土佐の黒潮が育んだ宗田鰹の深い旨みに、選び抜かれた乳酸菌を融合。まろやかなコクと芳醇な香りが、ひと口で食卓を豊かに彩ります。「土佐かつお乳酸菌マヨ」は、美味しさと腸活を両立させた新発想のマヨネーズタイプ。野菜もお肉も格段に贅沢な逸品へ格上げします。

受賞の
ポイント!

●カツオとマヨネーズの相性が良く、味のクオリティーが高くておいしい。●宗田節の香りが口の中に広がりクセになる味。●「乳酸菌」のネーミングが幅広い層に受け入れられる商品。





高知家の
うまいもの大賞
-2026-



Maison de Sweets Hattori

高知の焼き菓子 柚子ブリュレ

バター代わりに太白胡麻油を使用し、柚子本来の味を最大限に引き出した、全く新しい唯一無二の焼き菓子です。

袋を開けると高知県産の柚子の香り、味が存分に感じられ、まるで柚子を食べているよう。表面はブリュレになっており、香ばしさ、パリッと食感、ビジュアルも楽しめます。

受賞の
ポイント!

●ユズのおいしさが十分に楽しめて満足感が高い。●高知県産ユズがしっかり主張している。●パリパリの食感も良く、ユズの味を生かしたバランスの良いブリュレ。●ボリューム感もあり、とてもおいしい。





高知家の

うまいもの大賞

-2026-



東洋園芸食品株式会社

真紅のしょうが

農家さんが困っている規格外の生姜を美味しい紅しょうがにしました。高知県生姜の特徴でもある、程よい辛味、風味をいかしつつ旨味の強い調味液で丹精込めて焼き上げ、梅酢の芳醇な香りを添えました。合成着色料で真っ赤に着色をせず、天然由来の野菜色素を使った柔らかな色あいに仕立てました。真紅のしょうがの風味、辛味、旨味、香りをお楽しみください。焼きそばとの相性は抜群です。



受賞の
ポイント!

- ショウガ本来の香り、食感、味があり、シンプルでおいしい。● 国産でこの価格は売りやすくて良い。
- 保存料、化学調味料、合成着色料の不使用が嬉しい。



baum 高知本山蒸溜所

湯割りが美味しい!! 天空の郷

高知本山町「吉延の棚田」で生産されるお米「土佐 天空の郷」を100%使用した米焼酎。
米そのものおいさが、際立つように常圧蒸留、直火焚きでじっくりと時間をかけて蒸溜をしています。
吉野川源流の美しい水に香ばしくまろやかな口当たりとコクのある味わい。米作りのプロと酒造りの
匠がともにこだわり抜いた最高傑作。白米仕込は、やわらかな口当たり、華やかな香りが特徴です。

受賞の
ポイント!

- 香りが良く、のどごしもすっきりし、味わい深い。●女性にも好まれる味。
- 食事とも合わせやすい。●棚田米を使った焼酎で、ストーリーが良い。





株式会社いしはらキッチン

僕、イタドリっす

高知県人のソウルフード「イタドリ」を前面に押し出した商品です。高知県産のカツオの「旨み」と香味野菜の「香り」とイタドリのしゃくしゃくとした「食感」がクセになります。ご飯のお供にもなりますし、おつまみとしてそのまま食べていただけます。



受賞のポイント!

- コンセプトもしっかりしていて、とてもおいしい商品。●ユニークな商品名が目を引き。
- イタドリの食感もしっかり残っておりバランスも良い。



有限会社いずま海産

シャークジャーキー

高知県ではテツボシ(塩干)ミリンボシで好んで食されてきました。家庭ではミリンボシは焼きすぎて焦がしてしまう事が多々あるので、弊社で加熱処理をしてそのまま簡単に食べれるように加工してあります。化学調味料は使用しておりません。



受賞のポイント!

- とてもおいしく、食べやすくなつかしい味。●そのまま食べられることで、手間がはぶける。
- サメを使用した商品でおもしろく、ネーミングも分かりやすい。