

このたび、あでやか手鞠わさび葉寿司が  
「ジャパンフードセレクション 2023年10月グランプリ」  
受賞しました



※ジャパンフードセレクション  
2023年10月グランプリ受賞  
食の専門家であるフードアナリスト  
より日本人の繊細な味覚・嗜好性・  
感性・食文化に配慮した評価で  
グランプリを受賞

審査員の方々からこのような評価をいただきました  
“日本人の繊細な味覚・嗜好性、感性、文化に配慮した商品”

### 開けた時に笑顔が浮かぶ商品

#### 【見た目の評価】

箱を開けたときの**カラフルな見た目が素晴らしい**、色々な種類が食べられる。ひとつひとつのお寿司が**個性的で美味しい**。

彩り鮮やかで、外は風呂敷包みになっているので**贈り物としても喜ばれそう**。玉手箱のようなパッケージなど他にない魅力がある。

#### 【商品へのこだわりへの評価】

味・香りがよく**岡山産の米や、和歌山産の梅酢など素材へのこだわりを感じる**。独自にブレンドされた酢とピリっとしたわさびの葉の香りが口いっぱい広がる。

一口サイズで食べやすく、口に運ぶときに**わさびの香りが食欲をそそる**。

#### 【冷凍の手鞠寿司への評価】

個性的で美しく可愛い寿司を**冷凍で提供している点**が素晴らしい。

米も**冷凍とは思えない粘り気と甘さがあり**、梅の爽やかなすし酢によくあう。

一口サイズで女性でも食べやすく、**作りたてのお寿司が再現できている**。

などこのような素晴らしい評価をいただきました。

### 日本の伝統的な食文化

2013年にユネスコ無形文化遺産に登録されている和食ですが、その申請内容は、「**多様で新鮮な食材とその持ち味**」、「**栄養バランスに優れた健康的な食生活**」、「**自然の美しさや季節の移ろいを表現**」というものであり、『和食：日本人の伝統的な食文化』と題し、「**自然の尊重**」という日本人の精神を体現した食に関する社会的習慣と提案し、受理されたものです。

このユネスコへの申請内容はまさに**本商品の特徴を表し、厳選された食材**、そして奈良の、延いては日本の食文化の表現となっており、**ジャパン・フード・セレクションのグランプリにふさわしい商品**です。

