令和７年度　第９回開成町ブランド認定産品及び審査委員会講評

	産品写真	産品の名称	申請者	産品の説明	講評
1		足柄珈琲茶 開成版	一般社団法人 茶ラボあしがら 代表理事 石崎　雅美	普段日本茶を飲まない人にも地元のお茶に関心を寄せていただけるよう足柄茶の誕生100年を記念して開発。 自家焙煎のこだわりのコーヒーと足柄茶をブレンドした話題性のある飲料を開成町の風景をデザインしたオリジナルラベルのパッケージで販売し、開成町をアピールする。	お茶とコーヒーのコラボはおもしろいと思います。味もあまりくせがなく飲みやすいです。 足柄茶だけでなく、町のＰＲにももっとつながるよう工夫できるとなお良いと思います。
2		開成 おこめおやき	Komeladeia Green 佐々木　香織	弥一芋生地（秋から冬）・快晴茶生地を米製で、地元の素材でからだの内側からの健康と笑顔をつくるグルテンフリーパン。 グルテンに弱い方、控えている方も、健康な方も、分け隔てなく「おいしいね」と笑顔を共有できるような商品です。	見た目も味もよく、グルテンフリーで誰でも食べれるのがよいと思います。あじさいちゃんの焼き印も町のＰＲにつながることが期待されます。 中身の具材についても、開成町産のものを使用できるとより良いと思います。
3		開成スタミナ コリコリピザ	ベーカリーアスラン 佐藤　陽平	開成町にはおいしい野菜を作っている素敵な農家さんがいらっしゃいます。その野菜と開成町ブランドになっているコリコリ（足柄牛）を合わせてピザにしました。 地域のパンになると思います。	コリコリ焼だけでなく、野菜の歯ごたえもアクセントになっていて良いと思います。季節の野菜によって味に変化が出るのも魅力だと思います。 ピザというからには、もう少しチーズ感があってもよいのではと思いました。

	産品写真	産品の名称	申請者	産品の説明	講評
4		瀬戸酒造店の 酒粕スコーン セット	菓子工房ひらり 平元　照代	瀬戸酒造店さんの酒粕を使用。 酒粕をお子様にも取り入れやすいよう３種類の味（チョコ、くるみメープル、いちじく）のスコーンセットにしました。 瀬戸屋敷のアトリエ ハッコさんでもお土産としやすい価格とサイズ感で人気があります。	町の酒造店の酒粕をリユースしている点が良く、３種類の味を楽しめるのも良いと思います。 もう少し、３種類の味の変化がつけられるとより良くなると思います。
5		瀬戸酒造店の 酒粕グリッシーニ	菓子工房ひらり 平元　照代	瀬戸酒造店さんの酒粕を使用。 2018 年に行われた「瀬戸屋敷はっこう大作戦２」で酒粕や麹の勉強をした時、酒粕を使ったお菓子として作り、商品化しました。現在５種類の味（ペペロンチーノ、のり塩、いちじく、くるみみそ、サラミ＆ペッパー）があります。 日本酒などお酒に合うおつまみとしても親しまれています。	それぞれの味が酒粕との相性もよく、歯ごたえもありおいしい産品だと思います。 全体的にバランスが良かったと思います。
6		開成あじさいの里 とうもろこし “味彩（あじさい）・白”	文命農業 宮上　透	文命用水に育まれた開成町の水田を活かし、高度な栽培技術で生育した「開成あじさいの里のとうもろこし”味彩”」は、神奈川県内でも最速級となる６月上旬の収穫を実現。 　町を彩るあじさいまつりにおいて、観光と農業が融合する開成町ならではの季節の味覚として多くの来訪者に親しまれている。	あじさいまつりでの販売実績もあり、栽培方法にもこだわり、生でも食べられるほどの甘さを実現していることがすばらしいと思います。 生産量も多く安定しており、町のＰＲにもつながると思います。

	産品写真	産品の名称	申請者	産品の説明	講評
7		ニンジンぎゅっ 甘さ、きゅん♥ ドレッシング	文命農業 宮上　透	冬に甘さを蓄えたニンジンをふんだんに使い、果肉感を活かしたドレッシング。原料となる人参は、町内の輪転作田の圃場で栽培。トウモロコシ収穫後の畑を耕すことで根や茎を土作りに活用し、硬くなりやすい水田土壌をやわらかく保ち、養分を自作に引き継ぐことが特徴。収穫期の１月頃には冬の寒さの中で糖分を蓄え、えぐみが少なく加工適性の高い原料となる。	町内で収穫されたニンジンのみを使用しており、ニンジンのおいしさが際立っていてとても良いです。ニンジンの栽培方法にもこだわっている点も良いと思います。 容器がビンであるため、中身が出しやすいように工夫できるとより良いと思います。