

## 第1回高島いいモノ・いいコトグランプリ受賞内容一覧

### 最優秀賞

名称	Okubiwako Marvelous Green
受賞者	奥琵琶湖マキノグランドパークホテル
区分	新サービス
内容	<p>滋賀県初のグランピングステイ～「グランピングとはグラマラスとキャンピングをかけた言葉であり、キャンプ場のサービスをホテル並に整えた高級キャンプのこと。</p> <p>透明度が高く、日本快水浴百選にも選ばれているマキノサニービーチに面した同ホテルでは、優雅な時間を過ごしていただくのに相応しいロケーションを活かし、今秋からグランピングサービスの営業を開始している。</p> <p>春は桜の海津大崎、夏は湖水浴やカヌー、SUPのアクティビティ、秋にはメタセコイアの紅葉へサイクリング、冬には薪ストーブを囲んだ団らん、と四季折々のマキノの魅力を感じていただけることが最大の特徴であり、提供する食材も柿やいちじくなど地元産を取り入れている。</p> <p>来春からは、さらに高島を楽しんでいただけるよう地元食材を強化し、地域の魅力発信基地となり得るようなグランピングステイをめざす。</p>



優秀賞

名 称	高島市の自然の素晴らしさをバックにした写真撮影のサービス	 
受賞者	LIFETIME PHOTOGRAPHY	
区分	新サービス	
内容	<p>高島市の自然の素晴らしさを活かし、屋外撮影のファミリーフォトを中心に写真撮影サービスを展開。カメラ目線の写真だけでなく、親子が自然の中でいきいきと遊んでいる写真、大きくなった時に見返してもらえるような写真をめざす。</p> <p>撮影、編集、アルバム作成まで一貫して手がける。</p> <p>人通りが少ない高島では Photoshop で人を消すことなく大自然と写真が撮れるという点にも着目し、顧客の獲得をめざしている。</p>	


優秀賞

名 称	食べる燻製にんにく醤油	
受賞者	(有)岩佐商店	
区分	新商品	
内容	<p>天然醸造桶仕込みによる醤油蔵がにんにく農家と燻製加工業者とのコラボレーションにより開発した商品。収穫してすぐの生にんにくを燻製加工して2カ月間かけて醤油に漬け込んだものを微塵切りにして使用しているため、燻製したにんにくの風味と香り、そして、シャリッとした食感が癖になる味わいを醸し出している。</p> <p>有機栽培にんにくと無添加醤油で作られているため、安全志向の高い女性や中高年層、食品加工事業者や飲食業者、百貨店、スーパーなどへの展開が期待できる。</p>	

### 特別賞

名 称	萩乃露 特別純米 十水仕込 雨垂れ石を穿つ	
受賞者	(株)福井弥平商店	
区分	新商品	
内容	<p>平成 25 年の台風による被害を奇跡的に逃れた酒米を使い、江戸時代の醸造手法である「十水仕込」で作った日本酒。契約農家の努力に報いる気持ちや被害を受けた地元への思いから、特別な試みを行っている。</p> <p>現在一般的に用いられている醸造手法では生み出すことが出来ない濃密でありながらも爽やかで飲みやすい、鮮烈な美味しさの極めて現代的な味わいに仕上がっている。</p> <p>全国的にも注目される銘柄に育ってきており、今後も販売ルートの拡大に伴って生産量の増加をめざす。</p>	

### 奨励賞

名 称	高島のおやつ「パイべえ」	
受賞者	(有)とも栄菓舗	
区分	新商品	
内容	<p>高島の滋賀羽二重糯米と近江米の米粉で作った粒餡の大福餅を 144 層の手折りのパイ生地で包み、オーブンで焼き上げた和洋折衷のおやつ菓子。</p> <p>若年層の顧客開拓を意識しつつも、流通の発達した時代にわざわざ店舗まで買いに来ていただきたいという思いから、日に数回焼き立てを自店舗と安曇川の道の駅だけに限定して販売している。</p> <p>高島市の鳥である「ひばり」を菓子職人に見立てたキャラクターによるPR展開も行う。</p>	