

エントリー番号	ブランド/ショップ名	取材・お取引お問い合わせ 敬称略
地域	商品説明	
<b>s41</b>	ジャンナぷりん	岡山・白桃ぷりん
岡山県 倉敷市	白桃をたっぷり使用したとてもフレッシュでジューシーなぷりん。まるで、白桃を食べているかのようで、口に入れると溶けていく食感が特徴です。	
<b>s42</b>	an'patisserie 七日	あんこみかんのパウンドケーキ
愛媛県 松山市	愛媛県産のネーブルと生地にはボンジュース、中には自家製の餡子を使用。地産地消にこだわった商品となっております。また、洋菓みに餡子が入っていることで、和洋のコラボレーションを実現、甘味と酸味の絶妙なバランスが飽きの来ない味となっております。	
<b>s43</b>	パンとケーキの店PAO	金時クリームパン
愛媛県 今治市	完売しすぎて幻と呼ばれたクリームパンです。自家製の北海小豆100%粒あんと、生クリームがたっぷりに入ったケーキ顔負けの菓子パンです。	
<b>s44</b>	パンとケーキの店PAO	愛ぽて
愛媛県 今治市	焼き芋100%で作る贅沢なスイートポテト。お芋の美味しさをそのまま楽しめるよう、甘さ控えめに焼き上げました。底に敷いた手作り塩クッキーが美味しさを引き立てます。	
<b>s45</b>	池川茶園	Premium 茶畑プリン ほうじ茶
高知県 仁淀川町	茶農家の女性達が自ら育てた茶葉と地元の蜂蜜を贅沢に使用した手作りのほうじ茶プリンです。上級煎茶を強火で焙煎し香ばしい薫りとさっぱりとした味わいを活かしました。美しい色合いと香ばしさの組合せはありそうでなかった新しいほうじ茶プリンです。	
<b>s46</b>	筑豊製菓	博多ちーまん
福岡県 飯塚市	白あんにチーズを加え、薄皮の生地で包みました。しっとりとした薄皮とたっぷりの餡の、洋風和菓子です。新しい福岡の味、チーズまんじゅう、博多ちーまん	
<b>s47</b>	菊家	安心院すっぽんコラーゲンぷりん
大分県 由布市	大分県宇佐市安心院町特産のすっぽんのコラーゲンを使用したとても滑らかな舌触りのぷりんです。コラーゲン入りのため美容にも適しており、地元のお土産イチオシ商品となっています。	
<b>s48</b>	イーナプリン	九州男児 漢のプリン
宮崎県 宮崎市	まるでチーズケーキのようなしっかりした味。バニラビーンズの風味とちょっぴり苦いカラメルソース。女性にも大人気です。	
<b>s49</b>	古今堂	阿蘇ジャージーロールケーキ
熊本県 南阿蘇村	地元阿蘇のジャージーミルクと県産小麦粉で作ったロールケーキです。すっきりした甘さとフワフワした食感が最高の美味しさです。	



## これまでの”ご当地フードグランプリ”

- |       |               |       |                       |
|-------|---------------|-------|-----------------------|
| 2012年 | ご当地アイスグランプリ   | 2015年 | ご当地アイスクリームグランプリ       |
| 2013年 | ご当地牛乳グランプリ    | 2015年 | ご当地おつまみグランプリ          |
| 2014年 | ご当地レトルトグランプリ  | 2017年 | ご当地牛乳グランプリ            |
| 2014年 | ご当地味噌&醤油グランプリ | 2017年 | ご当地お菓子グランプリ (常温90日以上) |
| 2014年 | ご当地ヨーグルトグランプリ |       |                       |
| 2015年 | ご当地チーズグランプリ   |       |                       |
| 2015年 | ご当地缶詰グランプリ    |       |                       |

- ◆新たなスタア商品を発見・発掘
- ◆受賞商品は数々のメディアでもご紹介
- ◆2012年よりFOODEX JAPANにて開催  
協力：一般社団法人 日本能率協会

結果発表は **3月14日** **ご当地グルメ研究会** **検索**  
**WEB** にて発表いたします。 <http://j-gourmet.jp/gp.html>

「ご当地フードグランプリ」は株式会社ご当地グルメ研究会の登録商標です。



ご当地グルメ研究会  
Japan Gourmet Society