

愛され続けるもん「名品」
大阪産 品 大阪産

平成25年度 大阪産（もん）五つの星大賞

大阪産（もん）のブランド向上などにつながる優れた五組の活動をキラッと輝く星に例えて表彰する制度です。

応募活動は、大阪産（もん）に携わる方の目標となるよう、審査過程や表彰を通じて広く情報発信しています。

大賞は優れた活動に加え、①新規性②継続性③模範性④市場性⑤共感性の視点で特筆すべき活動です。

平成25年度応募総数：34事業者

泉佐野酒蔵BBQ実行委員会

上野砂糖株式会社

エースコック株式会社、株式会社産業経済新聞社

basil.sc

レストランコンポステラ

※ここに掲げる受賞活動事例は平成25年12月現在の内容となっています。

泉佐野酒蔵BBQ実行委員会 (泉佐野市) <http://www.kitashouji.jp/>
泉佐野酒蔵BBQ(地酒と楽しむ、地元食材と犬鳴豚の酒蔵BBQ)

活動の概要

泉州地域は、海と山が近く、大阪府内でも非常に豊かな土壌に恵まれていることから、農業・畜産・食品加工業者が集まる地域です。

古きよきコミュニティスペースとしての地酒蔵に、大阪産（もん）食材を一堂に集め、生産者自らがお客様をおもてなしする生産者団体「泉佐野酒蔵BBQ実行委員会」を設立し、「泉佐野酒蔵BBQ」を開催しています。



評価されたポイント

大阪産（もん）というキーワードで生産者と事業者が集まり、共同で府民に大阪産（もん）をPRする新規性が評価されました。

上野砂糖株式会社 (大阪市浪速区) <http://osatou.com/>
大阪産（もん）の砂糖を全国に!上野 焚黒糖(たきこくとう)

活動の概要

大阪と砂糖には非常に密接な関係があります。

大阪産（もん）名品に認定された上野焚黒糖を前面に出し、ラジオ、イベント、展示会、業界紙、雑誌取材などで大阪産（もん）名品としての「上野焚黒糖」のPR活動を実施しています。「砂糖」が新たな大阪の特産品となるように一人でも多くの方に認知されるようPR活動を展開しています。



評価されたポイント

自社商品を含む大阪産（もん）名品及び大阪産（もん）を多数のメディアで紹介することで、砂糖のみならず大阪産（もん）の販路拡大に取り組む市場性が評価されました。

五つの星大賞受賞活動

エースコック株式会社、株式会社産業経済新聞社 (吹田市、大阪市浪速区) <http://www.acecook.co.jp/>
「それゆけ!大阪ラーメン」での大阪産（もん）を使用した大阪食文化の具現化と、遊休農地解消に向けた活動



評価されたポイント

親しみやすいカップ麺で多くの人々に大阪産（もん）をPRするとともに、遊休農地の解消など社会的貢献に取り組む共感性が評価されました。

活動の概要

産経新聞とエースコックで共同開発した「産経新聞 それゆけ!大阪ラーメン」の第2弾から、泉州たまねぎを原材料として使用しました。商品デザインにも大阪産（もん）ロゴマークを記載し、累計180万食（平成25年11月末現在）を販売しました。

その商品開発の過程や大阪産（もん）に関する情報、遊休農地の課題解消に向けた取り組みなどを産経新聞にて連載記事で掲載しています。



basil.sc (藤井寺市) <http://basil.sc/>

大阪産（もん）には伝統野菜からイタリアンまで色んな商品があるんです



活動の概要

藤井寺市の自家農園でバジルソースの為だけに育てたバジルを贅沢に使ったこだわりのバジルソースを製造。商品ラベルに大阪産（もん）のロゴマークを入れ、大阪府内外で販売しています。大阪産（もん）に力を入れている飲食店にもこだわりのバジルソースを使っていただき、大阪産（もん）の普及に取り組んでいます。



評価されたポイント

大阪で意外性のあるバジルを用いたソースを継続して製造及び販売するとともに、飲食店での利用拡大及び多数のイベントでのPR販売などの継続性が評価されました。

レストランコンポステラ (和泉市) <http://www.compostela.ne.jp/>
水なす等地場農作物を活かしたイタリアン新商品惣菜の開発と販路開拓



活動の概要

地域密着のイタリア料理店として、水なす等の和泉市地場産野菜を用いた数々の料理を開発し、第1回食の都・大阪グランプリに「水茄子の冷製パスタ」で入賞しました。

また、地場野菜を用いた新商品のお惣菜開発と販路開拓をテーマに、店舗独自ブランド「コンポヴェルデ」とともに大阪産（もん）ロゴマークを積極的にアピールしています。



評価されたポイント

料理コンテストでの入賞や独自ブランドの展開など大阪産（もん）の魅力を料理を通して様々な方面でPRする模範性が評価されました。