

実施年月日：令和7年11月6日(木)

1. 出品点数 合計210点(審査件数 420件 ※水産加工Ⅴ類(デザイン)はⅠ～Ⅳ類全てを対象に審査)

水産加工Ⅰ類(乾製品等)34点、水産加工Ⅱ類(ねり製品)87点、

水産加工Ⅲ類(塩干・漬魚・塩蔵等)25点、水産加工Ⅳ類(調味加工品・魚卵等)64点

2. 受賞点数 合計 15点

農林水産大臣賞 2点、水産庁長官賞 3点、長崎県知事賞 5点 長崎県水産加工振興協会会長賞 5点

賞区分	部門	品名	社名	所在地
農林水産大臣	水産加工Ⅱ類	ごちそうかんぼこ PREMIUMセット	(有)長崎井上	長与町
	水産加工Ⅲ類	九十九島とらふぐの燻製	九十九島漁業協同組合	佐世保市
水産庁長官	水産加工Ⅰ類	銀タレ	関 直光	雲仙市
	水産加工Ⅳ類	SaBa Limone(※1)	日本遠洋旋網漁業協同組合	松浦市
	水産加工Ⅴ類	オリーブオイルに漬け込んだ平戸の風薫るトビウオのタタキ	百旬館	平戸市
長崎県知事	水産加工Ⅰ類	チリメン	日数谷 剛(※2)	佐世保市
	水産加工Ⅱ類	以西底曳網漁えそ蒲鉾	長崎蒲鉾(有)	長崎市
	水産加工Ⅲ類	赤かますの開き	(有)松園水産	新上五島町
	水産加工Ⅳ類	ENMAKI La Poissonnerie便(※3)	日本遠洋旋網漁業協同組合	松浦市
	水産加工Ⅴ類	あごのみキーマ	一般社団法人平戸観光協会	平戸市
長崎県水産加工振興協会 会長	水産加工Ⅰ類	銀タレ	丸初水産(有)	佐世保市
	水産加工Ⅱ類	以西底曳網漁蓮子鯛伊達巻	長崎蒲鉾(有)	長崎市
	水産加工Ⅲ類	千切り茎わかめ	(有)海産物のわたなべ	平戸市
	水産加工Ⅳ類	ながさき福島くるまえび味噌漬	福島くるまえび養殖場	松浦市
	水産加工Ⅴ類	壱岐産天然烏賊素麺	(株)玄陽	壱岐市

※1 Limone (リモーネ) イタリア語でレモン。まさばのレモンガーリックオイル風味

※2 ひかずだに つよし

※3 La Poissonnerie (ラ・ポワソヌリー) フランス語で「魚屋」。洋風加工品の詰合せ