新潟県報道資料

令和８年11月20日
農林水産部食品・流通課

「第67回全国味噌鑑評会」において、新潟県勢が最高賞を含む10賞を受賞しました

～National Geographic（ナショナル ジオグラフィック）で注目の発酵技術が全国トップレベルとして評価～

県では、新潟県味噌醤油工業協同組合と共催し、「新潟県みそ・しょうゆ品評会」を開催するなど、本県の重要な地場産業である味噌及び醤油製造業の醸造技術研鑽と品質向上、県民の食生活向上に取り組んでいます。

このたび、新潟県味噌醤油工業協同組合の組合員が第67回全国味噌鑑評会において、最高賞である農林水産大臣賞をはじめとした各賞を受賞しましたので、お知らせします。

記

１　全国味噌鑑評会について

味噌の品質向上と技術の研鑽を図ることを目的として毎年開催されており、第67回の開催となる本年度は全国各地から306点が出品されました。

（１）主催

一般社団法人中央味噌研究所

（２）会期

令和８年10月14日（水）から23日（金）まで

（３）県内蔵元の受賞状況

別紙（新潟県味噌醤油工業協同組合資料）を参照ください。

※　最高賞である農林水産大臣賞６蔵のうち、２蔵が県内事業者

※　受賞74蔵のうち、県内10蔵が主要賞を受賞

２　受賞商品の販売について

受賞商品の試食・販売コーナーを県内の「ぽんしゅ館」３店舗に設置します。

（１）期間

令和８年11月22日（日）から12月31日（木）まで

（２）会場

ぽんしゅ館　［新潟驛店・長岡驛店・越後湯沢驛店］

※　詳細は、別紙を参照ください。

本件についてのお問い合わせ先
食品・流通課　担当　安達、太刀川
（直通）025-280-5963　（内線）2953

（別紙）新潟県味噌醤油工業協同組合資料①

２０２６年１１月２０日
新潟県味噌醤油工業協同組合
理事長　山﨑亮太郎

【報道機関のみなさまへのお知らせ】

「第６７回全国味噌鑑評会」において、新潟県の蔵元の各賞が決定いたしました！

令和８年 10 月 14～23 日に開催された「第６７回全国味噌鑑評会」（主催：一般社団法人中央味噌研究所）における審査の結果、本組合の組合員が、別紙のとおり、最高賞である農林水産大臣賞をはじめとした各賞を受賞しましたので、お知らせいたします。

全国各地から数百点もの出品がある中、本県から多くの受賞者を輩出することができましたのは、蔵元の高い技術力はさることながら、長きにわたりご愛顧をいただいてきた地元新潟のみなさまのおかげと感謝しております。

今後とも、地元新潟や全国のみなさまに安全・安心でおいしい商品をお届けし、発酵食品を通じてみなさまの豊かな食生活に貢献できるよう、組合員一同技術研鑽に努めて参ります。

なお、本件に関する取材等につきましては、下記問い合わせ先までご連絡くださるようお願い申し上げます。

〔参考〕

○　「第６７回全国味噌鑑評会」について

・　味噌の品質向上と技術の研鑽を図ることを目的にして毎年開催されているもので、本年度は出品総数３０６点が審査され、各種受賞者が決定されました。

【お問い合わせ先】
新潟県味噌醤油工業協同組合事務局（担当：日山）
住所：長岡市今朝白 2 丁目 12 番 10 号
電話：0258－36－5616

（別紙）新潟県味噌醤油工業協同組合資料②

「第６７回全国味噌鑑評会」における県内蔵元の受賞状況

受賞	社名	銘柄	区分
農林水産大臣賞	㈱越後一 （長岡市滝谷町）	こしひかり	淡赤色系・辛・粒
農林水産大臣賞	あおき味噌(株) （上越市三和区）	特別吟醸づくり 深雪みそ	赤色系・辛・漉し
農林水産省大臣官房総括審議官（新事業・食品産業）賞	㈱杉田味噌醸造場 （上越市本町）	雪の花みそ 華香	淡赤色系・辛・粒
農林水産省大臣官房総括審議官（新事業・食品産業）賞	奈良橋醸造有限会社 （村上市塩谷）	キウニ 越後の恵み	淡赤色系・辛・粒
農林水産省大臣官房総括審議官（新事業・食品産業）賞	丸久味噌㈱ （上越市南本町）	香吟	赤色系・辛・漉し
農林水産省大臣官房総括審議官（新事業・食品産業）賞	山﨑醸造㈱ （小千谷市東栄）	越後獅子 ゆき	赤色系・辛・粒
農林水産省大臣官房総括審議官（新事業・食品産業）賞	㈱峰村商店 （新潟市中央区）	特選　新潟県産の大豆と米でつくったこうじみそ	赤色系・辛・粒
(一社)中央味噌研究所理事長賞	㈱渋谷商店 （北蒲原郡聖籠町）	越のかぎろひ	淡赤色系・辛・粒
(一社)中央味噌研究所理事長賞	㈱小池商店 （加茂市岡ノ町）	マルコの越後長吉みそ 華	淡赤色系・辛・粒
(一社)中央味噌研究所理事長賞	山田醸造㈱ （新潟市北区）	醸・白	淡赤色系・辛・粒

（農林水産省大臣官房総括審議官（新事業・食品産業）賞は２番目の賞です。）

（㈱越後一は、３年連続、大臣賞受賞です。）

【お問い合わせ先】新潟県味噌醤油工業協同組合事務局　電話：0258－36－5616

（別紙）新潟県味噌醤油工業協同組合資料③

プレスリリース

令和 8 年 11 月 20 日　　発表者：新潟県味噌醤油工業協同組合

全国味噌鑑評会受賞商品 の 特別試食販売

全国 306 点の中から選ばれた新潟の味噌が、ぽんしゅ館に集結。

最高賞 6 蔵のうち新潟県から 2 蔵が受賞　新たに味噌に季節のブランディング「新みそ」の提案も

新潟県味噌醤油工業協同組合は、第 67 回全国味噌鑑評会で高い評価を受けた新潟県の味噌を集め、ぽんしゅ館 3 店舗で特別試食・販売コーナーを開設します。全国から 306 点が出品された今回の鑑評会では、受賞蔵数 74 蔵のうち県内 10 蔵が主要賞の受賞に選ばれ、最高賞である農林水産大臣賞 6 蔵のうち 2 蔵新潟県の味噌が占めました。実際に食べ比べる機会を通じて、新潟の醸造技術と味わいの多様性を広く紹介します。

全国で評価された新潟の味噌を食べ比べ

新潟県には地域ごとに歴史ある味噌蔵があり、原料の選び方や麹づくり、熟成方法によって、色合い、香り、甘味、旨味などに個性が生まれます。全国規模の鑑評会で評価された商品を一堂に紹介することで、普段はパッケージや価格で選ぶことの多い味噌を「違いを知って選ぶ」体験につなげます。

開催概要

期　間	2026 年 11 月 2 2 日(日)～12 月 3 1 日(木)
会　場	ぽんしゅ館 新潟驛店・長岡驛店・越後湯沢驛店（3 店舗同時開催）
実施内容	第 67 回全国味噌鑑評会受賞商品の試食・販売コーナーを特別設置
対　象	どなたでもご参加いただけます（入場無料）

【本件に関するお問い合わせ先】

新潟県味噌醤油工業協同組合　事務局

〒940-0011　新潟県長岡市今朝白 2 丁目 1 2 番 1 0 号

TEL：0258-36-5616　　FAX：0258-34-6318