

令和7年12月9日提出

## (株)飯盛グリーン開発

### 調味料選手権 2025 スパイ部門 最優秀賞受賞報告会

標記について、次のとおりお知らせします。

日 時	令和7年12月15日(月) 13時30分～14時00分
場 所	諫早市役所本館4階 特別応接室
内 容	<p>本市飯盛町の産業廃棄物中間処理業 (株)飯盛グリーン開発が、自社生産の農産物を使って開発した調味料「しげるの八番」において、「調味料選手権 2025」スパイス部門で最優秀賞を受賞しました。</p> <p>調味料選手権は、日本野菜ソムリエ協会が調味料の魅力発信と調味料業界の活性化を目的に毎年開催しているものです。</p> <p>(株)飯盛グリーン開発では、「資源を大切に循環する」ことを目指して環境事業に取り組まれています。農業事業部においては、廃木材のリサイクルの過程で生まれた堆肥を活用して農産物を生産しており、その取り組みの一環として今回の受賞商品が開発されました。</p> <p>このたび、受賞の報告および今後の展望などについて市長に報告するため、植松社長と商品開発担当者が訪問されます。</p> <p>■出席者</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・(株)飯盛グリーン開発 代表取締役社長 植松 将志(うえまつまさし) 様</li><li>・                    //                    農業事業部 藤田 茂(ふじたしげる) 様</li></ul> <p>■次第</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1 (株)飯盛グリーン開発 代表取締役社長 挨拶</li><li>2 担当者による商品説明</li><li>3 大久保市長挨拶</li><li>4 歓談</li><li>5 記念撮影</li></ol> <p>■商品</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・商品名 「しげるの八番」</li><li>・オニオンとにんにくの香りの効いた、お肉専用スパイス。</li><li>・豚肉など脂ののったお肉に合い、お肉の下味はもちろん、お肉に付けて食べるともう一口食べたくなるやみつきになる美味しさ。</li></ul>

問い合わせ先 (商品に関して)	(株)飯盛グリーン開発 諫早市飯盛町野中 15-3 電話番号:0957-28-4001
担当課	諫早市 経済交流部 商工観光課 担当:鶴河 電話番号:0957-22-1500(内線:3643) E-mail:shoukou_kankou@city.isahaya.nagasaki.jp
備 考 (記事解禁日等)	

# ★ 調味料選手権2025 ★

Seasoning Championship

## スパイス部門 最優秀賞受賞



### しげるの八番

- ・ オニオンとにんにくの香りの効いた、お肉専用スパイスをお楽しみください。
- ・ 豚肉など脂ののったお肉に合います。また、お肉の下味はもちろん、お肉に付けて食べるともう一口食べたくなるやみつきになる美味しさです。



### 調味料選手権とは

日本野菜ソムリエ協会が毎年開催している、『調味料選手権』は、調味料の魅力を社会に広め、調味料業界の活性化を目的として開催しています。全国各地のこだわりの調味料を、調味料ソムリエ・バイヤー・シェフなど食の専門家および生活者が評価し、賞を授与するイベントです。