

報道機関各位

## 茨城県産米のNo.1、ついに決定！ 「第3回いばらき米の極み頂上コンテスト」 最終審査会・表彰式を開催します！

茨城県で作られるおいしさを極めたお米を選び、そのお米を首都圏へ売り込むことにより、本県産米のおいしさを広くPRする「第3回いばらき米の極み頂上コンテスト」（茨城県主催）の最終審査会を下記のとおり開催します。

本年は、出品要件に栽培面積の下限を追加し、より営業活動に前向きな生産者を募ったところであり、応募総数88点の中から茨城県産米の頂点を決めます！！

また、同日に表彰式を実施し、受賞者には賞状を授与します。

報道機関の皆様から取材を賜り、コンテストの審査結果や本県産米のおいしさを広く周知していただきたくご案内いたします。

記

### 1 日程

日時：令和5年12月21日（木）※受付は10:30から

【審査会】11:00～12:00

【表彰式】13:00～13:40

場所：水戸京成ホテル 2階 瑠璃の間

※審査会・表彰式いずれも取材いただけます。



前回表彰式での記念撮影

### 2 審査員（6名）

所属	氏名	所属	氏名
水戸京成ホテル（総料理長）	野澤 康雄	パナソニック(株) キッチン空間事業部	加古 さおり
(有)小池精米店（5つ星お米マイスター）	小池 理雄	タイガー魔法瓶（株） ソリューショングループ	岡本 正範
(株)食糧問題研究所（食料ジャーナル）	高田 知明	農研機構 食品研究部門	岡留 博司

### 3 表彰

順位	賞名	賞名（フランス語）の意味
1位	ローズドール賞(最優秀賞)	金のバラ
2位	アルエット賞(優秀賞)	ヒバリ
3位	ブリュネ賞(優良賞)	ウメ
4位～6位	入賞	



### 4 ローズドール賞（最優秀賞）受賞米の取扱

受賞者の意向や生産量に応じて、都内高級レストラン等への提案やIBARAKI senseにおける販売、県ウェブサイトやSNSを活用した情報発信に取り組んでまいります。



## 「Thank You! いばらき農業」

農林水産部インスタグラム開設！

アカウント名「[aff\\_ibaraki](#)」

(Agriculture, Forestry, and Fisheries in Ibaraki)

【問合せ先】

茨城県農林水産部産地振興課 農産・特産振興G  
担当：石川、早坂 TEL：029-301-3921（直通）

# 第3回いばらき米の極み頂上コンテスト日程

## 【日時】

令和5年12月21日（木）【※受付は10：30～】

11：00～12：00 審査会

12：00～13：00（休憩）

13：00～13：40 表彰式

## 【場所】

水戸京成ホテル 2階 瑠璃の間（水戸市三の丸1-4-73）

報道関係の皆様におかれましては、取材をご検討いただきたく、ご案内申し上げます。  
取材の際は、茨城県農林水産部産地振興課までご一報いただけますようお願いいたします。

表彰式後には、ローズドール賞（最優秀賞）受賞米の試食を準備しております。  
準備の都合上、出席者数を把握したいため、下記の取材申込用紙にご記入下さいますようお願いいたします。

## 取材申込用紙

茨城県農林水産部産地振興課 行き

**FAX:029-301-3939**

[mail:k.hayasaka@pref.ibaraki.lg.jp](mailto:k.hayasaka@pref.ibaraki.lg.jp)

**申込期限：令和5年12月20日（水）17：00まで**

○御社名／御部署名		
○取材代表者名	(合計： 名)	
○TEL／FAX	■TEL	■FAX
○備考		