

報道発表資料の配付日時 2月10日(月) 15時00分

発表項目 (行事名)	「食絶景北海道×ゼロカーボンアワード 2025」受賞商品のお知らせ										
記者レクチャー のお知らせ	(実施日時)	発表者									
		発表場所									
概要	<p>道では、「ゼロカーボン北海道」の実現を食産業においても推進するとともに、消費者の皆様へ食の北海道ブランドの新たな価値を提供するため、「<u>ゼロカーボン北海道への寄与</u>」と「<u>“北海道の食”としての魅力</u>」の両方を満たす道産食品を知事が表彰する「食絶景北海道×ゼロカーボンアワード」を令和4年度に創設しました。</p> <p>本年度は、道内各地域から14商品の応募があり、ゼロカーボンと食のそれぞれの分野の専門家に審査いただき、5商品の表彰を決定しましたので、当振興局管内の受賞商品をお知らせいたします。</p> <p>■食絶景北海道ゼロカーボンアワード×ゼロカーボンアワード2025 北海道知事賞【大賞】</p> <table border="1"> <tr> <td>商品名</td> <td>アド・ワン野菜パウダー</td> </tr> <tr> <td>生産者／製造者</td> <td>有限会社アド・ワン</td> </tr> <tr> <td>食品表示上の名称</td> <td>乾燥野菜粉末</td> </tr> <tr> <td>商品及び取組の概要</td> <td>道産野菜を鮮度抜群のまま乾燥・粉碎し、風味・色・栄養分をそのままギュッと濃縮して閉じ込めた新しい野菜のカタチ。野菜をパウダーにすることで、長期保存を可能にするなど食素材としてのユニークさだけでなく、自社の規格外品の使用や再生可能エネルギーの導入など原料調達から出荷まで温室効果ガス排出量削減に対する取組が非常に高く評価された。</td> </tr> </table>			商品名	アド・ワン野菜パウダー	生産者／製造者	有限会社アド・ワン	食品表示上の名称	乾燥野菜粉末	商品及び取組の概要	道産野菜を鮮度抜群のまま乾燥・粉碎し、風味・色・栄養分をそのままギュッと濃縮して閉じ込めた新しい野菜のカタチ。野菜をパウダーにすることで、長期保存を可能にするなど食素材としてのユニークさだけでなく、自社の規格外品の使用や再生可能エネルギーの導入など原料調達から出荷まで温室効果ガス排出量削減に対する取組が非常に高く評価された。
商品名	アド・ワン野菜パウダー										
生産者／製造者	有限会社アド・ワン										
食品表示上の名称	乾燥野菜粉末										
商品及び取組の概要	道産野菜を鮮度抜群のまま乾燥・粉碎し、風味・色・栄養分をそのままギュッと濃縮して閉じ込めた新しい野菜のカタチ。野菜をパウダーにすることで、長期保存を可能にするなど食素材としてのユニークさだけでなく、自社の規格外品の使用や再生可能エネルギーの導入など原料調達から出荷まで温室効果ガス排出量削減に対する取組が非常に高く評価された。										
参考	<p>○「食絶景北海道×ゼロカーボンアワード2025」受賞商品の紹介 https://www.pref.hokkaido.lg.jp/kz/sss/zcaward.html (より詳細な商品紹介やその他受賞商品、制度概要を掲載)</p>										

報道(取材)に当たって	○ 制度を広く周知し、受賞商品のPRにつなげたいことから、受賞者への取材をはじめ、積極的な報道をお願いします。		
他のクラブとの関係	同時配付	(場所)	
	同時レク	道政記者クラブ	

担当 (連絡先)	経済部食関連産業局食産業振興課輸出振興係(担当者:課長補佐 生田 裕) TEL ダイヤルイン 011-204-5312 内線 26-266		
-------------	--	--	--