

Made in SAITAMA 優良加工食品大賞審査要領

令和 2 年 1 1 月 2 0 日 決裁

令和 5 年 6 月 3 0 日 一部改正

令和 7 年 6 月 2 0 日 一部改正

令和 8 年 6 月 1 6 日 一部改正

Made in SAITAMA 優良加工食品大賞表彰要綱第 6 条第 2 項に基づき、Made in SAITAMA 優良加工食品大賞の審査要領を次のとおり定める。

1 一次審査

別に定める募集要領の応募要件を満たすものについて、書類審査を実施する。

実施に当たっては、以下の埼玉県各課所から一人ずつ選出したすべての審査員が審査対象となるすべての加工食品を審査することとする。

一次審査員として選定された者は審査基準に基づき評価得点を採点し、農林部農業ビジネス支援課が定めた期日までに報告する。

農林部農業ビジネス支援課は各課所からの評価得点を集計し、各加工食品の評価得点の合計が平均 3 0 点以上となったものを最終審査の対象とする。

なお、集計の結果、対象となる加工食品が 1 1 商品以上となった場合は、評価得点の結果の高いものから順に 1 0 商品を選定する。ただし、同点により 1 1 商品以上になる場合は、当該加工食品すべてを最終審査の対象とすることとする。

審査員依頼課：（県民生活部）県民広聴課

（保健医療部）食品安全課

（産業労働部）産業創造課、観光課、埼玉県産業技術総合センター
北部研究所

（農 林 部）農業ビジネス支援課、農業支援課、生産振興課、
農産物安全課、畜産安全課

2 一次審査の審査基準

審査は、別表に定める審査基準※に基づき評価を行う。

※別表審査基準のうち、次の 2 項目について一次審査時は除外する。

（1）審査基準と評価得点の配点のうち「食味」

（3）順位得点の配点方法

3 最終審査（審査委員会）

県が指定する審査委員（流通関係者及び学識経験者、技術関係者等）による Made in SAITAMA 優良加工食品大賞表彰審査委員会を開催する。審査委員は、審査基準に基づき評価得点を採点し、採点の結果に従い各加工食品の順位付けを行い、順位に応じた

順位得点を配点する。

農林部農業ビジネス支援課はすべての審査委員の順位得点を集計し、結果の上位から審査委員合議の上、大賞、優秀賞、特別賞の候補を選定する。

各賞の候補は各審査委員の順位得点の合計点数により選定することとするが、同点の場合は、審査委員の協議により決定する。

ただし、総合点（合計点の総計）が過年度の当該賞に比して著しく低い場合は、審査委員の協議により、当該賞を無しとすることができる。

4 最終審査の審査基準

審査は、別表に定める審査基準に基づき審査を行う。

5 賞の決定

3の最終審査結果に基づき、知事が決定する。

6 審査結果

審査結果は、各審査終了後、当該応募者に順次通知する。

附 則

この要領は、令和2年11月20日から施行する。

附 則

この要領は、令和5年6月30日から施行する。

附 則

この要領は、令和7年6月20日から施行する。

附 則

この要領は、令和8年6月16日から施行する。

別表 審査基準

(1) 審査基準と評価得点の配点			
項目（配点）		内容	評価得点 の配点
埼玉県産農林水産物の利用度 (10)		・原料に埼玉県産農林水産物が多く使用されているか。(1:～20%、2:～40%、3:～60%、4:～80%、5:～100% ただし、単一原料のみで構成されている加工品については、80%相当(4点)を上限とする)	5
		・加工食品の製造・販売期間を確保するため、埼玉県産農林水産物を計画的に調達できているか。	5
加工技術 (5)		・新技術の導入や独自技術の活用など技術面で優れているか。また、農林水産物の特徴を生かす加工方法が取られているか。	5
品質管理 (5)		・品質検査など品質を保持するための対策が十分にとられているか	5
衛生面 (5)		・HACCP など衛生面の対策が十分にとられているか	5
独自性 (5)		・他にはない独自性や新規性、パッケージデザインなどの優位性が認められるか。	5
市場性 (10)		・商品コンセプトに基づく価格設定が適正であり、市場性が見込まれるか。	5
		・販売量や販売額の実績は伸びているか。また、取扱い店舗の規模や数等から、今後の成長が見込まれるか。	5
地域経済への寄与度 (15)		・原料の生産から、加工食品の製造、販売までを県内企業との連携により取り組まれている割合はどうか。	5
		・当該加工食品を通じて、雇用の増加や観光等を目的とした地域への貢献度など地域経済の活性化に寄与しているか。	5
		・地域と良好な関係が築けているか。	5
食味 (最終審査時のみ) (10)		・食味が優れているか。(味、香り、食感、視覚等)	5
		・食味がターゲットのニーズに適しているか。	5
合計			65※
(2) 評価得点の基準			
各項目を5段階で評価する。			
・とても優れている	5点	・優れている	4点
・どちらともいえない	3点	・やや劣る	2点
・劣る	1点		

（３）順位得点の配点方法（最終審査時のみ）

審査委員別に各加工食品の評価得点を比較し、最下位に１点、以下順位が１つ上がるごとに１点ずつ加算し、第１位に審査対象の数を最高得点（例として１０商品の場合の１０点）とする順位得点を配点する。

審査委員別に付けた順位得点を商品ごとに合計し、高い得点の商品から順位を付し、順位得点の合計が同点の場合は、審査委員の協議により順位を決定する。

なお、協議の際には **S・GAP** 実践農場から原料調達している事業者を優先とする。

※一次審査の合計点は５５点である。