

第12回メイドインアマガサキコンペ審査結果のお知らせ

2003年より始まった尼崎らしさにあふれた商品や製品、サービスや技術などを顕彰するメイドインアマガサキコンペを3年ぶりに開催しました。今回は33点が最終選考に残り、12月7日の審査会ですべてがメイドインアマガサキとして認証され、各賞が決定しましたのでご報告いたします（今回を合わせ認証件数は337点になりました）。

グランプリ（2点）



フォリオアップドア（三和鋼業㈱ 久々知西町2-39-2）

種子島宇宙センターのH2ロケット格納庫の扉「ビッグドア」で準グランプリを受賞した同社が、その技術をさらに進化し「よそにはできない扉を作ることが使命」と、中折れ特殊扉「フォリオアップドア」を開発。高さ3mの扉を連装した静かな開閉はSFアニメーションを見るよう。



番屋惣兵衛のソーセージ（一般社団法人福祉心話会 名神町2-15-4）

「障がい者の経済的な自立のサポート」を掲げ、2018年から「番屋惣兵衛」シリーズを販売。一級ハム・ソーセージ製造技術士のもとで作られた手間暇かけた本格的な味と、製造に障がい者やシニア、外国人スタッフなども関わっていることから、多様な尼崎を体現していると評価。今後の販路を広げる応援をしたいと受賞。

準グランプリ（2点）



尾浜うどん（古民家創作料理 風車の郷 尾浜町3-24-15）

尼崎出身の漫画家・尼子騒兵衛氏の忍たま乱太郎のキャラクター「尾浜勘右衛門」にちなんだうどんを作り、全国から訪れる尼崎地名巡りの忍たまファンを温かいおもてなしで迎える。うどん麺は、久々知の製麺所から取り寄せ、具材に国産但馬鶏の稀少部位を使い味にもこだわる。尼崎市民にももっと知ってもらいたい店と評価された。



ローケーキ（カフェ ホロイムア 七松町2-1-12）

ローケーキは、カシューナッツ、ココナッツオイルを主体に作られ、一般的なケーキに使われる小麦粉や卵、乳製品、砂糖は一切使わない。店主の「アレルギーで普通のケーキが食べられない子どもにも笑顔届けたい」という思いに、審査員からは「美味しさに感激した」と高評価。

トレンド賞



ヒバタッチ（ヒビエッジニアリング㈱/HIBANAS（ヒバナ） 次屋3-18-12）

新型コロナ感染対策の商品が作れないかと、尼崎の鉄工所が自社の鉄板加工技術を活かし作った非接触鉄製製品「HIBATOUCH（ヒバタッチ）」。4月末の発売以来、全国から発注が相次ぎ、発売から3ヶ月で4000個を売り上げた。時機捉えた製品と評価され、特別賞の「トレンド賞」を受賞。

<その他の認証製品・商品は裏面に掲載>