

**「パンにもっとも合ういちごジャム」が決定！  
再生不能とまで覚悟をした台風 19 号の農作物被害から半年、信州産いちごを使用したジャムが大賞に**

株式会社スタイルブレッド（本社：群馬県桐生市、社長：田中知）は 2020 年 6 月 18 日（木）、パンと食にこだわりをもつ Pan&（バンド）スタッフによる、「最もオススメしたい、パンに合う〇〇」を表彰する『Pan & Award（バンドアワード）』の第 2 回テーマ「パンに合ういちごジャム」の大賞を決定いたしました。

**●Pan&Award 第 2 回のテーマは「パンに合ういちごジャム」**



Pan & 公式オンラインサイト Pan & Award 特集内 (<https://stylebread.com/pand-award/>) にて、2020 年 1 月より開催中の『Pan & Award』。第 1 回のテーマ「パンに合うピーナツバター」に引き続き、第 2 回のテーマは「パンに合ういちごジャム」。パンにもっとも合ういちごジャムはどれかを探し求め、パンと食にこだわりをもつ Pan & スタッフが世の中の数あるいちごジャムを試食し、3 月 19 日（木）にノミネートとなる 12 商品を公開いたしました。そしてこの度、ノミネート商品の中から大賞を選ばせていただき、特集サイトにて公開いたしました。

**●パンにもっとも合ういちごジャムはコレ。大賞受賞はこちら！**



**【大賞】有限会社信州ワタナベ「旬ジャム いちご」**

信州産のいちごを使用し、砂糖と少量の檸檬果実だけでシンプルに作られたジャム。みずみずしい美味しさが特徴の信州いちごを粒ごと詰め込んでいるのでジャムというより完熟いちごを食べている感が強く、素材本来の“旬”の美味しさがダイレクトに感じられる、正に「旬ジャム」。

(内容量 150 g/参考価格 ¥600)

**【選考委員会コメント】**

「今回のノミネートもピーナツバター同様にどれも美味しく、ひとつ大賞を選ぶのがとても難しかったです。砂糖無添加で果実の甘みだけで勝負しているジャム、大粒イチゴがごろごろ入った豪華なジャム、それぞれの個性や企業の開発努力を感じました。スタッフたちはあれも美味しい、これもと悩みながら何度も試食しました。大賞に選ばせていただいた、信州ワタナベさんの「旬ジャム いちご」は少し酸味のあるすっきりとした甘さのジャムなので、パンにたっぷり塗って頬張れます。長野県の気候や地形を活かして栽培された果実がとても美味しく、シンプルだけどこどわりの詰まったいちごジャムです。大粒イチゴタイプも挑戦でしたが、パンに塗りやすいという点もポイントとなりました。あまり関係ないですが、当社スタイルブレッドのある群馬県ともお隣なので勝手に親近感が沸いております！今回も試食のおともにシンプルな「ナチュラル」を合わせました。」（Pan & Award 選考委員会）

**【受賞者コメント】**

「このたびはパンにもっとも合ういちごジャム大賞にお選びいただきましてありがとうございます。まずこの喜びを、昨年の台風 19 号でいちご畑に壊滅的被害を受けられた原料供給のいちご農家さんに報告したいと思っています。そしてこれからも共に、この信州の大地からの贈りもの、「旬ジャムいちご」をたくさんのお客様のテーブルにお届けし続けたいと思っています。」（有限会社 信州ワタナベ）



**●受賞記念賞品について**

大賞受賞の有限会社ワタナベ様には、パンにもっとも合ういちごジャムとして Pan & Award 大賞トロフィー、大賞ステッカー、パンの詰め合わせセットをお贈りいたします。ノミネートさせていただいた 12 社のメーカー様には Pan & Award 記念ステッカーをお贈りいたします。

### ●台風 19 号から半年。多くの被害を受けた長野県・いちご農家

この度大賞に選ばせていただいた「旬ジャム いちご」は、2019 年秋の台風 19 号で多くの被害を受けた長野県（信州）のいちごを使用。スタイルブレッドでは、当時の状況や今日の復旧に至るまで、そして旬ジャムへのこだわりを、大賞を受賞された有限会社信州ワタナベ 代表取締役 渡邊徳幸様取材いたしました。（以下、「」内は有限会社信州ワタナベ 渡邊様よりいただいたコメントとなります。）

### ●「当時はもう、再生不能と覚悟を決めた」 救ったボランティアや地元の自治体

長野県では台風の被害はないとほぼ伝統的に言い伝えがありました。そのような長野県北部、東部地域を広く襲い、特に長野市、飯綱町、小布施町、中野市などに大規模な浸水被害の被害を及ぼした 2019 年秋の台風 19 号。未だ嘗てない規模と被害金額を及ぼしたといいます。

「台風 19 号では、この（「旬ジャム いちご」で使用しているいちごの）農家さんだけではなく、多くの農家さんが甚大な被害を受けました。農家さんは「栽培面積の大部分を浸水被害に遭い、その当時はもう再生不能と覚悟を決めた」とおっしゃっておられました。「一度は廃業も決めかけた」そうですが、地元自治体、ボランティアその他多くの心ある方のお力を借り、農地の復旧、そして今年に入りいちご畑の再興が始まりました。「まだまだ以前の生産量には程遠い量ですが、地道に歩みを進めながら以前の農園に戻れるよう頑張っていきたい」。とも仰っておられました。

私はこのお話を聞き、以前の「ありえない」（想定外）という言葉は安易に使えないなあ、「注意深く」「慎重に」という言葉と、何事にも備える想定と行動をすることを、教訓としていただきました。農家さんは現在、少しずつですが、いちご供給をさせていただいております。すぐには完全復旧はできないと思いますが、これからもより強い結びつきでお付き合いしていきたいと切に願っております。」



▲現在のいちごジャム農家

### 【旬ジャムシリーズについて】

#### ●収穫された果実をそのまま工場へ。

「旬ジャムは信州産の果実を収穫された原料のまま工場に搬入します。いちごであれば、そこからへた取り、洗浄、など下処理を行い、ジャムの製造に入ります。他の果物も同様の工程、方法です。最初から最後まですべて手作業で丁寧を選別、製造されます。一般的なジャム工場では、原料はバルク（一括、大量）のものを工場に入れ製造、加工します。ここでは選別はあまり存在しません。」

#### ●コンセプトは「シンプル＆フルーティー」

「このコンセプトは私たちが商品づくりの際にもっとも大切に考えていることです。余計なものは使わずに、シンプルに、そして果実感が失われないように、をベースに考えています。ジャムは主食ではありません、でも食卓にはなくてはならない存在です。食卓に私たちのジャムがある、そうありたいいつも思っています。」



### 【大賞受賞について】

「度重なる自然災害、自然の猛威にも屈しないよう、知恵を絞りながら原料確保や、製造体制をキープしながら、信州産ブランドのジャムを皆様のご家庭のテーブルにお届けすることが、我々の使命と常々感じております。われわれは、原料生産者、製造工場、内職、運送業者そして販売店すべてが一丸です。どれ一つとしても欠くことのできないチームなんです。今回の台風 19 号災害で、私たちは学びました。今後商品づくりの主たる構成要素として自然環境と人間の英知との融合が不可欠だということ。そこには感謝と畏敬の念をもって自然環境に接し、ちょうどよい距離を取りながら付きあってゆく、ことを実践していかなければならないのです。最後に、このように素晴らしい賞をいただきましたこと、心より感謝申し上げます。受賞をこれからの仕事の糧にしてより良い商品を数多くのお客様にお届けしたいと思っています。ありがとうございました。」

### 【本件に関する問い合わせ先】

株式会社 スタイルブレッド 広報担当／川口 Mail : [press@stylebread.com](mailto:press@stylebread.com)