



報道発表資料の配付日時 2月8日(水) 16時 00分

発表項目 (行事名)	「第30回北海道加工食品コンクール」 「食絶景北海道×ゼロカーボンアワード 2023」合同表彰式の開催について		
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、「ゼロカーボン北海道への寄与」と「北海道の食としての魅力」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」を本年度より創設しました。</p> <p>初回となる本年度は、道内各地域から応募があった13商品について、ゼロカーボンと食のそれぞれの分野の専門家による厳正な審査を行った結果、別紙のとおり5商品を表彰することといたしました。</p> <p>つきましては、次のとおり表彰式を開催しますのでお知らせいたします。</p> <p>なお、本表彰式は、道が後援する「第30回北海道加工食品コンクール」(主催：一般社団法人北海道食品産業協議会)と合同で開催いたしますので、予めご了承下さい。</p> <p>■日 程 令和5年2月15日(水) 16:00～17:00</p> <p>■場 所 札幌パークホテル 3階 「高砂」 (札幌市中央区南10条西3丁目1番1号)</p> <p>■参加予定者</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「第30回北海道加工食品コンクール」 「食絶景北海道×ゼロカーボンアワード2023」 各受賞者 ・北海道副知事 土屋 俊亮 ・北海道食品産業協議会会長 藤井 幸一 氏 ・メディア関係者 等 <p>■実施概要</p> <ul style="list-style-type: none"> ・各賞受賞者への表彰状と記念品の授与、記念撮影 ・受賞商品の紹介 ・審査員全体講評の紹介(ゼロカーボンアワードのみ) ・受賞者へのお祝いのことば 		
参 考	○「第30回北海道加工食品コンクール」受賞商品については、主催者のWebサイトで公表済みです。 http://www.hofia.org/jyushou.html		
報道(取材)に 当たって のお願い	○ 制度を広く周知し、受賞商品のPRにつなげたいことから、積極的なご取材をお願いします。		
他のクラブ との関係	同時配付	(場所)	
	同時レク		
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 平田 孝之) TEL ダイヤルイン 011-204-5312 内線 26-266		

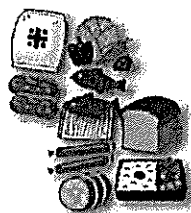
食絶景北海道× ゼロカーボンアワード2023

応募商品募集！

募集〆切：令和4年（2022年）12月23日（金）

※期限を1週間延長しました。

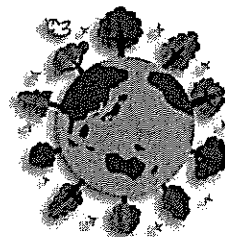
○募集商品



北海道の
魅力的な食



脱炭素への
貢献



北海道産の加工食品又は生鮮食品で、その商品の出荷までの過程において何らかのゼロカーボン北海道に貢献する取組が行われている商品を募集し、特に優れた商品を表彰します。募集条件の詳細は、別紙の商品募集要項をご覧ください。

- ・ 受賞商品の生産者／製造者（販売者）には、道知事からの表彰状を授与します。
- ・ 道Webサイトでの紹介など、様々な方法で商品のPRにご協力します。

○対象となる取組（例）

温室効果ガス排出量の可視化・削減目標の設定、食品ロス削減、地産地消の推進、エネルギー利用効率向上の工夫、自然冷熱や再生可能エネルギーの利活用、気候変動に適應した商品企画、カーボンフットプリントの商品への表示 他
（詳細は応募資料をご覧ください）

○募集要項・申請書様式ダウンロードURL

【食絶景北海道×ゼロカーボンアワード2023】Webサイト（11月14日公開）
<https://www.pref.hokkaido.lg.jp/kz/sss/zcaward.html>

○応募方法

自薦・他薦いずれも申込可

上記URLに掲載している応募申請書に必要事項を記入のうえ、
取組内容の詳細がわかる資料とともに下記提出先までお送りください。

《応募書類提出先・お問い合わせ窓口》

電子メールアドレス：shokusan.contact@pref.hokkaido.lg.jp
〒060-8588 札幌市中央区北3条西6丁目
北海道経済部食関連産業局食産業振興課輸出振興係 担当：佐藤
TEL：011-204-5312 FAX：011-232-8860