

SSPアスリート賞 受賞商品



SSPアスリート賞

伊万里ちょこまる

伊万里スイーツ
城月堂



大川内 健太 選手 (陸上 (パラ))

SUMCO サポート (株)

僕の地元、伊万里といえば「伊万里ちょこまる」です。おすすめの理由は、しっとりとしたクッキーの中に濃厚なチョコが入っていて美味しいからです。1個でも十分食べたという感じがするけど、10個食べたくらいの美味しさです。お土産としてもちょうどいい大きさで持っていきやすいと思います。ぜひ食べてください。



SSPアスリート賞

佐賀牛シャトーブリアン
ヒレステーキ

MK ミート武雄

貞松 優華 選手 (ボクシング)

佐賀県教委

見た目からとても美味しそうでしたが、実際に食べてみると想像以上に柔らかく、お肉の旨みもしっかり感じられて、とても美味しかったです。普段なかなか食べる機会のないシャトーブリアンをいただけ嬉しかったです！自分が「美味しそう！」と思って選んだ商品を実際に味わうことができ、改めて地元の特産品の魅力を感じました！



SSPアスリート賞

佐賀牛入り
がばいばーぐ

石丸食肉産業
株式会社



林 奈海 選手 (陸上 (競歩))

Team SAGA SPORT PYRAMID

柔らかくて食べごたえがあり、ジュシーで美味しいハンバーグです！ひとつひとつ小分けで冷凍されているので、食べる分だけ調理しやすいのも嬉しいポイントだと思います。無添加ということで、安心して食べられる点も嬉しいです。



SSPアスリート賞

ようかんまろん

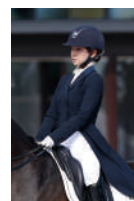
ケーキのハルツ



古賀 千尋 選手 (馬術)

久光製薬(株)

佐賀といえば羊羹というイメージがあり、この商品を選びました。伝統ある羊羹の味わいをマカロンという形で親しみやすく楽しめる点に魅力を感じます。ほどよい甘さで食べやすく、練習や試合の合間のひと息にもぴったりです。見た目のかわいらしさや個包装で配りやすい点も魅力で、お店の方の温かい接客も心に残りました。



SSP (SAGA スポーツピラミッド構想) とは？

世界に挑戦する佐賀ゆかりのトップアスリートの育成を通じてスポーツ文化(する、観る、支える、育てる、稼ぐ)の裾野を拡大し、さらなるトップアスリートの育成につながる好循環を確立することで、スポーツのチカラを活かした人づくり、地域づくりを進めるプロジェクトです。今回は、佐賀県が認定した「SSPアスリート」がイチオシをセレクト！

SSP公式サイト



S-1 AWARDS

S-1 AWARDS とは

「Saga Saiko Souvenir」の頭文字の「S」をとったものです。

サガ サイコウ スーベニア(お土産)

佐賀のお土産には魅力的なものがたくさん。有名な逸品から、新しい目線の商品まで。S-1 AWARDS (S-1 アワード) は、その魅力を佐賀から全国へ発信していくプロジェクト。

2026年のエントリー総数は、過去最多！
佐賀県民に限らず、全国各地の約1万人以上
が投票を行い、30品目が殿堂入りしました。

全てのエントリー商品を紹介中！

公式サイト



Instagram



2026年
エントリー総数
238品!

【主催】佐賀県商工会連合会



S-1 AWARDS

2026

全国に
おススメしたい!
佐賀のお土産
30品!



1万人以上が選んだ、今年のイチオシ!

S-1 AWARDS 2026

赤門さぶれ



赤門堂

「赤門さぶれ」は旧鹿島鍋島藩の家紋をかたどった最中の皮と、佐賀県産米粉を使用したグルテンフリーサブレを合わせた、サクッと香ばしい焼菓子です。健康志向の方にもおすすめです。



ASTIQUEの塩系おつまみBOX



ASTIQUE

当店の塩系お菓子でリピート購入率No.1。佐賀の味海苔、相知町産の高菜漬、チリペッパー、塩昆布を使用したものなど、香りや食感も様々。持ち運びしやすい容器入りでお酒好きな方へのお土産にもお勧めです。

綾部のぼたもち



喜久屋

創業以来100余年、代々受け継がれてきた伝統の味。当店のぼたもちは、厳選された小豆から作る自家製の手作りあんこで、ひとつひとつ丁寧に包み込んでいます。体に優しい無添加にこだわり、驚くほど柔らかく仕上げた自慢の逸品です。ほっとする伝統の美味しさを、ぜひご賞味ください。

いっちゃんネグラー油



株式会社いち

白石町産小ねぎの出荷時に生じる未利用部分を活用した、SDGsにつながるラー油系調味料。食品ロス削減への想いから生まれた、ごはんがすすむ「ごはん泥棒」です。



伊万里ちょこまる



伊万里スイーツ城月堂

佐賀の伝統菓子「丸ぼうろ」から着想を得て誕生した「ちょこまる」。しっとり焼き上げた生地でミルクチョコレートとホワイトチョコレートを包み込みました。伝統の味わいを現代風にアレンジした、佐賀の歴史と新しい美味しさが出会った新たな佐賀の銘菓です。



伊万里焼りんごパイ



菓子工房 ララフィール

サクサクのパイ生地にジューシーでシャキッとさせた食感のりんごを贅沢に使用しました。一口ごとに幸せが広がる当店の自信作です。



うにごはんおにぎり



株式会社あじや

呼子で愛され続ける郷土料理「うにめし」。その味をもっと身近に、多くの人へ届けたいという想いから生まれたのが「呼子うにごはんおにぎり」です。うにの旨みを丁寧に炊き込み、一つひとつ手作りで仕上げています。地域の食文化を次世代へつなぐ、佐賀・呼子の魅力が詰まった逸品です。



美味しすぎるショコラ大豆

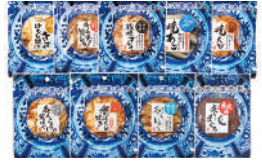


六田旭豆本舗

フランス ヴァーロナ社の高級カカオパウダーを使用し、カカオの旨みを堪能してもらえる大豆スイーツです。冷凍することで、シャリッとした食感になり、フランス最高のチョコレートと思わせ、更に美味しくお召し上がりいただけます。



おつまみベスト9



小島食品工業株式会社

創業120余年の珍味メーカーが手掛ける人気No.1おつまみギフト。厳選した高級おつまみ9種類を詰め合わせ、ビールや日本酒、焼酎など幅広いお酒との相性を楽しめる贈り物です。



神えびフライ



E B I 研究所

神えびフライは、「海老を食べるためのえびフライ」をコンセプトに開発。1尾約40gの大型ブラックタイガーを使用し、衣率約20%の超薄衣で、海老本来の旨み・甘み・ぷりぷり食感を存分に楽しめます。



謹製焼き芋どら焼



株式会社小嶋や

使用するさつまいも「紅はるか」は、伊万里市の農業者・立石瑛人さんが休耕田を再生して栽培。さらに、焼き物の里・佐賀ならではの「セラミック焼成」で糖度40度超の蜜芋へと仕上げました。裏ごしして仕立てた“焼き芋あん”は、香料・着色料・保存料不使用。自然の甘さと農業の想いがぎゅっと詰まったどら焼きを、ぜひご賞味ください。



献上しますて。



はやた文具

将軍家への献上品「鍋島焼」の品格を日常に！繁栄や幸福を願う吉祥文様を厳選したマスキングテープです。大切な方への贈り物に「献上」のひと手間を添える、文具屋が作った伊万里の新しいお土産です。



佐賀牛入り がばいばーぐ



石丸食肉産業株式会社

創業56年、石丸食肉産業がこだわり抜いて作り上げた「がばいばーぐ」®。佐賀牛、黒毛和牛、国産豚を黄金比率でブレンド。また、スパイスにもこだわり、思い込めてお作りしました。真空個包装ですので、食べたい分だけ解凍して焼くだけの簡単調理で、プロの味をご家庭でも楽しめます。何より無添加ですので、幅広い年代の方々に安心してお召し上がり頂けます。当店の自信を持っておすすめする「がばいばーぐ」®をどうぞよろしくお申し込み申し上げます。



佐賀牛シャトーブリアンヒレステーキ



MK ミート武雄

特選黒毛和牛の中でもトップクラスの「佐賀牛」。その部位の中でも特に柔らかくヒレの中央部分に位置する最高級の希少部位「シャトーブリアン」。その最大の魅力は「究極の柔らかさ」「繊細な旨み」「芳醇な薫り」です。肉質は非常に柔らかく、口に入れるとなめらかにとろけます。シャトーブリアンを「完璧」に味わうために、味付けは「シンプル」が鉄則。焼き方は「レア〜ミディアムレア」が最高!! 佐賀が生んだ宝物を一度ご賞味下さい。

食品部門賞



佐賀牛ハンバーグ



愛郷ファーム

自社牧場及び周辺で肥育された佐賀牛ミンチのみと、地元唐津で生産された玉ねぎと卵を原料として手作りで造っております。重厚な味で、ソースなしでも美味しく召し上がれます。また、添加物は使用しておりず、お子様から高齢の方まで安心して召し上がれます。食事処メニューの1番人気です。



佐賀・国産黒毛和牛 伊萬里牛（伊万里牛）Premium 牛生ユッケ



まつお食肉卸株式会社

佐賀県初、唯一の生食対応の自社工場で、厚労省の定める新基準で、丁寧に製造した伊萬里牛の生ユッケ。旨みと甘みが際立つロースのみを使用した、赤身ユッケとは一線を画す、濃厚でとろける食感のPremium牛生ユッケです。伊萬里牛の美味しさを“生”でお楽しみください。



さがびより（マイスターセレクト）



大塚米穀店

佐賀県唯一の夫婦5つ星お米マイスターが選び抜いた「さがびより」。16年連続特A評価の品質と、提携農家との信頼関係が生むおいしさ。必要に応じて精米し、最高の状態でお届けします。



四角いシュークリーム



atelierCORO

驚きの四角い形のシュークリーム。自宅のトースターで焼くことで生地はサクサク、中のクリームがとろけ出します。食べる直前の「ひと手間」で至高の美味しさに進化する、佐賀発の新感覚リベイク体験型スイーツです。



天使のホワイトロール



コメコロールズ

佐賀県産米粉100%の純白ロール。卵白のみで蒸し焼きにした生地は、驚くほどしっとり＆もちり。生乳感あふれるクリームとの極上の一体感を楽しめる、贅沢なグルテンフリースーツ。特別な日や自分へのご褒美に♪



とろけるショコラテリーヌ（嬉野茶）



株式会社 吉田屋 Chocolaterie 6 区

佐賀が誇る日本一受賞の嬉野茶と、全国品評会金賞受賞の銘酒「虎之児」が出会い生まれた、贅沢なショコラテリーヌ。S-1アワード2年連続受賞の技術が、濃厚なショコラのコクと佐賀の恵みをつにたし、「佐賀を持ち帰る一品」です。



ナッツ羊羹小函

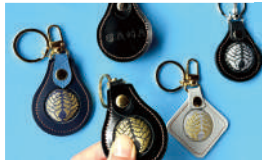


村岡総本舗

「コーヒーに合う和菓子を」というコンセプトのもと創製されたカシューナッツ羊羹の食べきりサイズです。空気に触れていない部分は「とろとろ」とした生感覚の食感が楽しめます。ウィスキーにも合うと好評です。



鍋島キーホルダー



村山畳店

鍋島家の家紋をあしらった墨縁と牛革で仕立てました。家紋部分はぷっくり立体的で、思わすぶにふに触りたくなる癒しの手ざわりです。佐賀ゆかりの紋をぎゅっと閉じ込めて、佐賀への「推し」を日常に忍ばせました。佐賀の紋を押して、いっしょに佐賀を推していきましょう。



雑貨・工芸品部門賞

煮物どんぶりだし醤油



西岡醤油醸造元

このお醤油1本で、すきやきうどん・肉じゃが・筑前煮・魚の煮つけ・親子丼・カツ丼など、ちょっと甘めのだしを使うあらゆるお料理にお使いいただけます。まるで、スポーツ万能選手のようなお醤油ですから、これ一本あればすぐ便利で重宝するお醤油です。煮物など時間がかかるお料理などで、特に忙しいお母さんは大助かりな醤油です。濃口醤油は当社の寿（うまぐち）醤油を使用しております。



冷やして食べるマフィン



イロイロイロ

塩麹、自家製あんこ、醸酵生ジャムなど全て手作りしており無添加、organicなど小さい子どもから大人まで安心して食べれるからだにやさしいおやつです。冷やすことで塩麹のうまみが増してより美味しいです。



プレミアム古城梅



飲料・お酒部門賞

松浦一酒造株式会社

松浦一酒造に代々伝わるおばあちゃんの梅酒のレシピを忠実に再現した梅酒 青いダイヤモンドと言われている古城梅を贅沢に使い爽やかな香りとすっきりした味わいが特徴の梅酒です。



ふんわりチーズケーキ



洋菓子工房 ビュー・ダムール

甘さを控えめに仕上げたスフレタイプのチーズケーキ。ひと口含むと、シュワッとほのぼのするような口どけとともに、濃厚なチーズの香りが広がります。レモンの爽やかな酸味がチーズのコクを引き立てながらも後味は軽やか。ふんわりとした食感と上品な余韻が楽しめる一品です。



MUSUBI



株式会社クルール・ド・銀月

発酵バターを使った自家製パイにくるみをサンドして焼き上げたサクサクのパイ。みなさまの絆をお菓子が結んでくれるようにと「MUSUBI」と名付けました。



モカロール



有限会社 堀江製パン

佐賀市内の中学校、高校にて40年近く販売していました堀江製パンのベストヒット商品です。佐賀市内では認知度が高く、今では直売所以外でもスーパー等で販売しています。

呼子いか活き造り



有限会社鮮商事

いけすからあげたいかを職人が一杯一杯丁寧に活き造りに仕上げ、そのまま-60℃で急速冷凍しているので、解凍後も解度が高く、甘味、旨味が絶品です。呼子のいか活き造りをぜひご家庭でお楽しみください。



璃の雫レモンタルト



RnRn_kitchen

豊かな自然と温暖な気候で育まれた白石町産ブランドレモン「璃の雫」と佐賀県産農薬不使用米粉で作ったレモンタルトです。さらに材料は全て植物性のみを使い身体を想うスイーツとなっています。



全国におススメしたい！“佐賀県のお土産”30品目

（商品名50音順）