

赤ワイン、白ワイン	
・ブドウ「甲斐ノール」:赤ワイン用。色が濃く、風味のバランスの良いワインができる。	⑤
・ブドウ「サンセシモン」:白ワイン用。香りが良く、こくのあるワインができる。	
1. 昔ながらの技法で丹念に仕上げたセリラン特製パテ	
季節野菜のマリネとの取り合わせ	
・イノシシ肉:中山間地の村おこしの一つとして、夏季に捕獲したイノシシを有効利用する試みがなされている。	①
・エゾシカ肉:個体数管理のため、肉資源として利用。	②
・なたね「ななきぶ」:脂肪酸の一種であるエルシン酸を含まないので、食用油に適した品種。揚げ物用。	①
・本格焼酎ダイシモチ:樺太、香川県産ダイシモチ使用。	
・紫芋酢:有色サツマイモ紫色の健康酢飲料。	
2. 平目のマリネ “みかん”と生薬のオイル	
ハーブのジュを添えて	
・ヒラメ:東北5県で年間500万尾を超えるヒラメの稚魚を放流。ヒラメの捕獲の約2割が放流魚。活け締めで新鮮。	③
・野菜「千切りパパイア」:沖縄ではパパイアを主に野菜として利用し、豚肉と炒めたパパイアイリチーは代表的な琉球料理である。パパイアが豊富なため、肉を柔らかくし、消化を助ける。	④
・野菜「燻製パパイア」:石垣島の農家が開発した新製品。	①
・ミカン「ポルドリミカン」:マルチシートと自動点滴かん水装置の併用【周年マルチ点滴灌水同時施肥法(マドリ方式)】によって栽培された甘くて適度の酸があるおいしいミカン。年々の天候に左右されることが少なく安定してしかも省力的に高品質の果実栽培ができる。	
・なたね「ななきぶ」:前出	
3. カブチーフの油に包まれた“森の雲”のクリームスープ	
・さとうきび給与乳牛のバター:さとうきび梢頭部を多給した乳牛の牛乳から作ったバター。	①
・きのこ「ウスヒラタケ」:ビタミンDの含量が高い。ビタミンDはカルシウムの吸収を助けるため、骨粗鬆症を予防する。	②
・きのこ「生シタケ」:シタケ科特有の機能性成分エリタデニンを高含有する。血中コレステロールを下げる効果が認められ、	⑦
・きのこ「ヤマブシタケ」:普通のキノコのような傘を作らず白い球状。神経細胞の成長因子合成促進物質であるヘリセン	
類が含まれており、認知症の予防効果が期待されている。味は淡泊で、お吸い物、すき焼き、炒め物などに向く。	
・きのこ「ハタケシメジ」:ホシシメジに劣らず美味し、しゃきしゃきした歯ごたえ。味は淡泊で、さまざまな料理に合う。血圧	⑥
上昇に関わるアンジオテンシン変換酵素の活性を阻害する作用がある。	①
・ハーブ牛乳:乳牛の飼料にハーブを加え、ハーブの成分が含まれた牛乳。乳臭さが薄れ、爽やかな風味。ハーブの抗酸化成分も牛乳に含まれる。	
4. 香ばしく解の笑で覆われた“丸絵”のボワレ、古代 縄文の薫り	
ワイルドライスのリゾット添え	
・クエ:自身の魚で、脂が乗っている割にあっさりした味わいである。	③
・トマト(桃太郎8):標高300~400mの傾斜地において傾斜ハウス・傾斜地養液供給システムを用いて、冷涼な気候条件を活かし、農薬の使用量を減らして栽培したトマト。	①
・米(おぼろづき):ご飯に粘りがあり、食味が良く、新しい北海道米として期待がもてる品種。	
・さとうきび給与乳牛のバター:前出	
・さつまいも「パープルスイートロード」:食味・外観・形状に優れる紫サツマイモ。	
5. 黒毛和牛肉の塩釜包み縄文焼き、香草風味	
・黒毛和種牛:国産飼料として期待される稲発酵粗飼料で肥育した「黒毛和種」の牛肉。	①
・ばれいしょ(スタールビー):赤皮黄肉で良食味で、従来の赤皮品種より貯蔵性に優れる。バターの相性も良く、フレンチフライにしても美味しい。	
・大豆(東北151号):青臭みやえぐ味が少なく豆乳に好適。	
・たまねぎ「ヨヒラ」:サラダ用で、肉質が軟らかくて辛みが少ない。貯蔵性にも優れる。	①
・さつまいも「アヤコマチ」:鮮やかなオレンジ色のサラダなどに向く調理用品種。	
・さつまいも「ムラサキマサ」:発酵ペースト及びドレッシング。鮮やかな紫色のペーストでドレッシング基材として利用する。	
アントシアニンを多く含む。	
6. パートフィローで包んだ林檎のクリスティアン、紅茶のアイス	
エクロジョン(トンカ豆・豆ココア・豆抹茶のムース)ヨーグルトソース	
・リンゴ「さんたろう」:大果で外観がよい、酸味が多くジュース等加工用にも適する。	①
・茶「べにふうち」:紅茶・半発酵茶用品種。本格的な国産紅茶を造れる。なお、緑茶にすると抗アレルギー成分のメチルカ	
カテキンを多く含む高機能性の茶となる。	
・ドリンクヨーグルト:5種類の乳酸菌の特徴をいかして新鮮な牛乳をベースに作られた飲むタイプのヨーグルト。	①
・おひめのお酒:有色サツマイモ醸造酒。ポリフェノールを大量に含むワイン醸造酒。	
・大豆(エルスター):リポキシゲナーゼ酵素欠失で青臭みが少ない。飲みやすい豆乳ができる。	
・胡麻(じまどう):機能性の高いリグナン類を多量に含むごま。	①
・紅酢:有色サツマイモ紫色の健康酢飲料。	
・ハーブ牛乳:前出	
・柿(大秋):大果(400g程度)、食味優良の完全甘ガキ、軟らかいさくさとした肉質、多汁、糖度が高い。	①
・梨「あきづき」:晩生の赤梨で、果肉は緻密で軟らかく多汁。糖度は12~13%で甘く、酸味は強くない。	
・砂糖:青成塗上、試験中の高バイオマス系統が材料。	
7. コービー、又は紅茶(べにほまれ)と小菓子	
・紅茶「べにほまれ」:濃厚な香りと味の紅茶用品種で、ロンドンの市場で品質が高く評価された。茶における最初の農林登録品種(茶農林1号)。	①
・大豆「新丹波黒」:極大粒黒豆、煮豆用。	
・さつまいも「ベニマサリ」:黄色で蒸し芋の食感が透らかで、甘みが強く、食味がよい。	
8. シリアルパン、ミルクパン、プティカーク、プティアル	
・小麦「ミナミナカリ」:パン用小麦品種。平成15年度に新たに命名登録されたパン用小麦品種。「ミナミナカリ」より製パン適	①
用性が改良されています。	
・小麦「キタノカリ」:製パン性、中華めん適性に優れた硬質軟小麦品種。	
・樺太「もち麦」:愛媛県産もち麦(ダイシモチ)使用。	①
・ハーブ牛乳:前出	

注)研究機関:①農業・生物系特定産業技術研究機関、②森林総合研究所、③水産総合研究センター、④国際農林水産業研究センター
 ⑤山梨県果樹試験場(農林水産省ぶどう育種指定試験地)、⑥三重県科学技術振興センター、⑦長野県林業総合センター