



令和 8 年 7 月 3 0 日
農林水産部水産局水産課
0 4 3 - 2 2 3 - 3 0 3 0

新品種海苔の名称決定とロゴデザイン募集について

県が開発し、名称を募集していた新品種海苔の名称を「黒の頂」に決定しました。新品種は、従来の品種と比べて黒みが強く、旨味、歯切れ、口溶けともに優れることが特長です。

また、7月30日から10月15日まで、「黒の頂」という名称からイメージされるロゴデザインの募集を行いますので、是非ご応募ください。

1 名称募集の結果

(1) 名称：「黒の頂（くろのいただき）」※

色や味などに優れた新品種が、熟練した生産者により技術の粋を尽くして作り上げられることで、日本の海苔の最高峰、まさに「頂」となることを願って名づけられました。

※特許庁へ商標登録出願中

※名称を使用する場合は、今後策定する管理要領に従っていただくことを予定しています。



(2) 名称応募期間

令和7年11月27日から令和8年1月4日まで

(3) 応募総数

1, 9 5 1 点（インターネット1, 7 4 2 点、郵送2 0 9 点）

(4) 名称の決定

新品種の魅力が伝わるか、親しみやすさがあるかなど、様々な視点について、生産者、流通関係者、消費者の皆様からいただいたご意見も踏まえながら検討を重ね、名称を決定しました。

(5) 受賞者（本名またはペンネーム）

最優秀賞：「黒の頂」うにどんさん（東京都）、K.T さん（千葉県）

優秀賞：「黒宝千波」西嶋紗永さん（大阪府）

優秀賞：「なみのまにまに」水色デニムさん（大阪府）

特別賞：つんちゃんさん（愛知県）、ミキボクさん（千葉県）、須山恵美さん（神奈川県）、森美雪さん（千葉県）、森下豊美さん（静岡県）、ふさの丸さん（神奈川県）、あかい 緋色さん（東京都）、はちばいさん（熊本県）、りのさん（広島県）、のあさん（広島県）、とおいゆきさん（東京都）、市村俊介さん（千葉県）

2 新品種の特長

- ・従来の品種と比べて、黒みが強く、旨味成分（遊離アミノ酸）を多く含み、美味しい。
- ・多糖類が少ないことから、パリッとした歯切れの良さと口溶けの良さを併せ持つ。
- ・高度な養殖管理と加工技術が求められるため、ちば海苔全体に占める生産量は少ないが、県内の品評会では上位入賞するなど、高く評価されている。

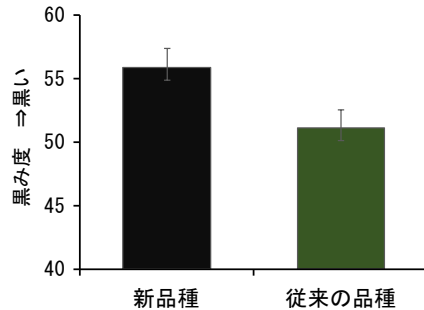


図1 黒み度の比較

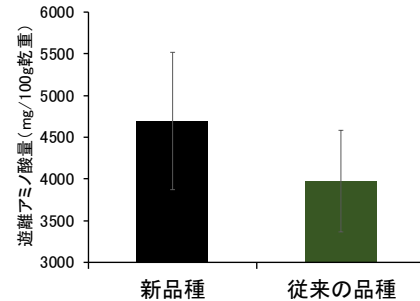


図2 乾海苔の遊離アミノ酸量の比較

3 ロゴデザインの募集

(1) 募集内容

決定した名称「^{くろ}黒の^{いただき}頂」からイメージされるロゴデザイン。

※ロゴデザインには、「黒の頂」という文言を必ず含めてください。

(2) 応募方法

インターネットまたは郵送

※郵送料は自己負担をお願いします。

【Webフォーム】<https://chibanori-logo.com/kuronoitadaki>

【郵送】〒264-0031 千葉市若葉区愛生町64-2



新品種海苔「黒の頂」ロゴデザイン募集事務局（株）千都内 宛

(3) 応募期間

令和8年7月30日（木）から令和8年10月15日（木）まで

※インターネットの場合は最終日の24時まで、郵送の場合は最終日の消印有効

(4) 副賞

最優秀賞（1点）、優秀賞（2点）には、千葉ブランド水産物詰め合わせを予定

※最優秀賞となったロゴデザインは、県が制作する広報物のほか、商品の包装袋などに使用する予定です。

(5) 応募資格

- ・国内に在住の個人で、年齢、経歴、プロアマを問いません。
- ・1人につき10作品まで応募可能です。

(6) 問合せ先

新品種海苔「黒の頂」ロゴデザイン募集事務局

メールアドレス：chibanori-logo@sentochiba.jp

電話番号：043-307-6541（10～17時 土・日・祝日を除く）

(7) その他

詳細は、下記ホームページに掲載している募集要項をご確認ください。

<https://www.pref.chiba.lg.jp/suisan/press/2026/norilogobosyuu.html>