



新たな「秋田の名産品」

「あきた食のチャンピオンシップ」とは？

県では、品質やデザイン等に優れ、県内外の消費者に高い訴求力を持つ県産食品を表彰・PRし、県内事業者の商品開発・改良に対する意欲を高め、新たな秋田の顔となるお土産品等を発掘するために、『あきた食のチャンピオンシップ』を開催しています。秋田県の特産品コンクールとして、今年で通算44回目を迎えました。

2021 受賞商品



金賞〈秋田県知事賞〉

きりたんぽラーメン 比内地鶏醤油味

株式会社ツバサ

秋田名物「きりたんぽ」と日本三大地鶏「比内地鶏」のガラスープを使用した醤油ラーメン。今までありそうでなかった「きりたんぽラーメン」は食べ応えがある商品です。

株式会社 ツバサ
〒010-0912 秋田市保戸野通町5-31 通町ビル2F
TEL.018-853-7695



銀賞〈秋田県知事賞〉

比内地鶏と香り舞茸の出汁釜飯

合同会社三吉フーズ

比内地鶏(むね・もも)と比内地鶏のスープ、米は「あきたこまち」、舞茸(秋田県産)を使い、比内地鶏とスープの出汁と乾燥舞茸の香りが調和する、美味しく香り豊かな商品にしました。

合同会社 三吉フーズ
〒019-2412 大仙市協和荒川字下谷地10
TEL.018-838-0429



銀賞〈秋田県知事賞〉

朝摘みいちじくパイ

パティスリー白川

にかほ市産の北限のいちじくを使用。煮込んだいちじくを、クリームダマンド(アーモンドクリーム)と一緒に包み、焼き上げました。甘露煮のイメージがある果肉を洋風に食べやすく加工し、いちじくのプチプチとした食感も楽しめる食べやすいパイに仕上がっています。

パティスリー白川
〒018-0118 にかほ市象潟町二丁目塩越21
TEL.0184-43-3352



加工品部門

奨励賞〈秋田県中小企業団体中央会会長賞〉

秋田ふぐオイル漬け(ゆずこしょう七味)

株式会社秋田まると加工

秋田県産の天然とらふぐをはじめごまふぐ、まふぐ、しょうさいふぐの4種をふぐの魚醤で味付けし、にんにくなどと一緒にオイル漬けにしました。トマトを加えることで旨味の相乗効果を生み、より一層おいしく召し上がれます。

株式会社秋田まると加工
〒011-0941
秋田市土崎港北5-5-42
TEL.018-827-6883



菓子・飲料部門

奨励賞〈一般社団法人秋田県観光連盟会長賞〉

秋田味噌せんべい

秋田いなふく米菓株式会社

強火でじっくりと焼き上げたせんべいを小玉醸造の「ヤマキウ特選味噌」を使用した味噌だれで味付けしました。秋田味噌の香りとしょっぱさを活かした甘味噌風味が味の決め手となっています。

秋田いなふく米菓株式会社
〒010-0941
秋田市川尻町字大川反170
TEL.018-863-1729



菓子・飲料部門

奨励賞〈秋田県の観光と物産展実施協議会会長賞〉

ブドウジュース「ワインに恋するブドウたち」

TOYOSHIMA FARM

原材料は自社畑で生産したワインブドウのみで、複数のブドウ品種を独自の割合でブレンドしています。濃厚かつ後味さっぱりとした味わいは大人向けの本格的なものとなっています。

TOYOSHIMA FARM
〒015-0417
由利本荘市矢島町元町字郷内39
TEL.080-7708-4706

が毎年誕生しています!

A K I T A F O O D C H A M P I O N S H I P

審査について

県が委嘱する量販店のバイヤー等の審査委員により、味、デザイン、地域性・独創性、量産性・持続性、総合力等を勘案して総合的に審査します。

受賞特典

受賞商品を掲載したリーフレットを作成・配布するほか、県内外でフェアを開催するなど様々な販促活動を行います。

お問い合わせ／秋田県観光文化スポーツ部 食のあきた推進課 TEL.018-860-2259

2022 受賞商品





金賞〈秋田県知事賞〉

サキホコレ炭火手焼き煎餅

21枚 木箱入

有限会社 鼎家

秋田米の新品種「サキホコレ」を使用
手間を惜しまず手焼きした
秋田県内で最高級の米菓





加工品部門

銀賞〈秋田県知事賞〉

鯛の塩辛

株式会社 男鹿ぜん吉

男鹿産真鯛のぶつ切りを
塩と糀、唐辛子で漬け込んで熟成
鯛の身の甘さと塩加減が
ちょうどよくお酒のアテに最適





菓子・飲料部門

銀賞〈秋田県知事賞〉

KOJI CLEAR

株式会社 エス

糀、米、水だけで作った
自然由来の新しい発酵飲料
甘酒の成分とクエン酸で
疲れた心と身体をリカバリー





加工品部門

奨励賞

横手やきそば(即席カップめん)

トヤマフーズ 株式会社

日本三大やきそば
「横手やきそば」が即席カップ麺に
中太麺でももちもちした食感が特徴





菓子・飲料部門

奨励賞

高岩日本酒プリン

工房 TAKAIWA

日本酒ゼリーをのせた
新しい感覚の大人向けプリン
酒どころ秋田の最高峰純米大吟醸
のゼリーは香り華やか





加工品部門

奨励賞

さく咲く白魚

有限会社 佐藤徳太郎商店

佃煮の定番「しらうお」を
唐揚げにした佃煮屋のスナック
おやつやおつまみで
“さくさく”の食感を味わう





加工品部門

奨励賞

あきた餃子

株式会社 無限堂

いびりがっこ独特の
コリコリした食感
比内地鶏の脂とスープの
ジューシーな味わい





菓子・飲料部門

奨励賞

生酛純米吟醸鳥海山 鳥海リンドウ酵母仕込

天寿酒造 株式会社

爽やかで生き生きとした
酸が特徴の
“鳥海リンドウ酵母”使用
米・水・人そして酵母までを
地元産にこだわった
天寿の新たな一本

2023 受賞商品





「酒どころ秋田」に新しい大人のスイーツが誕生
なめらかな質感で純米吟醸酒の華やかな風味が口に広がります

総合グランプリ〈秋田県知事賞〉

シュラート

アビオ 株式会社





自然豊かな秋田で育てられた県産牛を100%使用
肉の旨味が強く、脂の口溶けが良い仕上がりに

部門金賞〈秋田県知事賞〉

秋田県産牛 粗ほぐしコンビーフ

株式会社 白神屋





江戸時代の地酒ブランドが「どぶろく」として復活
米の旨味とコクを感じさせる濃醇な味わい

部門金賞〈秋田県知事賞〉

再仕込みどぶろく 坂野泉

伊藤謙商店





味と製法にこだわった希少な秋田伝統のいづりがっこ
おみやげとして利用しやすい食べきりサイズ

奨励賞〈秋田県中小企業団体中央会会長賞〉

おつまみ金の蔵

有限会社 ゆめ企画 須藤健太郎商店





サキホコレの米粉を使用したなめらかなとろけるプリン
温度管理にこだわり理想の“なめらかさ”を求めました

奨励賞〈一般社団法人秋田県観光連盟会長賞〉

サキホコレ3種の濃厚とろけるプリン

株式会社 オリジナルグループ





地元民から愛されるソウルフード「幸楽ホルモン」が缶詰に
一人でも食べられる食べきりサイズが嬉しい

奨励賞〈秋田県の観光と物産展実施協議会会長賞〉

ホルモン幸楽謹製 鹿角ホルモン缶

株式会社 恋する鹿角カンパニー





「いなにわ手鞠うどん」の生麺が誕生
モチモチとした食感、食べこたえのある麺をご家庭でも

若手奨励賞〈秋田県中小企業団体中央会会長賞〉

いなにわ手鞠生うどん

株式会社 寛文五年堂





県内の特産品を使った4種のショコラ
名前・フォルム、美しい置ききのような配列が特徴的

若手奨励賞〈秋田県中小企業団体中央会会長賞〉

AKITA HASHIOKI

パティスリーメッサー

もう一度、お米を好きになる。

秋田米

うまさ満開

特A
獲得

サキホコレ

(一財)日本穀物検定協会の
令和5年産食味ランキングにおいて

米どころ秋田の傑作「サキホコレ」。約12万株の中から最後に選ばれたひと株。
ふっくらとした粒立ちと噛むほどに広がる甘い風味が特徴の、日本人の遺伝子に直接響くような、王道を極めたうまさです。
秋田の地力に満ちたこの米とともに、日本の食卓に、幸せが咲き誇りますように。

【極良食味の新品種】 食味を追求した秋田米の最上位品種

「コシヒカリを超える極良食味品種」をコンセプトに、食味に徹底的にこだわって開発されました。
その優れた食味と存在感で秋田米の牽引役となることが期待されています。



【系譜】

サキホコレ (秋系821)

中部132号

- ・愛知県育成
- ・いもち耐病性強
- ・良食味系統

秋田97号 (つぶぞろい)

- ・秋田県オリジナル品種
- ・晩生種
- ・大粒で良食味

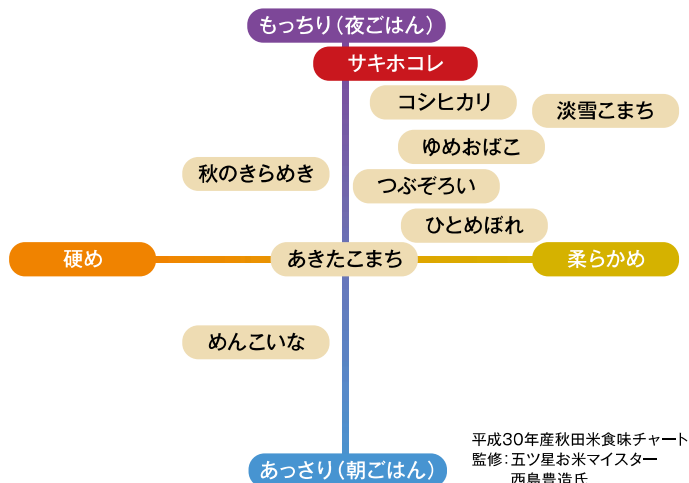
【食味の特徴】 お米一粒一粒のおいしさを感じられる

卓越した食味の良さに加え、外観・香り・食感のバランスにも優れた、“米どころ秋田”が自信を持ってお届けする特別なお米です。一粒一粒のおいしさに、「秋田の地力」がつまっています。

●白さとツヤが際立つ外観

●粒感のあるふっくらとした食感

●上品な香り、かむほどに広がる深い甘み



平成30年産秋田米食味チャート
監修:五ツ星お米マイスター
西島豊造氏

生産体制

作付推奨地域

優れた外観・食味などの品種特性を
安定的に発揮できる地域に作付けを限定

品質・出荷基準

基準を達成したおいしく高品質な
お米だけを出荷

生産団体登録制度

高い技術を持つ生産者で構成する
生産団体を登録

栽培方法

安全・安心や環境に配慮し、農薬の
使用成分回数を慣行の半分に削減



ごはんの
ふるさと
秋田へ



【お問い合わせ先】

秋田米新品種ブランド化戦略本部
(秋田県農林水産部 秋田米ブランド推進室内)
秋田市山王四丁目1番1号 TEL.018-860-1784

あきた コメ活 プロジェクト



『あきたコメ活プロジェクト』について

本県には、日本酒や味噌、きりたんぼなど、米どころならではの良質なお米を使った特色ある米文化が根付いていますが、コメ加工分野の一層の発展のため、平成30年度に県内食品事業者等と関係団体による「あきたコメ活プロジェクト推進協議会」を設立し、県産米を活用した商品開発や販路開拓を推進しております。

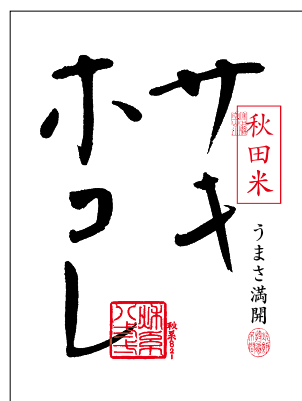
このプロジェクトにより開発・改良された商品が多数誕生し、全国で販売されています。

トピックス

1 新品種「サキホコレ」を活用した商品開発

令和4年秋に本格デビューした秋田米新品種「サキホコレ」についても、加工品の商品開発が行われています。

「サキホコレ」は、食品事業者にとっても待望のお米の新品種であり、このプレミアム秋田米のブランドイメージを活かし、これまで弁当や炊き込みごはんをはじめ、煎餅、和洋菓子、きりたんぼ、日本酒、ビール、甘酒など多様な商品が開発・販売されています。今後ご期待ください。



2 「コメ活フェア」の開催

秋田米を使用したコメ加工品のPRとして、県内外の量販店において「コメ活フェア」や「米どころ秋田フェア」を開催しています。

秋田米を使用した米菓、和洋菓子、きりたんぼ、加工米飯、米粉、味噌・甘酒等の発酵食品など、多彩な商品が販売されます。



3 酒米新品種「一穂積」・「百田」

秋田県が育成した酒米（酒造好適米）の品種（秋田酒こまち、美郷錦、吟の精、秋の精）に、新たに「一穂積」、「百田」の2つの品種が加わりました。

新品種で造った清酒の特徴は、「一穂積」が淡麗で雑味が少なくフレッシュな味わいの淡麗タイプ、「百田」が芳醇で後味にふくらみのある深い味わいの芳醇タイプになります。

秋田の酒米の多彩なラインナップによるバラエティに富んだ味わいの純米酒や吟醸酒をお楽しみください。



「一穂積」、「百田」で造った純米吟醸酒

秋田県総合食品研究センターの 研究開発と商品化支援

ホームページ <http://www.arif.pref.akita.jp/>

お問い合わせ／秋田県総合食品研究センター TEL.018-888-2000



生産地加工の取組拡大と高付加価値化による食品関連産業の振興

- 県産米を活用した食品素材の開発
- 県産農林水産物の高付加価値化
- 花卉の食品利用技術開発

あきたコメ活プロジェクトの商品群



県産米入り
うどん



ギバサの加工品



花卉の食品利用
技術開発



県産レンコン
の水煮



「発酵の国あきた」ならではの微生物や酵素を活用した技術の開発

- 微生物群の活用と商品への活用
- 輸出向け発酵調味料の開発
- 伝統的発酵食品の製造技術支援

「住みつき酵母」活用型米味噌



オリジナル麺「あめこうじ」を使った商品



しょっつるの商品群



いぶりがっこ



農林水産省
地理的表示保護制度(GI)
2019.5登録

「美酒王国秋田」のさらなる発展を目指した技術開発や多様なニーズに応える酒類の開発

- 県産日本酒のブランド力強化に向けた研究
- 国内・海外市場への販路拡大に向けた研究
- 多様なニーズに応えるアルコール飲料の開発支援

県産素材を使った多様なアルコール飲料



100年前の酵母で造った日本酒



新酒米「一穂積」・「百田」で造った日本酒



AKITA雪国酵母を使った日本酒



高まる健康志向に対応した機能性食品分野への取組

- ライフステージに応じた機能性食品開発
- 県産食品・素材の網羅的解析
- 微生物やバイオものづくりを活用した地域資源のもつ機能性の探索



機能性粉末素材(左からGABA、枝豆、酒粕)

食物繊維
たっぷりパン
栄養強調表示食品



機能性表示食品
秋田の薬局が
考えたサプリ



エゴマ油を使った
栄養機能食品



秋田杉を使った
除菌スプレー

