



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、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、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する、『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45回目を迎えました。

2023 受賞商品

商品画像は受賞当時のものです

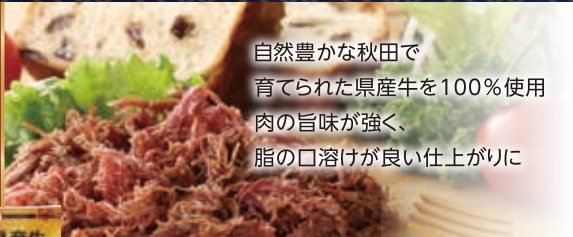


「酒どころ秋田」に新しい大人のスイーツが誕生
なめらかな質感で純米吟醸酒の華やかな風味が口に広がります



食のチャンピオンシップ
GRAND PRIX
AKITA
2023

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



食のチャンピオンシップ
GOLD AWARD
AKITA
2023

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



食のチャンピオンシップ
GOLD AWARD
AKITA
2023

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ぶりがつっおみやげとして利用しやすい食べ盛りサイズ



食のチャンピオンシップ
INCENTIVE AWARD
AKITA
2023

加工品部門
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



食のチャンピオンシップ
INCENTIVE AWARD
AKITA
2023

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〉
サキホコレ3種の濃厚とろけるプリン
株式会社 オリジナルグレーヴ



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盛りサイズが嬉しい



食のチャンピオンシップ
INCENTIVE AWARD
AKITA
2023

加工品部門
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



食のチャンピオンシップ
YOUNG INCENTIVE AWARD
AKITA
2023

加工品部門
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、美しい箸置きのような配列が特徴的



食のチャンピオンシップ
YOUNG INCENTIVE AWARD
AKITA
2023

菓子・飲料部門
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

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。

2025年の受賞商品は2025年7月4日(金)に発表

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

2024 受賞商品

商品画像は受賞当時のものです



秋田の山々が産み出した和ハーブとも呼ばれる『クロモジ』をキーボタニカルとし、割り水に白樺の樹液を使用した秋田のクラフトジンです。クロモジ由来の爽やかな香りと、白樺樹液が醸し出す柔らかな味わいが特徴で、清涼感溢れるソーダ割などでお楽しみいただきたい1本です。

総合グランプリ〈秋田県知事賞〉 AKITA CRAFT GIN 岑 No.65

小玉醸造株式会社

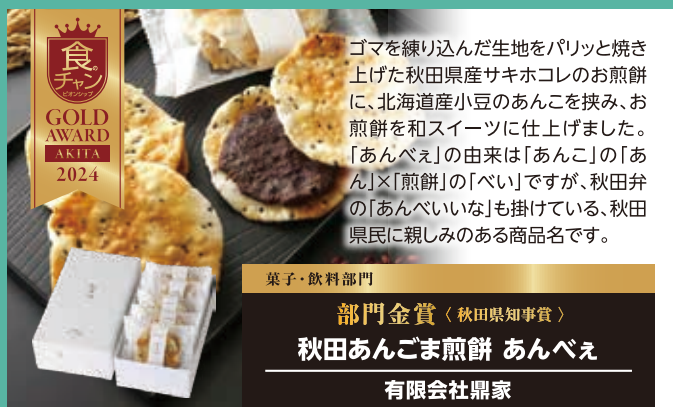


鹿角市でとれた苺と林檎をフリーズドライにして使用。味は変わらないものの、はじきとなった果実を使い、SDGsも意識した商品です。ワインやジュースなどで1～2日漬け込むことによって苺や林檎の甘味や風味が感じられるフルーツサングリアです。

※調理例

加工品部門

部門金賞〈秋田県知事賞〉 かつのフルーツサングリア 株式会社恋する鹿角カンパニー



ゴマを練り込んだ生地をパリッと焼き上げた秋田県産サキホコレのお煎餅に、北海道産小豆のあんこを挟み、お煎餅を和スイーツに仕上げました。「あんべえ」の由来は「あんこ」の「あん」×「煎餅」の「べい」ですが、秋田弁の「あんべいいな」も掛けている。秋田県民に親しみのある商品名です。

菓子・飲料部門

部門金賞〈秋田県知事賞〉 秋田あんごま煎餅 あんべえ 有限会社鼎家



肉厚のきりたんぽを特製のつづあんであおることして食べる逸品。鍋のイメージが強いきりたんぽですが、あんこの相性もばっちりです。きりたんぽの食べ方の固定概念にとらわれない商品として開発しました。

加工品部門

奨励賞〈秋田県中小企業団体中央会会長賞〉 きりたんぽカップスープおしるこ 株式会社ツバサ



自社管理農園のある由利本荘市は、砂畑地帯で水はけのよい耕作適地です。そこで採れた良質なサツマイモ(紅はるかのペースト)を餡に練りこんで作ったオリジナルのパイです。しっとりとした食感のパイ生地と、餡の甘みの中からのほかに香るサツマイモが特徴的です。

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〉 さつまいもパイ 株式会社秋田ニューバイオファーム



天寿酒米研究会を発足し研鑽を積み始めてから四十余年。米は秋田県新開発の酒造好適米「百田」を使用し、母なる鳥海山伏流水を仕込水としています。まるで若いリンゴや白桃の香りのような、上品な甘さが感じられ、舌触りのなめらかさが心地よい一本です。薄い酒器を選び、15℃～25℃位でお楽しみください。

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〉 純米大吟醸 天寿 百田 25 天寿酒造株式会社



※調理例

加工品部門

若手奨励賞〈秋田県中小企業団体中央会会長賞〉 燐りがっこドレッシング ノリット・ジャパン株式会社



※調理例

菓子・飲料部門

若手奨励賞〈秋田県中小企業団体中央会会長賞〉 いぶりがっこチーズのバターサンド グルテンフリー専門OKURU

もう一度、お米を好きになる。

令和7年度から全量特別栽培

秋
田
米

うまさ満開



サキホコレ



特A
獲得

(一財)日本穀物検定協会の
令和6年度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

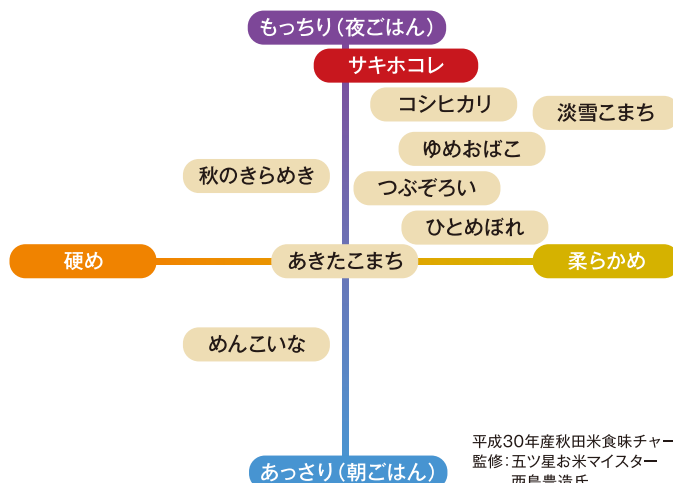
「食味の特徴」 お米一粒一粒のおいしさを感じられる

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^{ちりよく}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年度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

農薬の使用成分回数と化学肥料の
窒素成分量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 水田総合利用課内)
秋田市山王四丁目1番1号 TEL.018-860-1784

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

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



機能性粉末素材(左からGABA、枝豆、酒粕)