



秋田の「新たな主役」が「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、全国へ発信できる新たな商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46回目を迎えました。

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 峯 No.65

小玉醸造株式会社

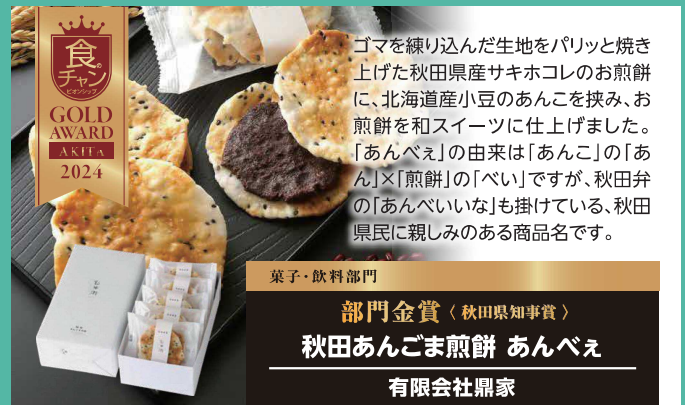


鹿角市でとれた苺と林檎をフリーズドライにして使用。味は変わらないもののはじきとなった果実を使い、SDGsも意識した商品です。ワインやジュースなどで1〜2日漬けておくことによって苺や林檎の甘味や風味が感じられるフルーツサングリアです。

加工品部門

部門金賞〈秋田県知事賞〉 かづ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」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



肉厚のきりたんぼを特製のつぶあんで「おしるこ」として食べる逸品。鍋のイメージが強いきりたんぼですが、あんこの相性もばっちりです。きりたんぼ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〉 きりたんぼ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、餡の甘みの中からほの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〉 ざつまいもパイ

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、上品な甘さを感じられ、舌触りのなめらかさが心地良い一本です。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



これまで活用が無く、廃棄せざるを得なかった「いぶりがっこ調味液」を利活用するために開発した今の時代に適した商品です。秋田名物の漬物「いぶりがっこ」を使用したドレッシング。秋田のお土産としても、ご家庭の食卓でも幅広くお使いいただけます。

※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〉 燻りがっこドレッシング

フリット・ジャポン株式会社



粗刻みにしたいぶりがっこがたっぷり入り、食感も新しく、健康志向のグルテンフリーの大人向けバターサンド。あきたこまちのしっとりサブレの優しい甘さと、いぶりがっこチーズの絶妙な塩味がアクセントになっています。県内外への贈り物としても最適です。

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

毎年誕生しています!

2026年の
受賞商品はこちら▶



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・獨創性、量産性・持続性、総合力等を勘案して総合的に審査します。

お問い合わせ | 秋田県観光文化スポーツ部 県産品振興課 TEL.018-860-2259

2025 受賞商品

商品画像は受賞当時のものです



ロゼ製法ながら色が濃いため赤ワインとして販売。スキンコンタクト無しでタンニンが少なくスッキリとした口当たり。無濾過・無清澄・非加熱のペティアン・ナチュレ。きめの細かい泡が華やかさを引き立てます。

総合グランプリ〈秋田県知事賞〉 Champêtreシャムペトル小公子2023 ワイナリーこのはな(株式会社MKpaso)



自社漁船で水揚げした、高鮮度の紅ズワイガニを贅沢に盛り付けました。紅ズワイガニの甘さが口いっぱいに広がります。素材本来の味と風味をお愉しみください。

加工品部門 部門金賞〈秋田県知事賞〉 甲羅おぜん 株式会社男鹿水産加工



秋田でも人気の「雪の茅舎」の日本酒と酒粕を使用した大人な生チョコに仕上げました。フランスヴァローナ社の上質なミルクチョコレート ジヴァララクテを贅沢に使用した、フレッシュでリッチな配合の生チョコです。

菓子・飲料部門 部門金賞〈秋田県知事賞〉 パヴェドゥ・SAKE 有限会社セラヴィ



手廻い製法で造った稲庭うどんです。国内産竹炭パウダーを練り込み、究極の滑らかさを実現。デトックス効果も期待できる商品です。英語表記を併用し国内需要のみならずインバウンド、輸出にも最適です。

加工品部門 奨励賞〈秋田県中小企業団体中央会会長賞〉 手廻いの稲庭うどん 漆黒 [SHIKKOKU] 株式会社稲庭吟祥堂本舗



上質な白あんに国産栗の渋皮煮を練り込んだ特性餡を使用。その餡を、しっとりとした皮で包み、モンブランの洋風なイメージと、饅頭の持つ和風の親しみやすさが融合した、今までにない味わいが特徴です。

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〉 秋田モンブラン饅頭 くりくけこ 株式会社プライムスイーツカンパニー



秋田の特産品いぶりがっこの漬液をミルクジェラートに混ぜ込み、角切りの横手山内産いぶりがっこをトッピング。純白なジェラートからは想像できないスモーキーな香りとがっこの食感が楽しめます。

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〉 いぶりがっこジェラート GELATERIA SHEETA



秋田県民の真のソウルフード「ぼだっこ」!「ぼだっこ」とは、秋田の方言で塩辛い紅鮭のこと。秋田県民の思い出やこだわりが詰まった秋田流の紅鮭フレークです。

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〉 しょっぱーいぼだっこ ノリット・ジャパン株式会社



地域内外で人気の「鹿角りんご」の美味しさたっぷりそのままのストレート果汁を100%使用したグミです。通常、果汁2%程のところ贅沢に10%配合したことで、モチモチ食感とりんごの芳醇な香りを感じられるグミに仕上げました。

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〉 もっちり濃厚果実 鹿角りんごグミ 株式会社恋する鹿角カンパニー

もう一度、お米を好きになる。

令和7年産から全量特別栽培

秋田米

うまさ満開

今年も

サキホコレ

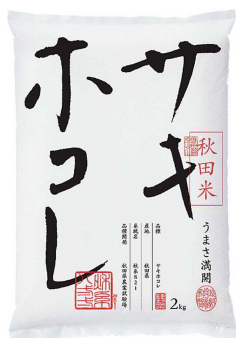
特A
評価

(一財)日本穀物検定協会の
令和7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。

食味を追求した秋田米の最上位品種

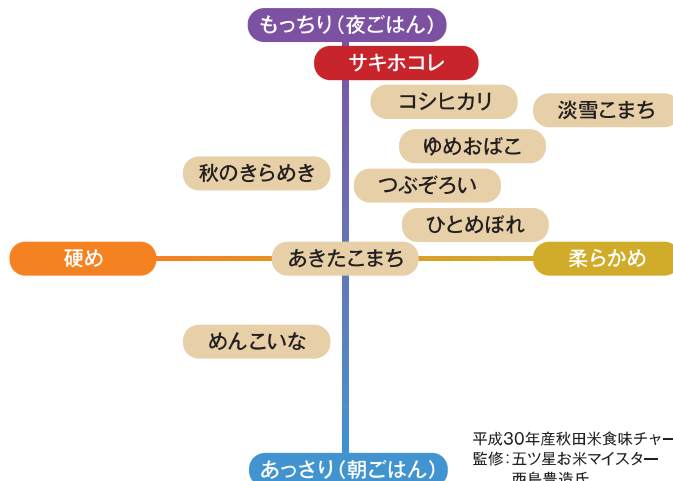
「コシヒカリを超える極良食味品種」をコンセプトに、食味に徹底的にこだわって開発されました。
その優れた食味と存在感で秋田米の牽引役となることが期待されています。



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(特別栽培)

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 <https://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
- 花きの食品利用技術開発



県産米入り
うどん



ギバサ(アカモク)の加工品



餅玄米入りトマトパン



花きの食品利用
技術開発



県産レンコンの水蒸



「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

いぶりがっこの漬け液を使った商品



農林水産省
地理的表示
保護制度(GI)
2019.5登録

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



「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

低アルコール清酒



新酒米「一穂積」・「百田」で造った日本酒



県産素材を使った多様なアルコール飲料



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)

栄養機能食品
エゴマ油



栄養強調表示食品

「食物繊維たっぷり」「たんぱく質を含む」

パン



もちろし



とうふカステラ

