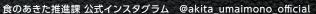




お問い合わせ

# 秋田県 観光文化スポーツ部 食のあきた推進課

TEL: 018-860-2259 FAX: 018-860-3878 E-mail: shokusan@pref.akita.lg.jp

























私たちが

自信を持って

おすすめします!



04 野菜

06 果物

08 肉

10 稲庭うどん

12 発酵文化 酒

14 発酵文化 味噌:醬油

16 発酵文化 しょっつる

18 発酵文化 納豆・いぶりがっこ

20 まだまだあるよ 秋田のうまいもの

22 買える店・食べられる店

23 あきた食のチャンピオンシップ

この冊子を手に取っていただいてありがとうございます。 突然ですが、秋田県といえば何が思い浮かびますか? きりたんぽ、いぶりがっこ、あきたこまち、、、

などなど、食べ物が多く思い浮かぶ方が多いのでは?

そうなんです!

秋田県は食の宝庫。

野菜や果樹、お肉など農畜産物はもとより、 古くから受け継がれてきた「発酵文化」が育んだ 個性豊かな加工食品も見逃せません。

「秋田のうまいもの」ってどんなもの? この一冊で秋田の食のすべてを語り尽くすことはできませんが、 主要なジャンルをご紹介しましょう!













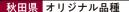
主に三種町で栽培される伝統野菜で生産 量日本一を誇ります。生じゅんさいは5月中 旬から8月中旬まで出荷されておりツルンと した食感とのど越しは全国の高級料亭な どで提供されています。



秋田の冷涼な気候はねぎの栽培 に適しており、柔らかく甘いねぎが 市場で高い評価を得ています。秋冬栽培 を主体に、長期間出荷されています。



「秋田美人」と「秋田甘えんぼ」 が代表品種です。「秋田美人」は ネットが美しくて糖度が高く、爽や かな味わいの緑肉メロンです。



## 秋田甘えんぼ

「秋田甘えんぼ」シリーズは、緑肉や 赤肉で糖度が高く、食味が良いのが特長。



# 土で味が変わります! 土づくりにこだわった美味しいえだまめをどうぞ!



有限会社アグリ川田(大館市)

05 | 秋田の野菜

さ是かた秋 り組んでも大変ですかられるまた、 り組んでもかなみ・ くま錯がまりめ誤出え を な気候の 喜 きす 穫 Þ Ŭ る喜 る ます を を 返

菜で る 味 美の を追 が な ます。

、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 だ 行 だ

秋田県 オリジナル品種

# あきたさやか

8月下旬から収穫され、ほのかな甘みと 深いうま味が特長。

# あきた香り五葉

9月上旬から収穫され、うま味、甘味、 香りに優れています。

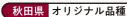
# あきたほのか

9月中旬から収穫され、大粒で香り豊か、 コクのある甘さと濃い味わいが特長。

秋田県産の甘くて美味しいえだ まめは、昼と夜の気温差が大き い、秋田ならではの気候から生 み出されます。極早生から、晩 生まで、様々な品種が7月中旬 から10月中旬まで約3ヶ月間連 続して出荷されます。

戦後まもなく始まった県南部でのす いか栽培は、約70年かけて全国有

数の産地に成長。様々なオリジナル 品種が生み出されました。



# あきた夏丸

シャリ感、日持ちに優れ、 糖度が高いのが特長。

# あきた夏丸アカオニ

糖度が高く、種の少ない大玉すいか。

# あきた夏丸チッチェ

シャリ感に優れ、日持ちの良い 小玉すいか。



# しいたけ

肉厚でジューシーな味わいが特長。 空調設備の整った大型生産施設で 一年を通して安定した品質の しいたけを出荷しています。



運

h

だ

C

ます

秋田県北部の鹿角地域を中心に栽 培される「北限のもも」は全国の産 地の中でも出荷が遅く、品質の高 いももとして評価されています。





県沿岸部のにかほ市で栽培されるいちじ くは「北限のいちじく」と呼ばれ甘露煮な どの加工品に加え、期間限定で生食用の 「完熟いちじく」も出荷されています。



県南部を中心とした中山間地で 栽培されており昼夜の温度差 から、甘く色づきの良いさく らんぼが収穫されます。





# 美味しいと言ってもらえるりんごを作るために。



とざわりんご園 兎澤光晴さん(鹿角市)

喜ばれることにやりがい 産地とは一味違った「ういな味」をめざし、一個一個 は、豊富な鹿角産のりな 維が豊富な鹿角産のりな

ふじ りんごの王様「ふじ」。秋田県での 収穫は11月から始まります。 積雪寒冷地で樹上完熟した、 秋田の「ふじ」の食味は絶品です。

# やたか

横手市増田町で発見された早生ふじ「やたか」は 9月下旬から収穫され、いち早く「ふじ」の味を楽しめます。

## 秋田県 オリジナル品種

# 秋田紅あかり

鮮やかな赤色に星がちりばめられた ような外観で、酸味が少なく甘みが 際立つのが特長です。



無袋栽培を基本に栽 培され、主力品種の 「ふじ」の他、県オリジ ナル品種の栽培にも 力を入れています。

日本なしの産地の中でも最も北に位置する 産地が秋田県です。9月上旬から 収穫する主力品種「幸水」のほか 県オリジナル品種「秋泉」などが 栽培されています。

# 幸水

みずみずしく食味が良好な 秋田県の主力品種です。

## 秋田県 オリジナル品種

# 秋泉

大玉で甘みと果汁の多さが特長。 500g以上の果実を 「このナシ、アリ 秋泉」として 販売しています。



様々な品種の北隅果実の成熟が促進秋田県では昼夜の

進さればの気温 限地とし

差

が

大きく

して栽培されれやすい特徴か、

T b

い ま



飼育方法/28日齢以降、平飼いまたは放し飼い 飼育密度/1㎡あたり5羽以下 飼育期間/雌150日以上

比内地鶏は日本三大美味鶏の一つとして賞賛され、 肉のうま味と黄色を帯びた脂の深い味わいが最大の 特徴となっています。その味はヤマドリに似た風味と 香気を備え、噛むほどに味とコクが際立ちます。比内 地鶏の肉と鶏ガラスープは郷土料理「きりたんぽ鍋」 に欠かせない材料となっています。



# 八幡平ポーク



「元気な豚を育てる。健康に育った豚は美味しい。」を基 本に豚の健康にこだわって生産されています。あっさり した中に旨味が感じられる脂身、いやな臭みが無くしっ とりとした食感、冷めても柔らかで、きめ細やかな肉質が 特徴の「美味しい」豚肉です。



十和田湖高原ポーク「桃豚」は豚特有の病原菌を持た ないSPF豚です。また与える餌は秋田県産飼料用米を 30%配合した特注品。脂質がオレイン酸系の脂質(米由 来)になり、肉質は柔らかく、脂身も甘く仕上がり、あっ さりとして食べやすいのが特徴です。



品種/黒毛和種 肉質/3等級以上 産地/最長飼育地が秋田県 エサ/飼料用米を一定量給与

秋田県は「あきたこまち」に代表されるよう に、米どころとして全国に知られています。秋 田牛はそんな秋田を象徴する「米」をキー ワードにしたブランド牛です。お米を与えた牛 のお肉は、通常の飼料を与えたお肉よりもや わらかく、多汁性があり、旨味が強く、脂の口 溶けが良い、美味しい秋田牛になります。



# 1頭1頭、大切に育てています。



株式会社寿牧場 高橋 寿さん(秋田市)

変化から体 できます 牛は暑さ 表情や 0

09 | 秋田の肉

言を励み

# んな商品があり



秋田県稲庭うどん協同組合加盟 14 社の商品

写真手前左から 熊谷麺業、無限堂、佐藤養助商店、寛文五年堂、稲庭古城堂、稲庭屋 写真奥左から 稲庭宝泉堂、稲庭絹女うどん、後文、稲庭古峯堂、稲庭吟祥堂本舗、佐藤養悦本舗、稲庭古来堂、稲庭手延製麺

### な新 しい商品



稲庭うどんグリーンカレー (有限会社佐藤養助商店)

伝統の稲庭うどんを本格派のグリーン ーで"つけうどん"に。 とした麺とよく合います。乾麺とレト ルト入りのカレーがセットになった商 品の他、総本店はじめ佐藤養助商店 直営の一部店舗で提供もしています。





稻庭千素麵

稲庭干素麺 (有限会社佐藤養助商店)

うどん造りの技術を用いて明治時代初期に 製造されていた素麺。技術と味、完成度 が高く評価され、「白髪素麺」と呼ばれた その逸品を、当時の製造技術や原料を研 究して復刻させました。



お客さまに安心、安全な商品 地が一致結束して良質なうど は、本場の伝統の味を守り、 うどんの普及に努めています。 をお届けするとともに、稲庭 (平成13) 年に設立しました。 んを作っていこうと20 旧稲庭町の町史によると、稲 秋田県稲庭うどん協同組合

火田県稲庭うどん協同組合

秋田県湯沢市稲庭町字稲庭80-4 TEL.0183-43-2029

長年間、

藤吉左衛門 (後に稲庭姓) が創 は、現在まで16代続く宗家、 船・北前船や、 大阪まで日本海を往復した商 は分かっていませんが、江戸時 ツには諸説あり、正確なところ 兵衛が地元産の小麦で作った 庭うどんは、江戸時代初期の慶 わったのではと、私は推測して いにある稲庭まで技術が伝 代から明治時代に北海道から ものが始まりとされます。ルー した舟運によって、内陸の山あ 1665(寛文5)年に 稲庭村小沢の佐藤市 雄物川を利用 て製造し、 参ります。

b

わらない

里・稲庭全体を盛り上げてい 化が必要です。変化するニーズ 年の歴史を未来へ繋いでいくた 手練り、手綯いを経て数日かけ 塩だけ。職人による昔ながらの うどんの三方よし」を目指して 職人よし、地域よし」の、「稲庭 ん職人として「お客さまよし、 かなければなりません。うど に柔軟に対応し、稲庭うどんの めには伝統を守りつつ、常に進 します。稲庭うどん約350 なめらかなのど越しを生み出 現在も材料は、 独特のコシの強さと 小麦粉と水、



秋田藩の御用品にもなり

同家出身の

秋田県稲庭うどん協同組合 理事長 佐藤 正明さん

を活性化させたいという強い 稼ぎを解消する他、 場産業に発展させ、 年代に公開して企業化しまし た。そこには名物のうどんを地 町の経済 農家の出

11 | 稲庭うどん

思いがありました。

# んな商品があります



# 秋田県開発の酒造好適米と酵

一穂積(いちほづみ):系譜に日本海側の酒造好適米品種が並んでいて、その特徴を引き継いでいます。味わいのベースは、「五百万石」 の様にキレイで淡麗なタイプですが、後味がひかえめで様々にふくらみ、「すっきりタイプ」の酒質になります。

百 田(ひゃくでん):両親とも母親に「山田錦」を持つ秋田県生まれの酒米です。吟醸酒は、香味とも華やかで、「後味のふくらみ」が特徴 です。タンパク質含有量が少なく、純米吟醸酒に適しています。



# AKITA雪国酵母(UT-1とUT-2)の開発

清酒の香り・味・色は、時間の経過に伴い温度・光・酸素により熟成して変化し ていきます。特に、香りの高い清酒ほど早く変化します。

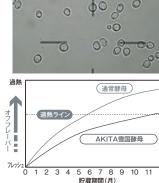
AKITA 雪国酵母(UT-1とUT-2)は、純米・吟醸酒に適していて、香味のフ レッシュさをキープでき、海外市場で想定される過酷な流通・貯蔵環境でも変化 しにくい特性を持っています。

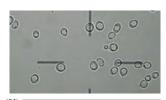
#### AKITA雪国酵母(UT-1)の特徴

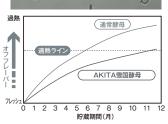
リンゴ、メロン様の吟醸香のカプロン酸エチルが高く、アルコール耐性を有し、 香味のフレッシュさを持続し、華やかでフルーティーな香りと、含み香を伴う膨ら みのある味のお酒を醸します。本酵母(特許第6582275号)は、令和2年度東北地 方発明表彰で文部科学大臣賞を受賞しました。

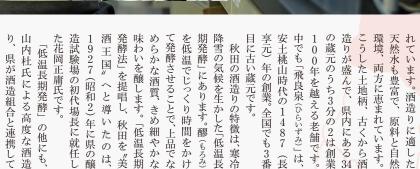
## AKITA雪国酵母(UT-2)の特徴

バナナ様の吟醸香の酢酸イソアミルが高く、アルコール耐性を有し、香味のフ レッシュさを持続し、華やかでフルーティーな香りと、含み香を伴う膨らみのある 味のお酒を醸します。









なく、

輸出に適した酒を造る

ことができます。

酒造

度

な技

酒

の

==

H

開発する酒米新品種、 の酵母など、 県が酒造組合と連携して 様々な技術や取 県開発

秋田県総合食品研究センター 醸造試験場 場長 農学博士 進藤 昌さん

全国有数の米どころ秋田で 00年を越える老舗です。 清酒用の原料米も生産さ 両方に恵まれています。 古くから酒 原料と自然 長

秋田県総合食品研究センタ

秋田県秋田市新屋町字砂奴寄4-2

醸造試験場

TEL.018-888-2000

の影響による香りの変化が少「AKITA雪国酵母」は環境 の花から酵母を分離した「秋 田美桜酵母」があります。 の「AKITA雪国酵母」と桜 母には、2016(平成28)年 が各蔵から販売されています。 「百田」を使って醸造した商品 期待できる品種で、「一穂積」と 今まで秋田になかった酒質が 「一穂積」と「百田」がデビュー。 て開発した新たな酒造好適米 2)年には、県と業界が連携 から17年後の2020 県が近年開発に成功した酵 **令** 

ています。 り組みが秋田の酒造りを支え 「秋田酒こまち」のデビュ

# 秋田味噌

AKITA MISO

贅沢にたっぷり使った米麹と、大豆、塩で作 られる秋田味噌。長期熟成により、色はや や濃いめ。粒味噌が主流です。うま味、甘 味たっぷりの秋田味噌は、味噌汁や鍋料理 の調味料におすすめ。米麹のふくよかな風 味が広がります。

# こんな新しい商品も



# きりたんぽみそ鍋

秋田を代表する鍋料理といえば「きりたん ぽ鍋」。伝統的に醤油ベースのスープを使 いますが、あえて味噌味のスープを提案。 秋田県内にある14歳の味噌を特別にブレ ンドした、まろやかでコクのある「特製み タレ」を使用しています。



(秋田みそ・しょうゆPR協議会)

# 稲庭うどんみそたれ(濃縮4倍)

「秋田県味噌醤油工業協同組合」と「秋田 県稲庭うどん協同組合」が共同開発。秋田 県内の味噌蔵の「あわせ味噌」に醤油、か つおや昆布のだし、鶏肉エキス、コチュ ジャンなどを加え、コクの深い、パンチの ある濃厚なだれを追求。稲庭うどんの温・ 冷どちらにも合う新たな調味料が生まれ ました。

(秋田みそ・しょうゆPR協議会)





帰ったと考えられます。日本の商人たちが醤油文化が花開の商人たちが醤油文化が花開ー方、醤油の製法は、秋田 屈指の鉱山が点在した県北地 ではの特徴と言えます。 による豊かな風味も秋田なら



秋田県味噌醬油工業協同組合 理事長 安藤大輔さん

地の気候を生かした長期熟成た、長く雪に閉ざされる寒冷 造られる味噌は、 と甘味が際立っています。 こうした背景から、

米のうま味 秋田で ま

流です。 米を加工した麹造りも盛ん 麹を使った自家醸造による味 たことから、 に行われていたようです。 噌造りが行われるようにな 作が行われ、江戸時代には ふんだんに使った米味噌が主 知られる秋田県では、 全国屈指の米どころとして 原料が手に入りやすか 大豆の栽培も行われてお 県内では古くから稲 庶民の間でも米 米麹を ま る前、 使っていました。 噌だまり」を調味料として が工業的に行われるようにな る醤油は高級品で、醤油造り

どんを味噌だれで味わら「稲 鍋」のセットの販売、稲庭う 鶏だし・醤油ベースで知られ 関、行政でつくる「秋田みそ 行っています。また、 ど新たな食の提案を積極的に 庭うどんみそたれ」の販売な 県内の醸造元や県の研究機 ティーに富んだ商品が様々あ や土産品などもあり、バラエ 味噌・醤油を使ったスイーツ バージョン「きりたんぽみそ る「きりたんぽ鍋」の味噌味 しょうゆPR協議会」を結成。 の魅力を広く発信しようと、 近年は、秋田の味噌と醤油

みから液体を絞る技術を要す 造できる味噌とは違い、もろ す。しかし、家庭で簡単に製 発展したという歴史もありま りが行われ、 地域に根ざして

一般家庭では主に「味

# こんな商品があります

## 開発された様々なしょっつる



秋田県内の製造業者7社がこれまでに手掛けた商品。それぞれイワシ、ハタハタ、タラ、アジ、 イワナなどを原料に個性豊かなしょっつるを製造している。

# こんなアレンジ商品も

# 秋田しょっつる スプレータイプ

(株式会社諸井醸造)

ハタハタ 100% のしょっつる を手軽に使えるスプレータ イプに。シュッと一吹きする だけで食事や料理のうま味 とコクがアップする。パスタ、 すし、刺し身、焼き魚、サ ラダなどにおすすめ。



# 手揚げ煎餅 淡雪ふわり こがししょっつる味 (有限会社鼎家)

新鮮な米油を使い、職人が一瞬 で手揚げするサクサク食感のせん べい。秋田のふわりと舞い落ちる 淡雪の結晶がモチーフ。味付け にハタハタのしょっつるを使用。



# はたはたパイ® (木村屋)

秋田の冬の風物詩であり、秋田県の 県魚でもある「ハタハタ」の形に焼 き上げたパイ。味付けにしょっつる を使用している。





家庭、 香りは様々でした。ハタハタ、 内各地に受け継がれ、 軒の製造業者がありました。 どが原料に使われました。 ワシ、コウナゴ、小アジ、アミな く、醤油代わりに盛んに造ら 戦後は食糧や物資が乏 昭和20年代には県内に25 作り手ごとに原料や味、 地域や

かつては沿岸部を中心に県

ます。



株式会社諸井醸造 代表取締役社長 諸井秀樹さん

以上漬け込んで自然分解(発 の魚介類に食塩をまぶし、2年 秋田県の「しょっつる」は、 三大魚醬の一つに数えられる 「いかなご醤油」とともに日本 料として用いられてきました。 す。独特の風味とうま味を持 酵) させて造る伝統の調味料で 県の沿岸部にある秋田市の 石川県の「いしる」、香川県の 主に「しょっつる鍋」の調味 原料 年にはハタハタ100%で製

らの業務用の注文が伸びていメン店、食品加工業者などか 途拡大、販売力強化などに取 究会」を結成し、品質向上、用 造。2年後に商品化しました。 して注目され、 つるは濃厚な『うま味の素』と り組んでいます。近年、 の7社が製造。「しょっつる研 た業者が加わり、 その後、新たに製造を始め 県内外のラー 現在は県内 しょっ

売れ

浜田両地区は、

江戸時

めました。1995 (平成7) 探りでしょっつるの製造を始 感から、1992年頃より手 化が消えてしまう」との危機 が、「このままでは地域の食文 当社は味噌醤油の醸造元です 要が減ると5軒ほどに激減。 て人々の食生活が一変し、 しかし、高度経済成長期に入っ

# んな商品がありま

昔ながらの商品、秋田ならではの商品も



# 納豆汁の素

(プレーン・生みそ入り)

納豆汁作りに欠かせない、 納豆をすり潰すという手間 暇のかかる作業を不要にし た商品。みそ入りもあります。

(株式会社ヤマダフーズ)



# ぎばさ納豆

秋田県産大豆が原料の納豆に「国産 ぎばさ」を使用したたれを添付。「ぎ ばさ(アカモク)」は、秋田県内で古く から親しまれている海藻で、鉄分や 食物繊維、カリウムなどが豊富なへ ルシー食材として注目されています。

(株式会社ヤマダフーズ)

# 桧山納豆わらづと

民謡「秋田音頭」に登場する檜山納豆。 わらづとは、昔ながらの製法と、近代 の技術で昔懐かしい納豆の味を届けて います。大豆は「あきた白神大豆」を 100% 使用。稲わらは、あきたこまち のわらを天日干ししたものです。

(元祖檜山納豆株式会社)



に収穫したダ はです。晩秋 食です。晩秋 な統の保存 ります。 時間をかけて熟成(発酵)させて作を米糠や塩で漬け込み、じっくりとた煙で約三日三晩いぶします。それ り下げ、ナラやサクラなどを燃やし 編んで天井から吊 イコンをひもで

県南地域は秋田県屈指の豪雪地帯で、晩秋には雪が降り、日照時間帯で、晩秋には雪が降り、日照時間帯で、晩秋には雪が降り、日照時間帯で、晩秋には雪が降り、日照時間帯で、晩秋には雪が増します。いぶりがっこは秋田のた人たちが生み出した雪国ならではの食文化。お茶請け、おつまみとして親しまれてきたほか、近年は秋田の生産の定番に。クリームチーズなどをのせて前菜として食べるアレジャの、そこちで、まついまして食べるアレジャの、そこちのはで、おかいまで、

秋田県を

株式会社ヤマダフーズ 代表取締役社長 山田伸祐さん

と呼ばれる場所も全国各地には諸説あり、「納豆発祥の地」 俵に詰めて供出させ、馬の背 馬の食料として農民に煮豆を 偶然納豆が生まれたという言 の1つ。900年以上前、「前九 数日して大豆が糸を引くよう 中に乗せて運んでいたところ、 う合戦が起こり、その戦の折に 年の合戦」「後三年の合戦」とい ら横手市に至る金沢地区もそ あります。秋田県の美郷町か になったという話です。 い伝えがあります。戦の帰路、

考えています。

株式会社ヤマダフーズ

TEL.0182-37-2246

秋田県仙北郡美郷町野荒町字街道の上279

豆は、 国秋田において長期保存がで が栽培の主流。圧力釜が無 秋田では中粒から大粒の大豆 自家製で納豆を作っていた時 豆を好んで食べます。これは では約4割の方がひきわり納 粒納豆が主流ですが、 として重宝されました。「水 家庭で作られていました。雪 す。古くから茨城では小粒、 代からの名残と推測していま 戸納豆」で知られる茨城県は かつて納豆は秋田県内の各 様々な料理にも使える大 冬の貴重なたんぱく源 秋田県

納豆発祥の地」

の

きわり文化や郷土料理

消費しました。短時間で豆を 煮て、薪も節約できる知恵と かった時代、 ひきわり納豆が好まれたと して豆を割ってから加工する がかかる上、燃料の薪も多く らかくなるまで煮るには時間 大粒の大豆を軟

たっぷりの具とともに汁物に ておいた山菜、豆腐、ネギなど は「納豆汁」という郷土料理が が販売されます。 汁の素」や納豆汁向けの具材 わり納豆をすり潰した「納豆 スーパーでは冬になると、 て親しまれています。県内の したもので冬のごちそうとし にすり潰し、サトイモ、保存し り鉢を使って食感が残る程度 あります。ひきわり納豆をす また、 秋田県の県南地域に

秋田の発酵文化 納豆・いぶりがっこ



# バナナボートシリーズ

### 株式会社たけや製パン

ふんわりと焼き上げたスポンジケーキでバナナとホイップク リームを包んだ50年以上続く超ロングセラー商品。毎月新商 品が発売され、県民に愛されるソウルフードとなっています。



# いぶりがっキー

## 有限会社伊藤漬物本舗

「いぶりがっこ」を細く長く切り、乾燥をさせたものです。旨味が凝縮 しいぶりがっこの美味しさをそのまま味わうことができます。また、乾 燥品なので、軽く、手も汚れずそのままお召し上がりいただけます。



# なまはげBOXしとぎ豆がき(14枚入り)

### 秋田粢菓子 一乃穂

秋田県産米を使用したしとぎ豆がきは、サクサクとした軽い食感に焼き上げました。なまはげBOXはお土産としても好評です。



# 男鹿しょっつる焼きそば

## 株式会社八郎めん

わかめ粉末と昆布だしを練り込んだ特製麺と、ハタハタ の魚醤 (しょっつる) をベースにした磯の風味豊かな焼き そばです。







# なまはげのおくりもの(5枚入り)

### お菓子のにこり

なまはげの面の最中種に大潟村産米粉を使用したお米のサブレです。サクッと軽い新食感とゴマ の香ばしさをお楽しみください。秋田県出身で「あきた音楽大使」の高橋優さんが紹介したことで 一気にブレイク! 秋田市の直営店はファンが集う聖地になります。

# まだまだあるよ 秋田のうまいもの

秋田の食の奥深さは探せば探すほど抜け出せなくなる、まるで"沼"。 いわゆる食文化では語りつくせないオンリーワンの製品がザックザク! あなた好みの「秋田のうまいもの | 見つけてみませんか?



# もちもち三角バター餅(6個入り)

## みうら庵

バターのコクとふんわりとした甘さ、そして何といってもその歯切れの よい食感。 風味豊かでどこか懐かしい味と、時間がたっても硬くならな い不思議な食感と、ふっくらとした三角の形が食べやすいと人気です。



# パンプキンパイ

## JA大潟村 加工開発センター

大潟村産のかぼちゃを使用したパンプキンパイは、素朴な味わいで 幅広い年代に人気です。しっとりとしたパイ生地の中に、かぼちゃ本 来の味を生かした甘さ控えめの餡が包まれたやさしい味わいです。



# 比内地鶏の秋田美人カレー 牛すじと甘酒の秋田美人カレー

#### ノリット・ジャポン株式会社

秋田県のこだわり食材の旨味が溶け出した、本格的なコクと味わいのあるスパイシーカレーです。



# 比内地鶏カレー

有限会社秋田味商

ルウの美味しさにこだわった本格派チキンカレー。単に「比内地鶏肉を入れたカレー」 という発想ではなく、ルウの美味しさ、比内地鶏肉とのバランスも考えて作ったチキン カレーです。秋田の代表的なご当地カレーとして、お土産品としても人気です。

# あきた食のチャンピオンシップ 2022



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 ナキホコレの本格デビューとなる令和4年11月からの販売予定

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

















# 天寿酒造 株式会社

# (株)秋田県物産振興会 1 TEL.018-836-7830

# 秋田のうまいもの 買える・食べられるお店



# あきた美彩館

見て、食べて、買って、品川で秋田を楽しめま す!秋田の郷土料理や地酒を楽しめるダイニ ングも併設しています。

東京都品川区高輪4丁目10-18 ウィング高輪WEST-III 1階

交通 JR品川駅高輪口より徒歩約3分 営業時間 11:00~22:00

電話 03-5447-1010 お買い物と一緒にお食事も出来ます

みんなで来てたんせ。





# 秋田県産品プラザ

約4,000点の秋田県内の様々な商品が一堂に 揃っています。ディスプレイにもこだわり、秋田 のものづくりのすばらしさもPRしています。

秋田県秋田市中通二丁目3-8 アトリオンビル地下 1階 交通 JR秋田駅西口から徒歩約5分 営業時間 9:30~18:30

電話 018-836-7830

秋田の"んめーもの"がいっぱい。 ここに秋田がありますよ!!





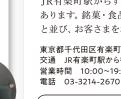
# ハチふる SHIBUYA meets AKITA

IR渋谷駅直結の渋谷スクランブルスクエア14 階にある、忠犬ハチ公をコンセプトに秋田と 渋谷を繋ぐショップです。

東京都渋谷区渋谷2丁目24-12 スクランブルスクエア 14F 交通 JR渋谷駅直結

営業時間 10:00~21:00

秋田産の美味しい食べ物を そろえています!





# 秋田ふるさと館

IR有楽町駅からすぐの東京交通会館1階に あります。銘菓・食品・酒・民工芸品がずらり と並び、お客さまをお出迎えいたします。

東京都千代田区有楽町2-10-1 東京交通会館1F 交通 JR有楽町駅から徒歩約1分 営業時間 10:00~19:00

東京・有楽町に秋田があります!

※お店によって取扱商品が異なりますので、ご希望の商品がある場合はあらかじめお問い合わせて頂いた上でご来店をお願いいたします。



秋田県食のあきた推進課 公式インスタグラム 「#んめえもの秋田 | を随時更新中!









@akita\_umaimono\_official