あきた食のチャンピオンシップとは

秋田県知事との記念撮影

新たな秋田のお土産品の発掘を目指し、過去2年に開発・改良された商品を対象として実施しています。
昭和54年から続く「秋田県特産品開発コンクール」の流れを汲み、今年で41回目を迎える伝統のあるコンクールです。

※受賞商品集合イメージ

商品のお問い合わせ

(株)秋田県物産振興会

TEL.018-836-7830

FAX.018-836-7834　E-Mail: info@a-bussan.jp
〒010-0001 秋田県秋田市中通2-3-8 アトリオンB1F

秋田県物産振興会　検索

http://www.a-bussan.jp

［主催］
秋田県（秋田うまいもの販売課）

［共催］
秋田県中小企業団体中央会
（一社）秋田県観光連盟
秋田県の観光と物産展実施協議会

食のチャンピオンシップ

2021
あきた食のチャンピオンシップ
AKITA FOOD CHAMPIONSHIP

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

〒010-0951
秋田市山王6-1-5太平ビル3F
TEL.018-853-7695

1個
¥550（税抜）

加工品部門

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

1個
¥750（税抜）

菓子・飲料部門

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、クレームダマンド(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

1箱（5個入）
¥1,200（税抜）

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。

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)

株式会社秋田まるごと加工

株式会社秋田まるごと加工

〒011-0941 秋田市土崎港北5-5-42
TEL.018-827-6883

1個 ¥1,000（税抜）

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。

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

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

1袋 ¥150（税抜）

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。

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

TOYOSHIMA FARM

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

1本（500mℓ） ¥1,500（税抜）