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

鯛のぶつ切り（刺身用）を塩と糀、唐辛子で漬け込んで熟成させました。鯛の身の甘さと塩加減がちょうどよく合わさってお酒のアテに最適です。地元男鹿産の真鯛を使った男鹿ならではの夏限定の商品です。

株式会社 男鹿ぜん吉
〒010-0681 男鹿市北浦相川字相川沢3
TEL.0185-33-3147

菓子・飲料部門

銀賞〈秋田県知事賞〉

KOJI CLEAR

株式会社 エス

豊かな発酵文化をもつ秋田の糀、米、水だけで作った新しい発酵飲料です。「あめこうじ」由来の優しい甘さに加え、「しろこうじ」由来のクエン酸によるフルーティーで爽やかな酸味が特徴です。飲む点滴と言われる甘酒の成分とクエン酸で疲れた心と身体をリカバリー。

株式会社 エス
〒019-1701 大仙市神宮寺神宮寺162
TEL.03-6822-4047

秋田県知事との記念撮影

秋田の新しいおみやげ、贈り物

あきた食のチャンピオンシップ 2022

［主催］

秋田県（食のあきた推進課）

Tel: 018-860-2259
Mail: shokusan@pref.akita.lg.jp

［共催］

秋田県中小企業団体中央会
一般社団法人 秋田県観光連盟
秋田県の観光と物産展実施協議会

［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
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

秋田の新しいおみやげ、贈り物

あきた食のチャンピオンシップ 2022

受賞商品

食のチャン ビオンシップ
GOLD AWARD AKITA

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』を使用し、土佐備長炭で手焼きした後、安藤醸造家伝醤油を使用し、男鹿産昆布、秋田県産シイタケ、鰹節、煮干しから出汁を取り、和三盆糖で風味を出しました。お煎餅の半分にタレをつけ、半分にはつけていないので、最初にタレのついていない素焼きをお召し上がり頂くと、お米そのものの風味をお楽しみいただけます。
※サ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

有限会社 鼎家
〒010-0341 男鹿市船越字内子1-231
TEL.018-853-6766

加工品部門

※調理例

食のチャン ビオンシップ INCENTIVE AWARD AKITA

日本三大やきそばである「横手やきそば」を即席カップ麺に仕上げました。中太麺でもちもちとした食感を再現し、本家の横手やきそばの味に負けず劣らずの完成度の高い商品です。ソースはやや甘めで、ほどよくスパイスの効いたオリジナルソースを使用しています。

奨励賞〈秋田県中小企業団体中央会会長賞〉
横手やきそば（即席カップめん）
トヤマフーズ 株式会社

トヤマフーズ 株式会社
〒019-0527 横手市十文字町字大道東38-8
TEL.0182-42-0080

食のチャン ビオンシップ INCENTIVE AWARD AKITA

佃煮の定番「しらうお」を唐揚げにし、お煎餅と枝豆を混ぜ合わせました。お子様のおやつ、お酒のおつまみとして手軽にお召し上がりいただけます。また白だしと一緒にお茶漬けにすると磯の豊かな風味をお楽しみいただけます。

奨励賞〈秋田県の観光と物産展実施協議会会長賞〉
さく咲く白魚
有限会社 佐藤徳太郎商店

有限会社 佐藤徳太郎商店
〒018-1401 潟上市昭和大久保字宮ノ前162-1
TEL.018-877-3224

※調理例

食のチャン ビオンシップ INCENTIVE AWARD AKITA

いぶりがっこ独特のコリコリした食感と香りが楽しむことができ、比内地鶏の脂とスープを入れることによりジューシーな味に仕上げました。秋田の代表的食材であるいぶりがっこと比内地鶏（親鳥）を組み合わせた「スモーキー＆ジューシー」な一品。

奨励賞〈秋田県の観光と物産展実施協議会会長賞〉
あきた餃子
株式会社 無限堂

株式会社 無限堂
〒010-1412 秋田市御所野下堤4-3-1
TEL.018-838-4377

菓子・飲料部門

食のチャン ビオンシップ INCENTIVE AWARD AKITA

最高峰純米大吟醸をゼリーにして、昔ながらのシンプルな卵液とカラメルをマッチさせた新しい感覚の大人向けプリンです。日本酒ゼリーは県内5つの蔵の純米大吟醸から選ぶことができ食べ比べも楽しめます。

奨励賞〈一般社団法人秋田県観光連盟会長賞〉
高岩日本酒プリン
工房TAKAIWA

工房TAKAIWA
〒019-0202 湯沢市桑崎字中泊15番地
TEL.0183-52-2246

食のチャン ビオンシップ INCENTIVE AWARD AKITA

天寿酒米研究会で契約栽培された秋田県開発の「酒こまち」、鳥海山の伏流水、さらに「鳥海リンドウの花」から採取した酵母で仕込みました。リンドウ酵母は鳥海リンドウの花を6年間東京農業大学に送り続けて酵母を採取。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です。

奨励賞〈秋田県の観光と物産展実施協議会会長賞〉
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

天寿酒造 株式会社
〒015-0411 由利本荘市矢島町城内字八森下117
TEL.0184-55-3165

食のチャン ビオンシップ

秋田の新たな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42回目を迎える伝統のあるコンクールです。