



# あきた食のチャンピオンシップ® Akita Food Championship 2025

**GRAND PRIX AKITA 2025**

口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 小公子2023**

**ワイナリーこのはな(株式会社MKpaso)**

**GOLD AWARD AKITA 2025**

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**

**金賞 <秋田県知事賞>**

**男鹿の赤がに 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**

**金賞 <秋田県知事賞>**

**パヴェドゥ・SAKE**

有限会社セラヴィ

手綱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。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長賞>**

**手綱いの稲庭うどん 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漬け液をミルクジェラートに混ぜ込み、角切りの横手市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 smokeyな香りとがっこ食感が楽しめます。

**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長賞>**

**しょっぱーいぼだっこ**

ノリット・ジャポン株式会社

地域内外で人気の『鹿角りんご』の美味しい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%で配合したことで、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 <一般社団法人秋田県観光連盟会長賞>**

**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

秋田の新たなお土産の発掘を目指し、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。

「秋田県特産品開発コンクール」の流れを汲み、今年で45回目を迎える伝統のあるコンクールです。

お問い合わせ

(株)秋田県物産振興会

Tel: 018-836-7830



<https://www.a-bussan.jp>