

やまがたふるさと食品コンクール審査結果

○ 最優秀賞（山形県知事賞）【調理・惣菜加工部門】

商品名：つや姫 ^{ひめ} こめ油 ^{あぶら}	
企業名：三和油脂(株)（天童市）	
<p>選考理由</p> <p>遺伝子分析した「つや姫」米糠から油を抽出することにより山形らしさが強く強調され、米油としての味と香りのレベルが高いこと、外箱・ボトルデザインが優れている点が評価された。</p>	

○ 優秀賞【調理・惣菜加工部門】

商品名：ごんぼみそ ^{おか} （岡の台 ^{だい} ごんぼ ^{みそ} 味噌）	
企業名：あべ工房（白鷹町）	
<p>選考理由</p> <p>味噌の風味、「岡の台ごんぼ」のこりこりした歯ざわりのある食感、南蛮の適度な辛さがマッチして高い食味が味わえること、米、大豆、岡の台ごんぼ、自家製南蛮など全て白鷹町の特産品を使用した点が評価された。</p>	

○ 優秀賞【調理・惣菜加工部門】

商品名：米粉 ^{こめ} 三色豆腐 ^{さんしよくとうふ}	
企業名：(株)仁藤商店（山形市）	
<p>選考理由</p> <p>色の違う県産大豆を3種類使用し、栄養価の高い3食豆腐を製造し、3食の色を生かすためゴム風船に入れ、菓子的、デザート的感覚で味わえるようにしたこと、はえぬき米粉を使用したことによりまろやかさがでている点が評価された。</p>	

○ 優秀賞【調理・惣菜加工部門】

商品名：羽黒山伏 ^{はぐろやまぶし} 行者 ^{ぎょうじゃ} キムチ ^{はくさい} （白菜 ^{はくさい} ・羽黒小粒 ^{はぐろこつぶ} きゅうり）	
企業名：羽黒・のうきょう食品加工有限会社（鶴岡市）	
<p>選考理由</p> <p>山形の昔ながらの漬物と一夜漬け的なさっぱりした味の漬物を同時に味わうことができること、羽黒山伏修行のスタミナ源として食された「行者にんにく」を使用している点が評価された。</p>	

○ 優 秀 賞【菓子・飲料部門】

商品名： フルーツオンヨーグルト ラ・フランス

企業名：鳥海やわた観光(株) (酒田市)

選考理由

酒田市鳥海高原牧場産の牛乳と県産の芳香なラ・フランスの味をそのまま楽しめるヨーグルトであること、ヨーグルトとソースが二層になった新しいタイプのヨーグルトである点が評価された。



○ 優 秀 賞【菓子・飲料部門】

商品名：パート・ド・フリユイ (ラ・フランス、桃)

企業名：(有)エル西洋菓子プランタン (米沢市)

選考理由

甘さを控えめにし、ラ・フランスと桃の本来の香りをゼリーに封じ込め、見た目もコンパクトで可愛らしい点が評価された。



○ 優 秀 賞【菓子・飲料部門】

商品名：^{しょうないかきほんなま}庄内柿半生チョコチップス

企業名：(株)佐徳 (鶴岡市)

選考理由

うすく切った半生の庄内柿の風味と甘いチョコレートとの独特な風味が楽しめ、見た目も生の柿を連想することができる点が評価。



○ 優 秀 賞【菓子・飲料部門】

商品名：^{はつまご}初孫 ^{びほうじゅんぎん}美泡純吟

企業名：東北銘醸(株) (酒田市)

選考理由

県産酒造好適米「出羽の里」100%で醸造した発泡性清酒で、きめ細かくクリアな新しいタイプのお酒であること、全国的にもめずらしいオリジナルの弱発砲酒である点が評価された。



○ おいしい山形賞【菓子・飲料部門】

商品名：ダブルチーズ・ラ・フランス

企業名：尙木村屋（鶴岡市）

選考理由

2層のチーズケーキでラ・フランスをサンドし、とろけるようなチーズケーキと香り高いラ・フランスをほどよく組み合わせた点が評価された。

