



山形のうまいもの「ファインフードコンテスト」とは

当コンテストは、農林水産業と食品製造業等との連携を図ることで、
マーケティングに基づく新たな価値を備え、
県内外で認知され、数多く購入してもらえる商品開発を促進するため、
県産農林水産物を原料として製造された
「山形ならではの」加工食品の優良事例を顕彰するコンテストです。
山形県産の農林水産物を使用したこだわりの加工食品を
皆様も、ぜひご賞味ください。

主催：やまがた食産業クラスター協議会
〒990-0041 山形市緑町一丁目9番30号 TEL:023-679-5081

共催：山形県、おいしい山形推進機構、
山形県米粉利用拡大プロジェクト推進協議会

※各商品の情報は、2023年10月時点のものです。

山形県産の農林水産物を使用した、～こだわりの加工食品大集合!～



やまがた食産業クラスター協議会
<https://y-cluster.jp>

第4回
山形のうまいもの
「ファインフードコンテスト」

山形県知事賞

山形のうまいもの食品
大賞

主食部門 最優秀賞

山形県知事賞
〈山形のうまいもの食品大賞〉

gnocco

(によっこ)



様々なシーンで玄米を手軽に

時間のない朝やお子様のおやつに



主食として利用しているうるち米(山形県庄内地方産)を「お米」としてだけでなく、色々な料理に使用することをイメージして開発されました。時間のない朝やお子様のおやつなど、様々なシーンで玄米を手軽に食べることができます。

1袋(4個×3袋)／¥389(税込)

■お問い合わせ先

農事組合法人 庄内協同ファーム

〒999-7631 鶴岡市八色木字西野338

電話:0235-78-2120 FAX:0235-78-2140

<https://www.shonafarm.com>

第4回
山形のうまいもの
「ファインフードコンテスト」
畜水産加工品部門
最優秀賞

畜水産加工品部門 最優秀賞



山形県米沢のブランド豚

「天元豚」を100%使用

天元豚ウインナー
スモーク



原料の豚肉は、「自分が食べたい!家族に食べさせたい!」を理念に飼育された、山形県米沢のブランド豚「天元豚」を100%使用し、桜チップでほどよくスモークした、IFFA金賞も受賞した商品です。

1パック(6本入り120g)/¥378(税込)

■お問い合わせ先

株式会社 米沢食肉公社

〒992-1125

米沢市万世町片子5379-15

電話:0238-22-0025 FAX:0238-24-5561

<http://www.yonesyoku.com>

第4回
山形のうまいもの
「ファインフードコンテスト」
惣菜部門
最優秀賞

惣菜部門 最優秀賞



甘酒入り

こうじ柿漬大根

発酵食品で人気の

甘酒を使ったべったら漬け

特産庄内柿と一緒に漬込みました

発酵食品で人気の甘酒を使ったべったら漬です。糀と甘酒は庄内米はえぬきを使用した伝統製法により作られたものを使用しております。特産庄内柿と一緒に漬込みました。秋冬は県産大根を使用いたします。

1袋(110g)/¥324(税込)

■お問い合わせ先

羽黒・のうきょう食品加工 有限会社

〒997-0131

鶴岡市羽黒町川代字川代山406

TEL:0235-62-2200

FAX:0235-62-2584

<https://haguro-n.com>



第4回
山形のうまいもの
ファインフードコンテスト
果実加工品部門
最優秀賞

果実加工品部門 最優秀賞

手作業で一つ一つ丁寧に作りました

果物の美味しさをそのままに

豊かな土地で育った

のら農園の
ドライフルーツチョコレート



上山市の豊かな土地で育った果物の美味しさを、そのままドライフルーツにし、口どけの良いチョコレートで仕上げました。紅柿、ラフランス、りんごを保存料などは一切使用せずに乾燥させ、一つ一つ丁寧に手作業で作っています。

1袋(50g)／¥702(税込)

■お問い合わせ先
のら農園

〒999-3126

上山市金生西1-10-31

電話：080-4185-0260

FAX: 023-672-2282

<https://noranouen.com>

第4回
山形のうまいもの
ファインフードコンテスト
菓子部門
最優秀賞

菓子部門 最優秀賞

廃棄される煮干しを丸ごと

生地へ練り込んだSDGs商品



オランダせんべい
にぼせん

酒田のラーメンスープの出汁取りで使用した煮干しは、風味や栄養がたくさん残っているにも関わらず、一度出汁を取ると廃棄されてしまいます。その廃棄されてしまう煮干しを丸ごと生地へ練り込んだSDGs商品です。

1袋(48g)／¥194(税込)

■お問い合わせ先

酒田米菓 株式会社

〒998-0832

酒田市両羽町2-24

電話：0234-22-9541

FAX: 0234-24-5239

<https://www.sakatabeika.co.jp/>

第4回
山形のうまいもの
「ファインフードコンテスト」
飲料・アルコール部門
最優秀賞

飲料・アルコール部門 最優秀賞

第4回
山形のうまいもの
「ファインフードコンテスト」
パッケージ
デザイン賞

ドライフルーツがセットのスペシャルボックス
山形の風土をカクテルで表現



「ファーム・トゥ・グラス」をテーマに山形の風土
をカクテルで表現した「山形カクテルふるふる」
3種類と山形県産ドライフルーツがセットになった
スペシャルボックス

山形カクテルふるふる
1箱：(ぶどう、ラ・フランス、りんご)
各138ml×1本
山形県産ドライフルーツ 9.5g×2袋
／¥3,000(税込)

山形カクテルふるふる
ギフトセット

■お問い合わせ先
加藤嘉八郎酒造 株式会社
〒997-1124
鶴岡市大山三丁目1-38
電話：0235-33-2008
FAX：0235-33-0880
<https://www.sake-ohyama.co.jp/>

第4回
山形のうまいもの
「ファインフードコンテスト」
調味料・その他部門
最優秀賞

調味料・その他部門 最優秀賞



耕畜連携、地域循環型農業で作りました

添加物、甘味料無使用のペースト

100%
ピーナッツペースト



山形県金山町産落花生。添加物、甘味料無使用の100%ピーナッツ
ペーストです。地元養豚業者の豚糞のみを使用し耕畜連携、地域循環型
農業で作られた商品です。

1瓶(170g)／¥1,080(税込)

■お問い合わせ先
農事組合法人 いずえむ
〒999-5404
最上郡金山町大字下野明677
電話：0233-52-3168
FAX：0233-52-3168
<https://izuemu.jp>

みんなの食卓® お米で作ったしかくいパン

主食部門
優秀賞



山形県産米の米粉を使用したふっくら食感の米粉パンです。
(製品に使用されている米粉のうち、山形県産米粉は97%)個包装で持ち運べて、そのまま自然解凍で召し上がれます。グルテンフリーです。

1袋(200g(3枚入り×4パック入り))／¥486(税込)

■お問い合わせ先

東北日本ハム 株式会社

〒998-0012 酒田市広栄町3-1

電話:0234-31-3111 FAX:0234-31-2436

<https://www.tohoku-nh.co.jp/>

山形牛ハンバーグ

山形牛の旨味そのものを活かすために、着色料、保存料、化学調味料などを一切使用しない、安心で安全な本格ハンバーグです！旨味をギュッと閉じ込め、ふっくらジューシーに焼き上げました！

1袋(150g(ハンバーグ120g+ソース30g))／¥1,080(税込)

畜水産
加工品部門
優秀賞



■お問い合わせ先

株式会社 サカタフーズ

〒999-6701 酒田市砂越字上川原507

電話:0234-61-7900 FAX:0234-52-2444

<https://www.sakatafoods.com/>

由兵衛さんちの孟宗汁

惣菜部門
優秀賞



鶴岡市田川産の孟宗筍、地元産の厚揚げと椎茸を酒粕と味噌で仕上げる昔ながらの「孟宗汁」を作りました。鍋からよそったそのままの風味豊かな味を温めるだけでお楽しみ頂けます。

1箱(400g(固形物210g・汁190g))／¥920(税込)

■お問い合わせ先

野菜みらい計画 三浦真紀子

〒997-1124 鶴岡市大山1-27-46

電話:080-5386-2578 FAX:0235-35-3039

<https://yasaimirai-p.com>

つや姫玄米茶

山形県産ブランド米「つや姫」等米100%使用。
直火焙煎製法でこげばしい香り、さっぱりした味わい。
懐かしいレトロ調のデザインと米袋のパッケージ。
美味しさ広がるテトラ型ティーパック採用。

1袋(3g×10袋入り)／¥648(税込)

■お問い合わせ先

株式会社 桑名園本店

〒992-0011 米沢市中田町760番地

電話:0238-37-3330 FAX:0238-37-6125

<https://www.sakura21.info/>

飲料・
アルコール部門
優秀賞



菓子部門
優秀賞

森のザクっとパイ

山形市産の落花生をふんだんに使用した、サクサクの香ばしい焼きたてパイ。深みのあるキャラメルヌガーがおいしさを、より一層引き立てています。

1個(45g)／¥280(税込)

■お問い合わせ先
株式会社 クラウドワイド
〒990-2464 山形市高堂一丁目8-1
電話:023-645-2511 FAX:023-645-2503
<https://cakehouse-tutu.com>

やまがた春菓 さくらさくっ

山形県産米粉使用。玉谷製麺独自の技術で造り上げた「サクラバスタ」をさっくり揚げて、天然きび砂糖と塩で味付けをしました。さくさく甘じょっぱい、優しい味の米菓子です。

1袋(70g)／486円(税込)

■お問い合わせ先
有限会社 玉谷製麺所
〒990-0701 西村山郡西川町睦合甲242
電話:0120-77-5308 FAX:0120-77-5506
<https://www.tamayaseimen.co.jp/wp/>

菓子部門
優秀賞

お米のロールケーキ(佐藤錦)

山形県庄内産はえぬき米粉を使用した生地、山形県産の佐藤錦の果汁と果肉をふんだんに使用した純生クリームを贅沢に巻き上げました。

1箱(直径16cm)／¥1,890(税込)

■お問い合わせ先
カムコミュニケーションズ 株式会社
〒998-0013 酒田市東泉町4-11-6
電話:0234-28-8333 FAX:0234-28-8335
<https://comeru.jp>

調味料・
その他部門
優秀賞

小鯛と金頭のつゆ

庄内浜の金頭とアミエビを使用。金頭の深い旨味と小鯛の上品な味わいが融合したつゆです。隠し味のアミエビ魚醤が美味しさをさらに引き立ててくれます。シールド乳酸菌®配合。

1本(300ml)／¥648(税込)

■お問い合わせ先
株式会社 みどりサービス『マルノー山形』
〒998-0054 酒田市砂越字上川原44-1
電話:0234-52-3100 FAX:0234-52-2230
<https://midori-sv.com/maruno.html>

果実
加工品部門
優秀賞

主食部門
山形県
農林水産
部長賞



鶴岡の福おこわ



縁起の良い「赤飯おこわ」と、庄内地方の年中行事「大黒様のお歳夜」にちなんで「黒豆おこわ」の詰合せです。どちらも希少な鶴岡産もち米「でわのもち」と鶴岡産の小豆・黒豆を使用し、手づくりで風味豊かに蒸しあげました。

1箱(8個入り(赤飯おこわ4個、黒豆おこわ4個))／¥2,268(税込)

■お問い合わせ先
株式会社 佐徳

〒997-0011 鶴岡市宝田2-9-79
電話：0235-24-1180 FAX:0235-23-3564
<https://www.satoku.co.jp/>

山形県産黒毛和牛 極旨牛すき井の素

山形県産黒毛和牛を使用した牛すき井の素。柔らかな肉質と隠し味に山形県で醸造された赤ワインを使用した甘辛の割り下がベストマッチ。創業170余年惣菜づくりひとすじ「みやさかや」のこだわりの逸品です。

1袋(130g)／¥702(税込)



畜産加工品部門
山形県
農林水産
部長賞

■お問い合わせ先

株式会社 タスクフーズ

〒992-0032 米沢市相生町7-130
電話：0238-22-7188 FAX:0238-21-2309
<https://koi-miyasaka.com/>

飲料・
アルコール部門
山形県
農林水産
部長賞

銀嶺月山 純米酒仕込みの梅酒



地元寒河江市谷沢で400年もの間守られてきた在来品種の「谷沢梅」を、山形県産米を使用した自社醸造の純米酒をベースに漬け込み仕込みを行いました。梅本来のも持つ特徴を生かした甘さ控えめの爽やかな味わいです。

ヴィーガン認証取得

全国梅酒品評会2022入賞、料理天国100選2023入賞 他
1本(720ml)／¥2,200(税込)

■お問い合わせ先

月山酒造 株式会社

〒990-0521 寒河江市大字谷沢769-1
電話：0237-87-1114 FAX:0237-87-1163
<http://www.gassan-sake.co.jp>

米沢はまだ牧場 しぼりたて生乳ジェラート

山形県初のファームメイドジェラート。JGAP・農場HACCP認証の安心・安全な生乳と、世界ジェラートコンテスト第3位のマエストロ監修のレシピで、生乳の柔らかな甘みと香りを感じられる美味しいジェラートが出来ました。是非ご賞味ください。

1個(120ml)／¥400(税込)



■お問い合わせ先

はまだ牧場ジェラート工房

〒992-0115 米沢市梓川1171-1
電話：0238-28-1143 FAX:0238-28-1143
<https://hamada-gelato.com/>

菓子部門
山形県
農林水産
部長賞

菓子部門
山形県
農林水産
部長賞

鶴岡だだちゃ豆のマカロン

サクサクとした食感のシルク入りマカロンに鶴岡特産のだだちゃ豆クリームをサンドしました。日本海の塩が枝豆の旨味をより一層引き立て、甘さとのバランスが絶妙な味わいです。

1箱(5個入り)／¥1,300(税込)

■お問い合わせ先

株式会社 オール・ケッチャーノ
(ファリナモーデルチェ)

〒997-0015 鶴岡市末広町3-1マカ東館1階
電話:0235-64-0510 FAX:0235-64-0690
<http://www.alchecciano.com>



ミニチューブハチミツ



時期と場所によって風味が変わる、山形県内の4種類のハチミツを、携帯出来るようにミニチューブタイプにしました。ヒンジタイプのキャップなので、片手で開閉ができ、外出時色々な物に掛けるのに便利で、アウトドアでの行動食としても最適です。

1本(30g)／¥648(税込)

■お問い合わせ先

ハヤマハニーファーム

〒990-0504 寒河江市留場111-1
電話:070-4286-3976 FAX:046-229-5626
<https://www.hayamahoneyfarm.com/>

調味料・
その他部門
山形県
農林水産
部長賞

調味料・
その他部門
審査員
特別賞

SHONAIMAI 米だらけ焼肉タレ

庄内産米を使用した焼肉のたれです。砂糖と醤油を使わず甘酒と塩麴で代替し、ほんのり米の風味が感じられます。焼肉、炒め物、サラダ等幅広くお使いになれます。

1本(220g)／¥400(税込)

■お問い合わせ先

山形県立農林大学校

〒996-0052 新庄市大字角沢1366
電話:0233-22-1527 FAX:0233-23-3119
<https://www.ynodai.ac.jp/college/>



日本酒極む梅のパウンドケーキ

地元酒蔵で造られた県産梅を使用した梅酒の梅の果肉と、県産の大豆粉と米粉を使用しております。パウンドケーキ本来の「ふわふわ感」・梅を使用したことによる「しっとり感」・米粉特有の「もちり感」の3つのハーモニーを味わえるパウンドケーキに仕上げました。

1個(約45g)／¥220(税込)

■お問い合わせ先

障がい者支援施設 山形県リハビリセンター

〒990-2231 山形市大字大森385
電話:023-686-3722 FAX:023-686-3723
<http://y-sinsyokyo.com/>



菓子部門
審査員
特別賞

第4回 山形のうまいもの「ファインフードコンテスト」

入賞商品

gnocco(によこ) 農事組合法人 庄内協同ファーム
 天元豚ウインナー スモーク 株式会社 米沢食肉公社
 甘酒入り こうじ柿漬大根 羽黒・のうきょう食品加工 有限会社
 のら農園のドライフルーツチョコレート のら農園
 オランダせんべい にぼせん 酒田米菓 株式会社
 山形カクテルふるふる ギフトセット 加藤嘉八郎酒造 株式会社
 100%ピーナッツペースト 農事組合法人 いずえむ
 みんなの食卓®お米で作ったしかくいパン 東北日本ハム 株式会社
 山形牛ハンバーグ 株式会社 サカタフーズ
 由兵衛さんちの孟宗汁 野菜みらい計画 三浦真紀子
 つや姫玄米茶 株式会社 桑名園本店
 森のザクっとパイ 株式会社 クラウドワイド
 やまがた春菓 さくらさくつ 有限会社 玉谷製麺所
 お米のロールケーキ(佐藤錦) カムコミュニケーションズ 株式会社
 小鯛と金頭のつゆ 株式会社 みどりサービス『マルノー山形』
 鶴岡の福おこわ 株式会社 佐徳
 山形県産黒毛和牛 極旨牛すき丼の素 株式会社 タスクフーズ
 銀嶺月山 純米酒仕込みの梅酒 月山酒造 株式会社
 米沢はまだ牧場 しぼりたて生乳ジェラート はまだ牧場ジェラート工房
 鶴岡だだちゃ豆のマカロン 株式会社 オール・ケッチャーノ(ファリナモーレドルチェ)
 ミニチューブハチミツ ハヤマハニーファーム
 SHONAIMAI 米だらけ焼肉タレ 山形県立農林大学校
 日本酒極む梅のパウンドケーキ 障がい者支援施設 山形県リハビリセンター

