





《平成26年度岩手県ふるさと食品コンクール 入賞商品》

最優秀賞（東北農政局長賞）

| 商品写真 | 商品名 | 商品PR | 出品者名 |
|---|-----------|--|-------------|
|  | いわて南部地粉そば | ①蕎麦もつなぎの小麦も100%岩手の地粉（蕎麦畑は自社管理）、②仕込み水は北上山系の伏流水を使用、③香りと風味にこだわり、石臼での自家製粉、④岩手大学との共同開発による独自の紛体殺菌技術で、酒精（アルコール）無添加。 | 株式会社川喜（釜石市） |

優秀賞（いわて農林水産振興協議会長賞）

| 商品写真 | 商品名 | 商品PR | 出品者名 |
|---|--------------|---|--|
|  | ヨーグルトにかけるお醤油 | 岩手県内の湯田牛乳公社と、味噌・醤油製造の佐々長醸造とで共同開発した新しい形のデザート醤油。ヨーグルトに合う新感覚のソースです。 | 株式会社湯田牛乳公社（西和賀町） 佐々長醸造株式会社（花巻市） 共同開発 |
|  | ばばばパスタ（ミックス） | 自家産米と野菜の練り込んだショートパスタ | ひころいちファーム（陸前高田市） |
|  | 黄金のヒエ塩麩 | 雑穀のヒエから麩を製造し、さらに、塩を添加し、ヒエ塩麩を製造。普通の塩麩に比べ、色が黄色であり、見た目がさわやかである。味にもコクがあり、肉や魚など、多くの食材の味の旨味をさらに向上させる万能調味料である。 | 岩手県立花巻農業高等学校（花巻市） |

優良賞（いわて食料産業クラスター協議会長賞）

| 商品写真 | 商品名 | 商品PR | 出品者名 |
|---|----------------------|--|-----------------------|
|  | 潮騒の一夜干しシリーズ | 久慈市、岩手大学、北三陸天然市場の産学連携により研究・開発された商品です。食味に影響を与える防腐剤を使用せずに、ハーブエキスを 사용하여保存性を向上させました。 | 有限会社北三陸天然市場（久慈市） |
|  | 山ぶどう羊かん | 野田村の山ぶどうを使ってしっかり練り込んだ羊かんをです。酸味と風味が後をひきます。 | 有限会社竹屋製菓（久慈市） |
|  | 浜のかあちゃん えぞ鮑の肝 甘辛煮 | 地元宮古の郷土料理。母の味の再現です。鮑の身は刺身で食べ、肝を甘辛く煮こんで熱々の御飯にかけて食べます。もちろん醤油は国産の大豆・小麦使用。赤唐辛子も国産。三陸の海のごつつおです。 | マルヤマ山根商店（宮古市） |
|  | 鮭と椎茸ごはん | 洋野町の特産品の一つである椎茸を使ったヘルシーなごはん。冷凍状態から電子レンジで2～3分加熱するだけで食べられる手軽さもあり、食事制限のあるご高齢のお客様からの需要が多い商品です。 | はまなす亭（洋野町） |
|  | ホタテとアスパラガスのアラモードキッシュ | 三陸産ホタテとアスパラガスにキッシュにしてスフレ型に詰めて仕上げました。 | 学校法人協和学院水沢第一高等学校（奥州市） |
|  | アスパラガスのケーキサレ | グリーンアスパラガスをしよっぱいケーキにしてみました。元気回復にいかが？ | 学校法人協和学院水沢第一高等学校（奥州市） |