

岩手うんめえ～もん！！グランプリ 2019 入賞商品

(1) 最優秀賞

粉雪ビスキユ

株式会社松栄堂

平泉町

農商工連携部門



岩手県産ブランド米「金色の風」を使用した米粉クッキー。パウダースノー（粉雪）がふわりととけゆく風味が、ミルクィーで淡く、心地良い口どけです。

(2) 優秀賞

ラベンダーパウンドケーキ

株式会社アーク 館ヶ森アーク牧場

一関市

6次産業化部門



館ヶ森アーク牧場で採れた有機 JAS 南部小麦・昔たまご・ラベンダー蜂蜜・ラベンダーパウダーを贅沢に使用し、外はサクッと中はふんわりに仕上げた逸品です。

サバ椎茸味付缶詰

宮古水産高等学校 食品家政科

宮古市

学校部門



宮古地域の農林水産物の認知度向上に向け、地域の特徴的な農産物と水産物を組合わせた加工品の開発に宮古水産高校と岩手県立大学が共同で取り組みました。宮古漁港で水揚げされた脂がのっている新鮮なサバと肉厚な宮古地域の原木椎茸の組み合わせにより、椎茸の旨味・甘みがよりしっかりと出ているサバ缶です。

※商品の紹介文章は、各団体の出品申込書より転記

※次頁に続く

(3) 優良賞			
ずんだだんご	夢楽の味房	奥州市	6次産業化部門
	米どころの自家産天日干しひとめぼれを100%使用し、自宅加工場にて昔ながらの製法で食感にこだわりだんごをつくっています。ずんだも地元（奥州市江刺玉里）の枝豆を使い、砂糖、塩のみで味付けしており、枝豆本来の色や風味が満喫できます。だんご、ずんだともに添加物等は一切使用していないので、賞味期限は当日限りとしており本物を味わっていただける一品です。		
夏野菜のジュレピクルス	いわて花巻UMEEGU隊	花巻市	6次産業化部門
	花巻の農業女子が作った夏の野菜で花巻の特産になるピクルスジュレを夏限定で花巻のハコショウさんとコラボし無添加で身体によいみんなにやさしい商品に仕上げました。		
糀みそドレッシング	藤勇醸造株式会社	釜石市	農商工連携部門
	岩手県産の大豆・米を100%使用の藤勇十割糀みそをベースにした味噌ドレッシングです。玉ねぎと味噌の旨みで、サラダをおかわりしたくなる味のバランスと、添加物不使用にこだわりました。		
北上ガレット	株式会社アリーブ	北上市	農商工連携部門
	お店で食べる味をそのままに1枚1枚丁寧に焼き上げて持ち歩きやすくしました。 ※「デザイン賞」との重複受賞		
琴畑カブの山ブドウ漬け	遠野緑峰高等学校	遠野市	学校部門
	30年間栽培されていなかった伝統野菜「琴畑カブ」の栽培を復活させました。しかし、そのままのカブでは売れず付加価値を付けて販売する事にしました。完成した漬物を漬物グランプリに応募した際、日本一を受賞することができました。琴畑カブと山ブドウが融合された独特の風味や色合いが表現された美味しい漬物です。 ※「企画賞」との重複受賞		
Japanese herb juice SHISO&Ginger	水沢第一高等学校	奥州市	学校部門
	奥州市産のシソジュースです。しょうが・香辛料を加えて煮詰め、少しスパイシーに仕上げました。ホットでも、ミルクと混ぜてチャイ風にしても美味しいです。暑い夏に、じんわりと体を温めてくれます。		

※商品の紹介文章は、各団体の出品申込書より転記

※次頁に続く

(4) 特別賞			
・人気投票特別賞			
ヤギミルク 生食パン	しあわせ乳業株式会社	宮古市	6次産業化部門
	ヤギミルクの香りがいきた風味豊かな生食パンです。		
・企画賞			
琴畑カブの山ブドウ漬け	遠野緑峰高等学校	遠野市	学校部門
	30年間栽培されていなかった伝統野菜「琴畑カブ」の栽培を復活させた。しかし、そのままのカブでは売れず付加価値を付けて販売する事にした。完成された漬物を漬物グランプリに応募した際、日本一を受賞することができた。琴畑カブと山ブドウが融合された独特の風味や色合いが表現された美味しい漬物です。 ※「優良賞」との重複受賞		
・デザイン賞			
北上ガレット	株式会社アリーブ	北上市	農商工連携部門
	お店で食べる味をそのままに1枚1枚丁寧に焼き上げて持ち歩きやすくしました。 ※「優良賞」との重複受賞		
・アイデア賞			
いかりぞ (3種パック)	デジタルブックプリント株式会社	大槌町	農商工連携部門
	一口サイズの小さなイカを使って、食べやすく、飽きずに美味しく食べられる、ちょこっとイタリアンないかめしを作りました。手に取りやすいデザインのパッケージに、三陸漁師の思いを込めました。		

※商品の紹介文章は、各団体の出品申込書より転記