




## 《平成27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
	季節野菜の平麺ぱすた 3種～冬～	3種はいずれも自家産野菜とお米で作った米粉ぱすたです。お米の種を播くところから製粉、製麺まで全て自社で手掛けていますので、自信を持ってグルテンフリーと呼べる商品に仕上がりました。 ※プレーンは、432円。かぼちゃ、唐辛子は、450円。	ひころいちファーム（陸前高田市）


### 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
	呑んべえ漬	岩手県産胡瓜を唐辛子で大辛口に漬けた醤油漬です。本年度いわて特産品コンクール 希望郷いわて希望郷いわて大会 お土産部門において県知事賞をいただきました。	ハコショウ食品工業株式会社（花巻市）
	わかめたっぷりキッシュパイ	キッシュの中にわかめ、しめじ等岩手県産品を使用。食べやすくパイに包みました。	学校法人協和学院水沢第一高等学校【クッキング部】（奥州市）

### 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
	しいたけのディップソース（和風） / しいたけのバーニャカウダ（洋風）	合成保存料・化学調味料は一切使わずに製造致しました。 ○しいたけのディップソース（和風）：しいたけをふんだんに使い、だし醤油としょうが風味のさっぱり和風味に仕上げ、県内産エゴマを加えしいたけの味と食感を大切にしました商品に仕上げました。 ○しいたけのバーニャカウダ（洋風）：しいたけをまるやかなペーストにし、オリーブオイル・県内産の黒にんにくとスパイスを加えしいたけの豊かな風味を大切にしました個性の商品に仕上げました。	大船渡市農業協同組合（大船渡市）
	岩泉の極味肉饅	レシピはホテルメトロポリタン盛岡の中国料理長 松浦英明氏が考案、餡には年間（H27年現在）約150頭しか流通しない稀少な「いわいずみ短角牛」と岩泉産広葉樹のおが粉を使用し栽培した岩泉産しいたけを使用しています。生地には、2種類の小麦粉をブレンドしたオリジナル生地に「龍泉洞の水」「どんぐりパウダー」を練り込んでいます。保存料・着色料を一切使用せず1個1個手作りです。	株式会社岩泉産業開発/有限会社早野商店（岩泉町）
	潮風のハーブティー	宮古の潮風と太陽の光で丹念に天日干しを行い乾燥させたハーブです。無農薬で自然栽培にこだわった、からだどころに優しい商品です。	潮風のハーブ園（宮古市）
	姫っこがんづき	新品種のもち姫小麦を使っています。粉なのですが、もちのようなもちもちした食感です。	農事組合法人アグリ平泉（平泉町）
	さけ焼売	平成24年度より「被災地を笑顔に」をテーマとして有限会社カスイと共同開発。三陸産のさけ、花巻農業高校で製造した豆腐、味噌、花巻産の白金豚を使用。	岩手県立花巻農業高等学校（花巻市）
	三陸昆布椎茸佃煮	岩手県産の昆布、椎茸を贅沢に使用し、じっくりと煮込み昆布のうまみと椎茸の豊かな風味を閉じ込めた海と山の絆佃煮です。お子様からお年寄りまで、広く気に入って頂けるような味付けが特徴です。	岩手県立宮古水産高等学校（宮古市）

### 特別賞（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
	わかめのディップソース	大船渡のわかめと遠野のたまねぎを使用した甘酸っぱいソースです。生野菜や揚げ物にぴったり合う、着色料、保存料不使用の岩手産の商品です。	一般社団法人遠野ふるさと公社