

## やまがた米粉食品コンクール審査結果

### ■ 最優秀賞（山形県知事賞）

『まいるう』玄米粉と味噌でつくった かれえ／しちゅう	
六兵衛工房（村山市）	
<p>味噌製造会社が自社商品の味噌と米粉を組み合わせで開発した商品。カレーやシチューのルーという米粉商品の中でも新規性の高い取り組みであることもさることながら、化学調味料不使用の上質な味わい、家庭における米粉消費の糸口となるような普及性など、総合的に高く評価された。</p>	

### ■ 優秀賞

米粉のパン・ド・カンパーニュ	
ミキヤ洋菓子店（山形市）	
<p>米粉と小麦粉の配合のバランスがよく、開発コンセプトの「焼きおにぎりのイメージ」どおり、香ばしさと、米粉由来のもっちりした食感がとりわけ美味。加えて、食べ方として提案された「しょうゆの実バター」などとの相性の良さも、今後、米粉パンの普及性を高めるものと期待された。</p>	

SYOUNAI・しっとり米粉シフォン	
おやつ工房みるくぱん（鶴岡市）	
<p>米粉の特徴である、しっとりとなめらかな食感が最大限に活かされた一品。ほのかなレモンとオリーブ油の風味ともあいまって、数あるシフォンケーキの中でも、今までにないほど上品な美味しさ。作り手の技術力の高さがうかがえる。</p>	

### ■ おいしい山形賞（おいしい山形推進機構会長賞）

つや姫で作った玄米スナック	
真室川町農業協同組合（真室川町）	
<p>米粉のスナック菓子という新しさ、玄米粉の香ばしさに加え、「つや姫」という話題性、パッケージデザインのよさや、量目、価格の面から、山形の手土産としても普及性が期待される一品として、高く評価された。</p>	

## ■ 特別賞

<p>こめこ紅きり</p>	
<p>あやめそば舟越（長井市）</p>	
<p>しこしこした強いコシとともに、米粉らしい、素晴らしくつつるつるしたのど越しが、抜群に美味な一品。米粉8：県産小麦2の割合に、地元長井産の紅花を練り込んだ地域色豊かな麺は、名物メニューとしての定着と普及が期待される。</p>	
<p>ハニーロール</p>	
<p>西洋菓子プランタン（米沢市）</p>	
<p>米粉とはちみつ使用の効果で生地がとてもきめ細かく、しっとりしているため、ふわふわとしたクリームを活かしている。これらの組み合わせが絶妙に相性良く、口溶けが抜群によい。味のよさ、見た目よさ、価格設定、すべてが評価された。</p>	
<p>うすかわ米粉うこぎまんじゅう</p>	
<p>おしょうしな本舗（米沢市）</p>	
<p>ごく薄い米粉の皮とやわらかくたっぷりのあんとの食感の対比、うこぎのほろ苦さがここまであんことマッチしている点が素晴らしい。地元の特産品を上手に組み合わせており、うこぎの葉のトッピングも特徴的で、手土産としてもとても好ましい一品。</p>	