

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）

手軽に飲むだけ玄米食

吉田製粉株式会社（長井市）

県内産の特別栽培米 100%の玄米粉。あたためた牛乳やお茶などに溶き入れて、手軽に玄米をいただくことができる。風味と発想のよさに加え、スープや味噌汁に溶かせば手軽な食事としてもいただけるなど、用途の広がり期待される点も高く評価された。



■ おいしい山形賞（おいしい山形推進機構会長賞）

米粉シフォンケーキ

まっ直ぐ屋（川西町）

自家産米の「はえぬき」の米粉のシフォン生地、地元産の紅玉をすりおろしてたっぷり混ぜ込んで焼き上げたシフォンケーキ。誰にでも食べやすい素直なおいさと、地元食材との組み合わせで広がるバリエーションへの期待から、米粉食品としての普及性が高く見込めるものと評価された。



■ 優秀賞（パン・惣菜・麺等部門）

ホテルの味噌パン

株式会社山形グランドホテル（山形市）

パン酵母と米粉を使い、昔懐かしい「ゆべし」風に仕上げた味噌パン。米と味噌という日本古来の食材の組み合わせの妙と、現代の米粉パンの製造技術との融合によるおいしさが高く評価された。



つやひ麺

有限会社すがわら製麺（鶴岡市）

県産米「つや姫」を使い、小麦粉だけの麺と違う、ツルツとした食感にこだわって開発した一品。つるつる感、もちもち感があり米粉配合による食感のよさを感じられ、かつ麺らしいコシも味わえ、米粉麺としてのおいしさが評価された。




たこ米（べい）


株式会社ヤマゲンフーズ（新庄市）


県内産の「ひとめぼれ」の米粉を使い、山形のお米の美味しさにこだわった惣菜。もちもちした食感がよくひきだされ、米粉ならではの長が發揮されている。食事にもおやつやおつまみにもいただける用途の広さ、目をひくネーミングや姿なども評価された。





つや姫パスタ	
三和油脂株式会社（天童市）	
つや姫の米粉と米ぬかを使用し、さらに、川西町産の紅大豆を加えた、食感と彩りが特長のパスタ。米ぬかまで含め上手に米粉原料を使用している点、弾力、コシ等パスタとしてのおいしさ、さらに、ゆで時間の短さなどの調理の手軽さなどの点で評価された。	

■ 優秀賞（菓子部門）

お山の形のサブレ	
ケーキハウス チュチュ（山形市）	
米粉の美味しさを際立たせるため煎った米粉を使用し、香ばしく、サクサクとした食感に仕上げたサブレ。米粉の特長を活かすための工夫、山形県をイメージする形のユニークさ、塩気がアクセントとなった味のよさなどが評価された。	

つや姫ラスク[しみチョコ]	
菓子工房ふくや（鶴岡市）	
小麦粉なしで米粉で生地をつくり、それをしみチョコにしたことで、さくさくとした食感が強調された一品。米粉の特長と相性の良い素材を組み合わせ、新鮮な食感を生み出した発想と独特のおいしさが評価された。	

NANJO da BE なんじょだべ	
菓匠萬菊屋（南陽市）	
発売 10 年のロングセラー商品を、材料の配合に米粉をプラスすることで、さらに軽い食感にリニューアル。米粉ならではの口当たりのよさ、食感のおもしろさに加え、山形県出身のデザイナーによるパッケージデザインによさも評価された。	

マドローム ★ 紅ダリ	
山形県立置賜農業高校紅大豆本舗	
町内の就労支援施設との共同開発商品で、川西町特産の紅大豆のおからと甘煮を加え、町花であるダリアの形に焼き上げた、県内産「はえぬき」米粉のマドレーヌ。味にも見た目にも地元の魅力あふれる点や、取組み姿勢が高く評価された。	