

<令和5年度青森県特産品コンクール 審査講評>

受賞名	商品名	各審査員コメント
青森県知事賞	おから豆腐	<ul style="list-style-type: none"> ・健康・機能性と環境対応を兼ね備えた良い商品である。 ・SDGsに通じる廃棄をなくした革新的な商品。それでいて、今までにない味と栄養素。 ・地場産（大豆・水源）使用を評価。大豆感が良く感じられた。 ・小売店にとって賞味期限が2Wは取り扱いやすい。 ・社会問題に対応した製品で素晴らしい。 ・デザインは、わかりやすくインパクトがある。 ・SDGsにつながる粉碎技術を一早く取り入れている。 ・青森県をはじめ広く普及することを期待する。
青森県農林水産部長賞	青森ホタテで缶パイ	<ul style="list-style-type: none"> ・中身、パッケージともに完成度の高い商品。 ・単品はもちろん他の料理との組合せとも食べられる。アウトドアでも食べられ、汎用性が抜群である。 ・食べやすいサイズで良い。お土産に適している。保管がしやすく常温販売対応が出来るので扱いやすい。 ・デザイン性が高く地域をアピールする情報がとても良い。楊枝を入れるなどきめ細かな製品。 ・女性目線の味付けでアレンジ料理の提案も手軽。爪楊枝を付属するなど配慮も良い。
	赤かぶと菊芋漬	<ul style="list-style-type: none"> ・品質良くおいしいお漬物。表面にブランドや”青森”を表す情報があれば、なお良い。 ・天然素材のみでこの風味を出しているところが見事。東北では菊芋の漬物は少ないため差別化にもなる。 ・菊芋が非常に食べやすい味付けになっている。価格も適正であり、赤かぶと菊芋のコラボ、うまく味がマッチングしている。 ・菊芋の伝統的な活用方法を採用し、アピール力が高い。 ・今後の青森市伝統赤かぶを使用した展開も期待している。
(公社)青森県物産振興協会 会長賞	熟成ひらめ生ハム	<ul style="list-style-type: none"> ・品質良く、「青森ひらめ」をPRできる商品。パッケージにブランドをもっと大きく記すとなお良い。 ・白身魚は淡白な魚なので、燻製という発想が良い。寝かせると味が深くなる。「熟成」と「燻製」というありそうでなかった商品。 ・スライスパックの業務用を考えても良い。個人使用の量目ですが、業務店向けのユーザーも多いと思う。 ・必要な情報をしっかり伝えている商品。 ・独自に開発したひらめ熟成技術が優れている。
	雪中果	<ul style="list-style-type: none"> ・食する際の楽しさ、青森らしさが良く盛り込まれている。 ・軽く、小さく、美味しい、という手軽なお土産。消費者が買いやすい工夫がされている商品。 ・マシュマロとジャムの組合せが良い。飽きのこない味に仕上がっている。 ・雪＝りんごをイメージ化したチャレンジングな製品である。 ・缶のパッケージが優れている。手に取りたくなるような商品。 ・マシュマロもかわいらしく女性受けしそうな商品。 ・中のりんご感がもう少し素材感がほしい。
	りんごの国の 十和田タルトタタン	<ul style="list-style-type: none"> ・長時間かけて煮込むという差別化を図った特色をあたえた商品。 ・柔らかく食べやすい。一つにりんご3個分使用した贅沢な味わい。 ・青森ブランドのりんごを美味しく作り上げた製品。 ・りんごの美味しさたっぷり。品種ごとの違いを味わえるのも楽しそう。 ・デザインは、一見ふつうだが必要な情報は、しっかりと伝えている。 ・県産りんご及び米粉を活用した新しいタイプのりんご商品。もう少しりんごの形状が感じられても良い。