令和８年度青森県特産品コンクール
受賞商品審査講評

１　このコンクールの審査会は、７月２２日に開催し、審査員は、商品開発、製造技術、流通販売など各分野の専門家６名により、厳正なる審査を行いました。

２　食品部門は、郷土色、生産技術の新規性や独創性、味、包装・デザイン、価格の観点で、審査を行い、青森県知事賞１点、青森県農林水産部長賞２点、青森県物産振興協会会長賞４点を決定いたしました。

３　知事賞の「アップルブランデーハイボール」は、あえて樽熟成をしない透明なアップルブランデーを炭酸水で割り、消費者が手に取りやすく、流通・販売に利便性が高いアルミ缶入りの商品となっています。

　商品のコンセプトである「食中酒」として、りんごの爽やかな香りとクリアな飲み口が、食事との相性が良く、完成度の高い商品と評価されました。

　審査会では、現在缶への充填を他県の業者に委託していますので、ぜひ県内の自社製造へと切り換え、オール青森で販路拡大していって欲しいとの意見がありました。

４　農林水産部長賞のクラフトホットソースの「旨～ぃ辛～ぃトマト」は、トマト加工品の中では珍しい辛味調味料です。自社生産のトマトの旨味を存分に活かし、唐辛子の辛味がクセになるソースに仕上げ、幅広い料理を自分好みの旨辛に味変できる点を評価しました。

５　同じく部長賞の「Ｍｅｌｔｙ（メルティ）　プレミアムチーズケーキ」は、

県内各地の厳選素材を無添加チーズケーキに贅沢に取り込んで製品化された商品です。８種それぞれにきちんと個性があり、食べきりサイズのチーズケーキは美味しいだけではなく、選ぶという楽しさがあることも評価しました。

６　物産振興協会会長賞を受賞した「りんごの転生　ポムランタン」は、廃棄されるりんごの搾りかすから抽出した成分を活用したアップサイクル商品です。環境問題に配慮し、砂糖不使用でおいしく仕上がっている点を評価しました。

７　同じく会長賞の「プチラド　ふじ/王林」は、自社農園で栽培した葉とらずりんご果汁を20%配合した炭酸飲料です。りんごの甘みと香りが活かされており、ふじと王林の品種別の味わいは、子供から大人まで幅広く受け入れられる商品であると評価しました。

８　同じく会長賞の「和風スープ（くじら）」は、県南地域の郷土料理を手軽に食べることができる缶詰です。クセのあるくじら肉を上手に加工し、食べやすく仕上げている点を評価しました。

９　同じく会長賞の「毬amulet(まりゅれっと)」は、八戸市初のブランド牛「八戸毬姫牛（まりひめうし）」を加工したギフトセットです。牛肉の旨味と脂の甘さを活かし、コストパフォーマンスが高い点を評価しました。

10　工芸品等部門は、郷土色、生産技術・技法、機能性、商品コンセプトや消費者や環境への配慮、価格の観点で審査を行い、青森県経済産業部長賞、青森県物産振興協会会長賞各１点を決定しました。

11　経済産業部長賞の「あおもり藍スプレー」は、農薬不使用で栽

培した青森市産の藍の抽出エキスを100%使用した消臭・抗菌スプレーです。これまで内容量の大きい商品ラインナップでしたが、お土産や携帯しやすいサイズを意識して小容量のお試しサイズにした点を評価しました。

12　物産振興協会会長賞の「ＢＥＡＤ（ビード）　ＥＭＯＴＩＯＮ（エモーション）」は、建築鉄骨職人が生み出す高度な技術をアートにした商品です。縄文文化やこぎん刺しをモチーフとした１点ものであり、斬新な商品であると評価しました。

13　今年度の工芸品等部門は、残念ながら総出品数が２商品であったため、評価得点を過去の知事賞受賞商品の得点と比較した結果、知事賞は該当なしとなりました。
　来年度以降の出品数が増えることを期待しています。

14　コンクール全体では、食品部門１１社１１商品、工芸部門２社２商品の出品がありました。惜しくも受賞に届かなかった商品についても、各社のこだわりが感じられ、甲乙つけがたい特色ある商品だったことを申し添えます。
　今後も特産品の開発や県産品の販路拡大のけん引役として、御活躍されることを御期待申し上げ、簡単ではございますが審査講評といたします。