



全部ハズレなし！編集部がオススメする

ご当地の美味しいお土産ベスト10 【秋田県編】

株式会社リクルートライフスタイル（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：浅野 健）が企画・編集を行う旅行情報誌『じゃらん』は、じゃらん編集部が厳選したお土産を地元民100人にアンケートし、「ご当地の美味しいお土産」ベスト10を決定しました。定番お土産から地元ならではの逸品まで、美味しいお土産が勢揃い！おでかけ前の参考にご活用いただける内容となっています。

※同内容はWebサイト「じゃらんニュース」内においても、紹介していますので併せてご覧ください

<http://www.jalan.net/news/article/95652/>

【調査概要】

アンケート期間：2016年4月15日（金）～4月17日（日）

対象：秋田県在住の20～69歳の男女

有効回答数：100件

調査内容：地元民が他県の方におすすめしたいご当地の美味しいお土産調査

調査方法：インターネットによるアンケート

東北の小京都と言われる角館、なまはげの男鹿など歴史や文化を色濃く感じられるスポットが多数ある秋田県。ランキングベスト10には、厳しい気候から編み出された漬物、米、牛乳、りんごなど、土地の恵みをふんだんに使ったお菓子が並びました。



いぶりがっこ 700円（中サイズ1本260g）／
販売元：いぶりがっこ本舗 雄勝野きむらや

囲炉裏に干した大根漬け。日照時間が少なく降雪の時期が早い雄勝野（おがちの）では、秋大根を天日の代わりに、囲炉裏火の熱と煙で干し上げる「燻り（いぶり）漬け」が各家庭で作られてきた。



稲庭干饅飩（いなにわしょうどん） 3,240円
（うどん80g×6・つゆ80g×6）／販売元：佐藤養助商店

日本三大うどんの一つと言われる手延べ製法による干しうどん。乾麺に仕上げることで、乳白色にゆで上がり、強いコシと喉越しの良さが生まれる。



だまご餅 540円（10個）／販売元：セキト

秋田産のうるち米のお餅の中に、ゴマだれが入った餅菓子。柔らかなお餅を噛むと、絹ごしのなめらかで風味豊かなゴマだれが、口の中にとろりと広がる。



バター餅 柴田さんちの“元祖”のび～るふわふわ
「バター餅」450円（5切れ）／販売元：秋林商店

水に一晩浸したもち米をつき、バター、卵黄、砂糖などを混ぜて作られるお菓子。柔らかな食感と時間が経っても固くならないのが特徴。北秋田市で、40年以上食べられてきたと言われている。

5



しとぎ豆がき

648円（20枚）／販売元：一乃穂

黒豆の入った秋田米の餅をかりと焼き上げたおかし。「しとぎ」とは、米を原材料とした餅の原型ともいわれる食べ物のごとで、古くから神祭のお供えとして不可欠だった。

6



あんごま餅

620円（14個）／販売元：畠栄菓子舗

ふわふわと柔らかいお餅の上に、あんことすりごまがたっぷりのった和菓子。柔らかな餅になめらかで甘さ控えめのこし餡と香ばしいごまがよく合う。

7



さなづら

1,260円（12枚）／販売元：菓子舗榮太楼

山葡萄の果汁を贅沢に使い、寒天で固めたゼリー状のお菓子。甘酸っぱく、ねっとりとした食感がお茶によく合う。「さなづら」はもともとは山葡萄を意味する秋田県の方言。

8



秋田ぷりん

270円（1本）／販売元：お菓子の郷ジロー

秋田県由利本荘市にある花立牧場のジャージー牛乳を使ったプリン。素材にこだわり、卵も地元の養鶏場のもを使用している。ジャージー牛乳のコクが生き、舌触りはなめらか。

9



秋田県産りんごを使ったパイ

150円（1個）／製造元：秋田菓子宗家 かおる堂

秋田県横手市産のりんごを、よく練ったパイ生地で包み込み、さっくりと焼き上げたパイ。ほんのり酸味の効いた風味とサクリとしたパイ皮が相まって、りんごのおいしさがしっかりと感じられる。

10



諸越（もろこし）

元祖 秋田諸越518円（10枚）／販売元：杉山壽山堂

落雁の一種で、小豆の粉と砂糖を混ぜて固めて作る。小豆は秋田で古くから栽培されていたことから、小豆粉が使われたと言われている。口の中でさらさらととろけていくような食感が独特。



『関東・東北
じゃらん』
編集長 森田 拓朗

米どころだけあって、お米を使ったお土産が多数ランクインしましたね。ベスト10には入りませんでした。きりたんぼや日本酒など、他にも秋田県にはお米から作られる名産が多くあります。そして、米どころに欠かせない名産がもう一つ、漬物です。1位のいぶりがっこが有名ですが、それ以外にも「なた漬け」や「花ずし」といった秋田県ならではの漬物が色々あります。試食できるお店も多いので、ぜひお気に入りの漬物を探してみてください。

【本件に関するお問い合わせ先】

<https://www.recruit-lifestyle.co.jp/support/press>