

「発酵」のまち横手

横手で花開いた発酵文化



横手は、盆地特有の気候と肥沃な大地に恵まれ、米や大豆などが栽培されてきました。その米や大豆を活用した発酵技術が根付き、味噌、醤油、漬物、日本酒、甘酒などの発酵文化が花開きました。

日本酒



横手は「山内杜氏」の故郷。市内には5軒の蔵元があり、品質の良い米と清らかな水、そして伝統の技により、香りがよく味わい深い日本酒が醸されます。

味噌



横手の味噌の美味しさの秘密は、米麴の量。通常の2倍から3倍の米麴を使うことで、米の豊かな甘みと旨味が活かされた米どころ横手ならではの味噌が出来ます。

がっこ（漬物）



横手では、長く厳しい冬を乗り越えるため、発酵の力で食料を保存するがっこ（漬物）が発達してきました。「いぶりがっこ」「花ずし」「なた漬け」など地元食材を使った多種多様な「がっこ」が、伝統食として受け継がれています。

横手の「観光」

かまくら



かまくらの中の子供たちが、「はいってたんせ」とあまえっこ（甘酒）やお餅でおもてなし。
2月15・16日開催

増田のまちなみ



江戸時代から商業で栄えた増田地区には、歴史ある商家が立ち並ぶ。商家の中にひっそりとたたずむ内蔵は、往時の人々の生活が肌で感じられる。

【アクセスマップ】

- JR 東京駅（大曲駅経由）秋田新幹線/JR奥羽本線で約4時間
東京駅（北上駅経由）東北新幹線/JR北上線で約4時間
東京駅（新庄駅経由）山形新幹線/JR奥羽本線で約5時間
- 車 東京 約552km/約5時間30分
- 飛行機 羽田（1日9便）/約1時間10分
※秋田空港から横手市へは車で約1時間

横手市

《お問い合わせ》横手市役所 商工観光部 横手の魅力営業課
〒013-0036 秋田県横手市駅前町1-10 よこてイースト内
TEL: 0182-32-2117/E-mail: miryoku@city.yokote.lg.jp



横手の魅力

食材

お試し企画!



本事業は秋田県横手市が行う事業です。コロナ禍で取引や営業・商談の機会が減ったことにより売り上げが下がった市内事業者が新たな販路を開拓することにより、売り上げが確保できる仕組みを構築することを目的に実施するものです。

外食企業様に対し、横手産品を紹介・提供し、一定期間試行的に原材料として使用してもらうことで、料理人という作り手のプロに横手産品の魅力を知ってもらうとともに、同産業への販路開拓の実現を目指します。

横手産品は、外食企業様には、消費者の反応を調査しやすい試しやすい価格で提供します。また、外食企業様には継続利用してもらえるよう産品に対するご意見や評価等をいただき、市内事業者はその情報を提供することで、横手産品の魅力向上につなげます。



こだわりの逸品 商品ラインナップ



**(株)だいがの丘
いぶりがっこ(L)**

自社栽培、自社製造で昔ながらの製造方法を受け継ぎ、無添加、無着色で現代の嗜好にあった漬け方をしています。塩味は少々控えめで程よい甘みとほのかに香る燻煙が食欲をそそります。



**浅舞酒造(株)
純米吟醸 天の戸 亀の尾(生酒)**

横手盆地で契約栽培された亀の尾を全量使用し、昔ながらの搾り機(槽)で丁寧に袋掛けして搾りました。亀の尾生の一部を氷温瓶貯蔵して、現在まで-5℃の冷蔵庫で寝かせることにより、角が取れ、丸みや柔らかさの中にも重厚さとふくらみ、米の旨味がしっかり感じられる生酒です。




**阿櫻酒造(株)
阿櫻 純米 超旨辛口**

秋田県産米を100%使用した秋田流の純米酒。日本酒度+10でもただの辛口ではなく、旨くて辛いをコンセプトに設計しているため、食中酒として優秀な逸品です。




**(株)柴田畜産
あっぷるとん生ハム
(ブロック)**

横手市の特産品のりんごを食べて育った豚「あっぷるとん」は、豚肉独特の臭みがなく、大変食べやすいお肉です。その「あっぷるとん」を原料に、奥羽山脈から流れる地下水、国産の天然塩、鳥海山から吹き降ろす風だけで作った18ヶ月熟成の国産生ハムです。



**(株)ハーモニーフーズ
秋田県横手産
特別栽培米あきたこまち**

食味75~80を保ち、通常の50%以上肥料・農薬をカットし農業公社の認定を受けた特別栽培米です。あきたこまちは、アミロペクチンやアミロースといったデンプン質がバランスよく含まれているため、冷めても「ごはん」が硬くなりやすく、おいしさが長持ちします。



**(株)新山食品加工場
ひらか味噌
天日塩仕立(こし)**

秋田県産米と県産リュウホウ大豆、平鹿地区の地下深くから汲み上げた天然水を使い無添加で仕上げたひらか味噌。米・大豆・糀・水とすべて地元産にこだわった昔ながらの優しい米糀味噌です。



**東海林養鶏場
黄身の余韻(バラ・業務用)**

濃いオレンジ色の黄身で、とろ〜とした食感とコクのある濃厚な旨味と口の中で後を引く余韻が美味です。脂肪酸のバランスがいい米油と海藻を配合した植物由来だけの餌で育てているので、卵独特の臭みがありません。黄身の色味は生ではアスキタサンチンの赤みがあり、また加熱をすればマリゴールドの鮮やかな黄色となります。スポンジや料理に最適な食欲をそそる色味が特徴です。



**(株)小松百治商店
とろろ昆布
粉末とろろ昆布・荒目昆布**

昭和初期、創業者である小松百治が北前船の船乗りから昆布の手すき加工技術を直伝され、その後、横手の風土に合った加工方法で、雪深い県内地域に広めてきました。北海道産の昆布を主原料として使用しており、粘りが強いのが特徴です。



手摘みした椎茸 産直発送!

朝採り椎茸を80サイズ段ボールに30個前後入れて出荷します。

**みずほガーデン
肉厚生しいたけ**

秋田県は、首都圏への出荷量・金額・単価の3冠王を3年連続で獲得している「椎茸王国」です。奥羽山脈の綺麗な雪解け水と、国産広葉樹の菌床で大事に育てた椎茸を発送日に手摘み収穫し、出荷しています。



**林泉堂(株)
横手やきそば**

横手市で古くから愛されているご当地焼きそば。弊社自慢の自家製麺は奥羽山系伏流水仕込みで、ソースとのからみ、ゆで麺ならではのもちもち食感、そして太麺ならではのコシにこだわった自慢の麺です。



**(株)田園
ベーコン(ブロック)
骨付きハム**

保存料、着色料、異種たん白注入などの増量剤は使用しておりません。そのため、それぞれお肉の部位の素材の旨みが引き出されています。また、桜のチップを使用している燻製作業は、弊社独自の温度や時間調整で行われており、燻製の香りも強すぎない他の食材とも合わせやすい味に仕上げられています。



**小松富之助商店
とろろ昆布
とろろ昆布食べ切りパック
粉末納豆昆布**

北海道函館周辺に生息する強い粘りが特徴のがごめ昆布を100%原料に使い、保存料・お酢等の添加物を一切使わずに加工しています。お酢を使わないことにより、昆布本来の旨味や香りがしっかり残る製品になっています。



**トヤマフーズ(株)
横手やきそば**

横手やきそばは、中太のゆで麺を使用し、目玉焼きと福神漬けを添えるのが特徴です。弊社のやきそば麺は、添加物を一切使用せず、かんすいのみで製麺しております。もちもちとした食感と素材の味を生かした自慢の逸品です。



**齋藤製麺
お徳用 稲庭うどん**

練りから乾燥までの全ての工程を昔ながらの手作業で作っております。お徳用のため、麺に多少のばらつきがありますが、約18cmと短めのサイズは片手鍋(小さな鍋)で茹でることができます。



**三又旬菜グループ
樽出し いぶりがっこ**

いぶりがっこの出来栄を競うために、毎年、横手市で開催されている「いぶりんびく」の初代金賞受賞者の商品です。麴を多く使い自然の甘さを出すことにこだわっています。



**(農事)山楽里
山内いぶりがっこ(LL)**

JGAP認証された自社農場の大根のみを使用し、HACCP認証を受けた施設で昔ながらの製法で、保存料・着色料・香料を使用しない安心安全なこだわりの山内いぶりがっこです。



**(株)大納川
大納川 純米**

出羽丘陵の清廉な水を仕込み水に使い、山内杜氏伝統の秋田流寒仕込みで醸しています。純米大吟醸から純米まで、仕込みに使用する全ての米を限定吸水にて洗米しており、純米酒は、唯一無二の蔵付酵母が醸し出す穏やかな香りと優しい口当たりが特徴です。



**(株)たかえん
紅の夢(生果)**

「紅の夢」は、果肉がほのかにピンク色なのが特徴です。口に入れると紅玉よりも強い酸味が感じられます。加熱すると甘みとコクが生まれ、酸味もぼけませんが、果肉が溶けやすいので、果肉を残すには真空調理がおすすめです。(品種の特性で、窪みが出来たり、果肉の色が薄いものや白いものもあります。)



**(株)フカサワ
シルクポーク
(ロース・肩ロース)**

秋田県HACCPを取得し、衛生面に気を付け安心安全を心がけて育てた豚肉「シルクポーク」は、臭みが無く、やわらかな食感、脂身が白く甘みがあるのが特徴です。