

令和3年度 青森県味噌醤油鑑評会概要

1 青森県味噌醤油鑑評会について

青森県の味噌及び醤油の品質の向上と業界の発展を図るため、青森県醸造食品工業協同組合が実施している。青森県味噌醤油鑑評会は、今年度が61回目の開催であり、青森県知事賞は17回目の授与となる。

2 青森県醸造食品工業協同組合について

- 設立年 昭和25年1月28日
- 組合員数 13名
- 理事長 榎引 利貞

3 鑑評会

- (1) 審査会 令和3年10月5日(火) (味噌の部:6工場17点 醤油の部:7工場15点)
- (2) 表彰式 令和3年10月21日(木) 13:30~14:00 アラスカ会館

4 受賞者名簿

(1) 青森県知事賞

- 味噌の部 青森ワークキャンパス「天下一品」
- 醤油の部 ワダカン株式会社「超特選しょうゆ」

(2) 青森県醸造食品工業協同組合理事長賞

- 味噌の部 かねさ株式会社「百がえし」
- 醤油の部 カネショウ株式会社「十萬石」

(3) 優 秀 賞

- 味噌の部 ワダカン株式会社「津 軽」
- 醤油の部 甲文醤油合名会社「亀甲寿しょうゆ」
株式会社 中村醸造元「津 軽」

令和3年度青森県味噌醤油鑑評会 青森県知事賞受賞者 関連情報

1 味噌の部

(1) 会社概要

- (会社名) 青森ワークキャンパス
(住所) 八戸市大字権柄字上矢倉2-1
(代表者) 理事長
田中 英雄(たなか ひでお)
(創業) 平成21年(2009年)
(事業内容) 障害者支援施設

(2) 受賞商品概要

(商品名) 「天下一品」

(商品概要)

大豆は青森県産「おおすず」を使用し、粕は甲文醤油様より仕入れて製造しております。

就労支援事業の中の作業の一つとして味噌を製造しており、障がいをお持ちの方々が大豆の皮を手作業で一粒一粒、剥き造っています。

甘めの赤味噌で、大豆の皮を剥いて丁寧に仕上げているので、なめらかな口当たりと深みのある味わいとなっております。



2 醤油の部

(1) 会社概要

- (会社名) ワダカン株式会社
(住所) 十和田市大字相坂字高清水1163
(代表者) 代表取締役社長
中川 由起夫(なかがわ ゆきお)
(創業) 明治33年(1900年)
(事業内容) 醤油・つゆ・たれ・料理酒・みりんタイプなどの製造販売

(2) 受賞商品概要

(商品名) 「超特選しょうゆ」

(商品概要)

ワダカン百有余年の伝統と技術で生まれた最高峰のおしょうゆ。八甲田伏流水、天日塩仕込みで、超特選特級ランクのこいくちしょうゆになります。

塩あじをやわらげ(普通のこいくちしょうゆより食塩分20%カット)、まろやかなうま味を引き出した逸品です。

