

潟上市認証特産品一覧表

商品名	事業所名	住所 / 電話番号
厳選白魚のかりかり揚げ (しお味・ガーリック味)	(株)菅英佃煮本舗	潟上市昭和乱橋字古開119 TEL:018-877-2024
炭火焼カリン子わかさぎ	(有)佐藤徳太郎商店	潟上市昭和久保字宮の前162-1 TEL:018-877-3224
わかさぎ食べ比べセット		
うたせ舟		
かりっとわかさぎプレミアムチーズ	(株)千田佐市商店	潟上市昭和久保字片田千刈田428-3 TEL:018-877-3208
わかさぎ佃煮		
かりっとわかさぎ		
紅白魚		
わかさぎ甘露煮	佐藤食品(株)	潟上市昭和久保字片田千刈田26 TEL:018-877-2054
わかさぎからりん 塩味		
わかさぎからあげ 塩こしょう味		
くるもんど		
ヤマキウ特撰味噌ゆらら(濃)(粒)	小玉醸造(株)	潟上市飯田川飯塚字飯塚34-1 TEL:018-877-2100
太平山 純米吟醸 澄月		
太平山 純米大吟醸 天巧		
太平山 生酛純米 白神山水仕込み		
太平山 純米酒 神月		
AKITA CRAFT GIN「峯」No.65		
ヤマキウ杉桶仕込み三年しょうゆ		
小玉本家「玉屋」白だし		
小玉本家「玉屋」酒々だし		
ワンパンかやき味噌だれ		
マルカむすびみそ 辛みそガッコ	秋田フーディ(有)	潟上市天王字上江川1147-6 TEL:018-803-6950
とうがらしと秋田辛味噌だれ (しつたげ生姜・かりっとにんにく)		
児玉冷菓のババレイアイス アイシュー	(株)ジー・ユー (パティスリー・パルテール)	潟上市飯田川飯塚字家ノ越47-3 TEL:018-893-5085
潟上市特産ポムポムリンツァー		
バターどら焼き	酒田屋菓子店	潟上市昭和久保字町後82-2 TEL:018-877-3212
淡雪ふわり炙り海老塩味	(有)鼎家 (米菓匠 鼎庵)	潟上市天王字上江川1147-1203 TEL:018-877-2100
かたがみシュー (プレーン・スイート トポテト・抹茶あずき・いちご)	(有)メロニーハウス	潟上市天王字上江川1147-1277 TEL:018-878-4050
甘糍味噌	フジハル醸造元 菅原春吉商店	潟上市昭和久保字北野白州野湯端32 TEL:018-877-2558
ワカサギしょつる		
秋田県産きぬのはだ使用 きぬつきもち (白米もち・古代米もち・玄米もち)	こまちライン(株)	潟上市天王字不動台66-17 TEL:018-827-7970
Light Base	進藤電気設計	潟上市昭和久保字町後78 TEL:018-877-5303

お薦めします!

かたがみ

潟上市の優れた逸品

潟上市は
秋田県のほぼ中央の沿岸部に位置し、
県都秋田市に隣接する都市的な特性と
豊かな自然環境を併せ持った市です。
広大な田園地帯から育まれた農産品、
日本海や八郎湖の恩恵による水産物など
豊富な食材に恵まれています。
また、全国有数の洋上風力先進地として
海岸沿いに一列に並んだ大型風車は
圧巻の風景を楽しむことができます。



Katagami



KATAGAMI
潟上市認証特産品



潟上市商工会
秋田県潟上市昭和久保字元木田12-1
TEL:018-877-3456



秋田県潟上市



潟上市認証特産品とは?

潟上市の自然豊かな環境の中で生み出された、魅力ある逸品を「潟上市の特産品」として認証し、自信を持って皆様にお薦めします。

お土産品として非常に人気の高い商品や、日常生活の中でもお楽しみいただけるような商品を、皆様にご紹介します。ECサイトのほか、市内道の駅等各所で取扱っておりますので、ぜひ潟上市にお立ち寄りください。

潟上市認証特産品ロゴマーク



潟上市を象徴する、稲・風車・舟(わかさぎ漁)・八郎湖をモチーフにしたデザインです。

潟上市の美しい自然の中で生まれ育った特産品の数々を、より多くの人に手に取っていただきたいという想いが込められています。

潟上市認証特産品のご紹介

(株)菅英佃煮本舗

厳選白魚のかりかり揚げ しお味・ガーリック味

八郎湖で獲れた白魚を、職人が厳選しかりりと揚げました。味付けは男鹿産天然塩を使用。お子様からご年配の方までお召し上がりいただけます。



(有)佐藤徳太郎商店

炭火焼 カリン子わかさぎ

八郎湖で獲れたわかさぎを油でかりりと揚げ、タレに絡ませたサクサクした新食感の佃煮。お子様からご年配の方まで、カルシウム豊富なわかさぎをおやつ感覚で食べられます。



(株)千田佐市商店

わかさぎ佃煮

八郎湖で獲れたわかさぎを伝統の「生炊き製法」で炊き上げました。



バック4個を箱に入れてから包装しております

(有)佐藤徳太郎商店

わかさぎ食べ比べセット

八郎湖で獲れた「わかさぎ」だけを使用した、佃煮4種セット。明治時代から続く「活仕込み製法」を継承し、職人が手作りで製造しています。素材・調味料全てにこだわっています。



(株)千田佐市商店

かりっとわかさぎ

八郎湖で獲れたわかさぎを唐揚げにし、秋田味噌を使った味噌だれで味付けしました。



(有)佐藤徳太郎商店

うたせ舟

八郎湖で獲れた希少な「しらうお」を、鮮度が良いうちに加工。トロツとした口溶けと濃厚な味わいが人気です。
※10月～翌年6月までの期間限定商品



(株)千田佐市商店

紅白魚

八郎湖産白魚を伝統の「生炊き製法」で炊き上げ、甘海老と和えて紅白の色合いに仕上げました。



(株)千田佐市商店

(株)千田佐市商店

かりっとわかさぎ プレミアムチーズ

八郎湖で獲れたわかさぎを唐揚げにし、秋田味噌を使った味噌だれとカマンベールチーズで味付けしました。



(株)千田佐市商店

わかさぎ甘露煮

八郎湖で獲れたわかさぎを直火で焼き、じっくりと煮込んでやわらかく炊き上げました。





佐藤食品(株)

わかさぎからりん 塩味

八郎湖で捕れたわかさぎを二度揚げし、塩のみを使用したシンプルな味付けに仕上げました。サクサクした食感で食べやすく、カルシウム豊富なおやつです。



佐藤食品(株)

わかさぎからあげ 塩こしょう味

八郎湖で捕れたわかさぎを二度揚げし、ローストしたアーモンドを合わせ、塩こしょう味に。クラフトビールに合うように作りました。カルシウム豊富なおつまみです。



佐藤食品(株)

くるもんど

「わかさぎからあげ塩こしょう味」に、自社製ローストのくるみを加えました。ハイボールと一緒にどうぞ。



小玉醸造(株)

ヤマキツ特撰 味噌ゆらら漉(粒)

独自の乳酸菌を加えて発酵・熟成した味噌。体に優しい乳酸菌と、大豆や米の香り・コク・風味をしっかり楽しむことができる秋田味噌です。



南三浦醤油店

ワンパンかやき味噌だれ

秋田の郷土料理「かやき」をフライパンで食べる味噌だれです。秋田県産のしょつつる、比内地鶏ガラスープ、リンゴジュースを隠し味に使用。豆腐と野菜を手軽に調理できます。



南三浦醤油店

マルカむすびみそ 辛みそガッコ

潟上市産の青唐辛子を使った唐辛子味噌に自社製のみそ漬けを刻み合わせた惣菜味噌。辛さのなかにみそ漬けの甘みが広がる癖になる味わいです。



秋田フーディ(同)

どうからしど秋田辛味噌だれ しつあげ生姜・ガリつどんにく

「秋田の旨み、やみつきの辛み」お肉料理にあう! 国産生姜 / たぶつりにんにく。当店の秋田味噌をベースに醤油、唐辛子、秋田のお酒、隠し味に塩魚汁(しょつつる)で深みを加えました。



秋田フーディ(同)

児玉冷菓のババヘラアイス アイシュー

秋田名物ババヘラアイスを濃厚クリーミーなシュークリームに。シュー生地は秋田県ブランド米サキホコレの米粉を配合してモチリ感を出しています。シューアイスやシュークリームの2通りのお召し上がり方を楽しめます。



小玉醸造(株)

太平山 純米吟醸 澄月

秋田県産「秋田酒こまち」を使用した純米吟醸酒。華やきのある吟醸香と、スーッと喉を通る優しい飲み口が特徴です。

【KURA MASTER2022 プラチナ賞】受賞
【IWG2019 ゴールドメダル】受賞



小玉醸造(株)

太平山 純米大吟醸 天巧

気高さのなかに同居する圧倒的な存在感。これぞ太平山の真骨頂。太平山独自の生酛造りで醸した純米大吟醸です。

【IWG ゴールドメダル】
【全米日本酒鑑評会 グランプリ】



小玉醸造(株)

太平山 生酛純米 自神山水仕込み

自神山水を仕込み水に使い、太平山伝統の生酛仕込みで造ったキレの良い純米酒です。



小玉醸造(株)

太平山 純米酒 艸月

秋田県内限定販売酒。白ワインのような爽快な酸味と甘くフレッシュな飲みやすさが特長。米の旨みとコクのバランスが絶妙な純米酒です。



機ジェー・ユー (パティスリーバルテール)

潟上市特産 ポムポムリンツァー

自家製加工したりんごを使用したお菓子。ポムはフランス語でりんご。フリーズドライとジャムの2タイプに加工したりんごが入っています。アールグレイの生地を格子状に焼き上げたリンツァーです。



酒田屋菓子店

バターどら焼き

創業100年以上の歴史ある菓子店のお菓子。「また食べたい」と思ってもらえるよう、味を変えずに作っています。甘さが控えめのあんこと、マーガリンの塩気のバランスが絶妙です。



南鼎家 (米菓匠鼎庵)

淡雪ふわり 炙り海老塩味

秋田の淡雪の結晶をモチーフにした六角形の秋田県産うるち米の薄生地を油でさっと手揚げ。食感をサクサクの揚げ煎餅に仕上げました。海老風味香る甘じょっぱい煎餅です。



南メロニーハウス

かたがみシュー

プレーン・スイートポテト・抹茶あずき・いちご

秋田県産の卵・牛乳・米粉を使用。特に米粉は、秋田県産ブランド米「サキホコレ」をシューの皮に使用しており、お米由来の優しい甘みと香りが楽しめます。



小玉醸造(株)

AKITA CRAFT GIN 「岑」No.65

秋田県内に自生するクロモジを使用し、割水には白樺樹液を使用した秋田の自然を感じる香り爽やかなクラフトジンです。

【あきた食のチャンピオンシップ2024総合グランプリ】
【2023東京ウイスキー&スピリッツコンペティション金賞】



小玉醸造(株)

ヤマキツ杉桶仕込み 三年しょうゆ

築130年の蔵の中、秋田杉の六尺桶に3年間じっくり寝かせて造る古式醸造で造りました。まさにお醤油の吟醸です。



小玉醸造(株)

小玉本家 「玉屋」白だし

鰹だし、昆布だしを、ヤマキウすくち醤油で調整した風味豊かな白だし。卵焼きや茶碗蒸しなど、色合いをきれいにしたい料理に最適です。

【食の専門誌「料理王国」特別企画】
【プロの目と舌で選んだ逸品100選 認定商品】



小玉醸造(株)

小玉本家 「玉屋」酒々だし

清酒「太平山」をベースに、地元産の魚醤しょつつるなどを加えた新感覚の調味料。日本酒由来の甘味と旨みがたっぷり含まれており、魚介類や根菜類の煮物などに最適です。



フジハル醸造元 菅原春吉商店

甘糍味噌

秋田県産大豆リュウホウに自家田栽培米あきたこまちをふだんに使用。麴を贅沢に使った甘めの粒味噌です。



フジハル醸造元 菅原春吉商店

ワカサギしょつつる

上品な味わいでいて、しょつつる界の異端児。普段の食卓をワンアップさせる立役者です。ワカサギを使った魚醤は全国的に見ても珍しい一品です。



こまちライン(株)

秋田県産きぬのはだ使用 きぬつきもち

白米・古代米・玄米もち

絹のように滑らかできめ細かい潟上市産もち米「きぬのはだ」を使用。特に古代米もち、ビタミン・ミネラルなどの栄養素が豊富で、玄米もちは、つぶつぶ食感と香ばしさ、素朴な甘さを楽しめます。



進藤電気設計

Light Base

上に乗せるものに光を宿す光源。ガラス作品や鉱石、和紙など光を通す素材を乗せるだけでオリジナルの照明になります。USB充電のコードレス。玄関や寝室など様々な場所に明かりを灯します。

