

第19回 いぶりんピック 開催要領

2025/12/17 作成

1. 名 称 第19回 いぶりんピック
2. 主 催 横手市・山内いぶりがっこ生産者会
3. 目 的 「いぶりがっこ」が地域内外からブランドとして認められるために、地域内の生産者のまとまりと盛り上がりを目指す。
4. 日 程 令和8年2月4日(水)
5. 場 所 山内地区交流センター(山内庁舎2階)
6. 部 門
- 【いぶりがっこクラシカル部門】
漬物のもと(たくあん漬け用製剤)を使わない製法で作ったがっこ。甘み成分や添加物は天然由来のものに限り、自家製のもの。
- 【いぶりフリースタイル部門①】
漬物のもと(たくあん漬け用製剤)などを使ったたくあん漬けで自家製のもの。
- 【いぶりフリースタイル部門②】
大根以外の燻製食品及びたくあんを使用した料理等で自家製のもの。
7. 参加資格
- 【いぶりがっこクラシカル部門】
横手市内在住で販売用いぶりがっこを生産する方。
※ 出品したいぶりがっこを100本以上販売できること。
- 【いぶりフリースタイル部門①②】
漬物のもと(たくあん漬け用製剤)を使ったたくあん漬けや、大根以外の燻製食品及びたくあんを使用した料理を作っている方。
8. 応募・申込み
- 出場者は、令和8年1月20日(火)まで山内地域課にご連絡ください。なお、電話にて、「住所・氏名・連絡先・出場部門」をお伝えください。
申込みをされた方は、「応募用紙(がっこ日誌)」を1月26日(月)までに山内地域課に必ず提出すること。
9. 表 彰
- 【いぶりがっこクラシカル部門】
- 金、銀、銅の上位3名に対して賞状並びに樽を贈呈
 - 参加者全員に記念品を贈呈
- 【いぶりフリースタイル部門①】
- 最優秀賞と優秀賞の上位2名に対して賞状を贈呈
- 【いぶりフリースタイル部門②】
- 最優秀賞と優秀賞の上位2名に対して賞状を贈呈
 - 参加者全員に記念品を贈呈

10. 審査員

◇ 審査員 8名（予定）

以下は前回審査員

横手副市長・山内地域局長・道の駅さんない駅長・

杜のcafé S Y A N A代表・横手市食生活改善推進協議会会长

南郷（夢）温泉共林荘料理長・（株）ろじまる代表取締役・

フリーアナウンサー

11. 審査基準

『審査の方針』

- 1) 今後の販路開拓・拡大を見据えた山内ブランドの維持・発展の視点
- 2) 消費者ニーズである「安全・安心・健康」の視点
- 3) 美味しさの視点（食味・香り・外観・歯ごたえ）
- 4) 見た目や食べやすさ等商品化に向けた視点

12. 研修会
(情報提供)

生産者に向けた研修会、並びに情報提供

13. 日程

08:15～08:45 出場者受付

09:00～09:15 開会式

09:30～10:30 審査

09:30～10:30 研修会

10:30～11:00 出場者試食会／審査会

11:00～11:30 表彰式

14. お問合せ先

横手市まちづくり推進部山内地域課産業建設係

TEL 0182-53-2934 FAX 0182-53-2140

E-mail sannai-chiiki@city.yokote.lg.jp