

秋田県は、豊かな自然と伝統が息づく地域として、独自の魅力的な名物や特産品を生み出してきました。観光のお供に、大切な方へのお土産に、ぜひ参考にしてください。



先人の知恵と
技術の結晶

大きくて、しっかりしてて、
食べごたえ抜群



- 西明寺栗
- 乳頭温泉郷

■ 横手やきそば

鮮やかな緑が
美しい伝統野菜



- 三関せり
- 三梨牛
- 川連漆器



記載内容は2025年7月末時点のものです

分野

- 飲食料品
- 工芸品
- 植物
- 温泉

地域団体商標の登録産品は、
全国で700件超え!!

「私の地元のあの商品は?」と気になったら
ぜひ特許庁ホームページでチェック!



見て、食べて、学んで、持って帰って!

／ 旅を彩る ／

地域ブランド

いっぱいあるんです **地域の宝**

秋田



掲載のものは全て

地域団体商標 に登録されています！

地域団体商標制度は、地域ブランドを適切に保護することにより、信用力の維持による競争力の強化と地域経済の活性化を支援することを目的とした制度です。



いくつか知っていますか？

秋田県の 地域ブランド一覧

気になるものありますか？

飲食料品

秋田諸越

江戸時代秋田の殿様に献上の際「諸々の菓子を越えて美味である」との評から「諸越」と言う菓名に。小豆と砂糖を使用した上品なお菓子。



秋田由利牛

鳥海山麓の澄んだ空気、豊かな水、広大な草地のもと1頭1頭丁寧に飼育。とろけるような脂肪にするため米または米を原料とした飼料を食べている。



西明寺栗

「日本一大きい栗」といわれている仙北市西木町特産の栗。実は甘くふっくらしていて渋皮煮や和菓子、栗焼酎にも利用されている。



白神山うど

世界遺産白神山地のミネラル豊富な水を含んだ大地にて、春から秋にかけうど株を育成し初春より出荷される。身体に優しい食品。



比内地鶏

県北部で広大な大地で平飼い、放し飼いで150日以上かけて育てられる。自然な飼育法により鶏本来の旨味、弾力のある肉質が生まれる。



三関せり

葉が大きく、深みのある緑色で茎もしゃきしゃきした歯触り感。セリ独特の匂いもほどよい。



工芸品

大館曲げわっぱ

弾力性に富み美しい木目を特徴とする天然秋田杉を薄く剥いで、熱湯につけ柔らかくして曲げ加工を施し、山桜の皮で縫い止めて完成。



川連漆器

800年以上前に武具の漆塗りから始まった。燻煙乾燥させた木地を挽いて漆を塗る。椀類が中心だが箸から家具まで幅広い品揃え。



三梨牛

湯沢市三梨町の自然豊かな土地で地元産の良質な飼料と、高い肥育技術により時間をかけ丹精込めて育てられる。抜群の美味しさ。



横手やきそば

太くて真っ直ぐな「ゆで麺」を使用し、具はキャベツ、豚挽肉を使用。麺の上に半熟の目玉焼きをのせて、福神漬を添えるのが定番。



植 物

秋田鳥海りんどう

霊峰鳥海山の山麓の冷涼な地域で栽培され、ブルーの発色の良さと品質、ボリューム、日持ちの良さで市場から高い評価を受けている。



温 泉

乳頭温泉郷

十和田・八幡平国立公園、乳頭山麓に点在する七湯は独自に源泉を持つ。泉質は多種多様で乳頭温泉郷には十種類以上の源泉がある。



各製品に関する詳細は裏面のQRコードから！