



会員トピックス

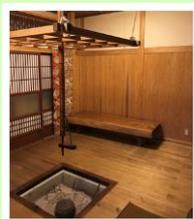
農家レストラン特集 ～いまどきランチのすすめ～

農家レストラン「なごみ庵」(長井市)



菅野ちよさん

高橋三枝子さん



店内は囲炉裏があり
くつろげる雰囲気です。



新鮮な野菜を使った
郷土料理「なごみ膳」

長井駅から車で約10分。まるで、田舎の実家に帰ってきたかのような心温まる農家レストランがあります。

「ようござった」と、笑顔で出迎えてくれた菅野ちよさんと高橋三枝子さんは、平成19年12月に農作業小屋を改築し、お店をオープン。普段は県内の個人のお客様が中心で、リピーターが数多くいらっしゃいます。

「お店を始めてからあつという間の10年でしたが、今はお客様がまたお客様を連れて来てくれるんです。」と嬉しそうに話してくれました。

料理に使用する野菜はほとんどが自家製で、長井特産の車麩のから揚げなどボリュームたっぷりの四季折々の食を楽しめるほか、農業体験やみそもちなどの購入も出来ます。

前もって大豆や干し椎茸を戻して仕込む料理のため、前日までの完全予約制になっています。温かみのある方言と美味しい料理でゆったりとした時間を過ごしてみませんか。

(お問い合わせ)

住所/長井市成田1445 TEL/0238-84-7822
営業時間/完全予約制(前日まで) 定休日/火曜日
ホームページ <http://www.nagomian.net>
または「農～んびりやまがた発見ナビ」で検索

穂波街道 緑のイスキア (鶴岡市)

真のナポリピッツァ協会認定店

開業22年で、農家レストランの走りともいえる「穂波街道」。

イタリアで修行を積んだ2代目の庄司建人さんが提供する、自家栽培のイタリア野菜をたっぷりと使った自慢のナポリピッツァがお客様に好評を博しています。

庄内平野の恵まれた自然環境の中で農業と食のありかた、健康な心と体づくりを目指して活動しているとのこと。

絶品のピッツァをぜひ召し上がってみてはいかがでしょうか。

(お問い合わせ)

住所/鶴岡市羽黒町押口川端37-7 TEL/0235-23-0303
営業時間/月、水～金、祝前日 11:00～14:00 / 17:30～20:30
土、日、祝日は各30分延長
定休日/火曜日(火曜日が祝日の場合は営業し、翌日休み
詳細はお問い合わせ下さい)
ホームページ <http://www.honamikaido.com/>



昨年、無形文化遺産に登録された「ピッツァイオーロ」の技を持つ庄司建人さん(右から2番目)



☆☆ ナポリピッツァづくり体験教室 (要予約) ☆☆

ナポリピッツァ協会認定の職人の指導で、小さめのピッツァ一枚を作ります。完成したら、1人一枚食べられます。主に土・日の午前中 4名～
大人1,800円(サラダとジュース付き)
小学生以下1,200円(ジュース付き)

こちらもおすすめ (※ お店の詳しい情報については、各店舗に直接お問い合わせください。)

- ・オコメカフェ森のたんぼ(山形市) TEL: 023(646)6203
- ・カーム ヒル(上市) TEL: 023(674)8139
- ・手打蕎麦 おんどり(村山市) TEL: 0237(57)2552
- ・梅ヶ枝清水(東根市) TEL: 0237(42)0589
- ・百笑家 姫(尾花沢市) TEL: 0237(23)2155
- ・そば処 鶴子(尾花沢市) TEL: 0237(28)3041
- ・食彩遊膳 まる梅(河北町) TEL: 0237(71)0570
- ・ゆかいな野菜村 cafe' トマトウル(大江町) TEL: 0237(62)4964

- ・トラットリア ノンノ(新庄市) TEL: 0233(26)2726
- ・麦わらぼうし(米沢市) TEL: 0238(32)2116
- ・喜多路そば(米沢市) TEL: 0238(37)5523
- ・農家レストラン「エルベ」(飯豊町) TEL: 0238(86)2828
- ・民宿の越後屋(小国町) TEL: 0238(64)2430
- ・農家レストラン食彩あぐり(鶴岡市) TEL: 0235(57)3300
- ・産直あさひ・グー(鶴岡市) TEL: 0235(58)1455
- ・やさいの荘の家庭料理あ(鶴岡市) TEL: 0235(25)8694





マッシュルームスタンド舟形 (舟形町)



直売コーナーでは、新鮮なマッシュルームをお買い求めできます。

ジャンボマッシュルームを使用したマッシュバーガー

全国で有数の天然鮎の釣り場として知られる小国川のともとに年間1,200t以上の生産量を誇る舟形マッシュルーム農場があります。

平成29年4月、農場の隣にマッシュルーム料理を楽しめる「マッシュルームスタンド舟形」がオープンし話題を呼んでいます。「きっかけは、新鮮なマッシュルームをお客様へ直接販売できる直売所を作りたいかった。」と話す専務取締役の長澤大輔さん。

清流小国川と自然が育む「舟形マッシュルーム」の魅力を多くの人に伝えたいとの思いがログハウスの木のぬくもりを感じる空間に込められています。

このお店の特徴は、スライスした新鮮な生のマッシュルームが食べ放題で楽しめること。マッシュルームをふんだんに使った「マッシュピザ」はもちろん、珍しい「マッシュバーガー」も人気。スープも絶品でぜひおすすめしたい一品です。

おなかいっぱいになった後は、直売コーナーでマッシュルームをお土産にいかがでしょうか。

(お問い合わせ)

住所/舟形町舟形字向山 2791-1 (若鮎ファーム地内)

TEL/0233-32-0733

営業時間/産直・カフェ 9:00~18:00 (冬季16:00まで)

ランチタイム 11:00~14:00(L.O)

ディナータイム 17:00~20:00(L.O)21:00(CLOSE)

※ディナータイムは予約のみ 当日16:00まで電話で受付

定休日/水曜日

Facebook: MUSHROOMSTAND.FUNAGATA

農～んびりやまがた発見ナビでも検索

農家レストラン たも山工房 草木庵 (村山市)

雄大な葉山の風景が広がる静かな農村の中に『草木庵』があります。築160余年の古民家を移築した店内はとても広く、センスのよさが心地よい空間を作り出しています。

出迎えてくれた松田節子は、たも山地区を愛した亡き旦那さんとの夢を叶え、平成26年10月に農家レストランをオープン。普段はお一人でお店をきりもりしています。

「もっと多くの方にこの場所を知ってもらいたい。」と話す節子さんに、食を通して地域の知恵を伝えていきたいというひたむきな気持ちが力強く感じられました。

一つ一つの料理に手間をかけておもてなしをすることから、食事は3日前までの完全予約制になっています。

プリンやくじら餅などのお菓子も絶品で、道の駅むらやま『まごころ広場』でも購入できます。素敵な農家レストランで、くつろぎの時間を過ごしてみませんか。



松田節子さん



おすすめの『たもやま膳』は、昆布巻きや棒鱈煮を中心に丹精こめて育てた野菜や、米を使った彩り豊かな郷土料理です。

(お問い合わせ)

住所/村山市たも山 113-1 TEL・FAX/0237-55-7522

営業時間/11:00~16:00 ※お食事は3日前まで要予約

お飲み物については予約なしでも可

定休日/火・水・木曜日 ※1~3月は冬期休(3月は応相談)

「農～んびりやまがた発見ナビ」で検索

～グリーン・ツーリズムの輪をつくりましょう！～

H30.1.20 現在 会員数 201 名 随時会員を募集しております！

(お問合せ及び申込み先) 山形県グリーン・ツーリズム推進協議会事務局

TEL: 023 (647) 8351 FAX: 023 (647) 8352 MAIL: gt-yamagata@festa.ocn.ne.jp