

# やまがたの食の案内



## 湯気のなかで、土地の恵みが躍り出す。雪原も心もどろかす冬の誉れを召し上がれ。

### 庄内の寒だら(鶴岡・酒田周辺)

一年のなかでもっとも寒い「寒」の季節。この時期、日本海の荒波にもまれて、引き締まった純白の身を持つ真だらを、とくに寒だらと呼ぶ。まさに庄内の冬をほうふつとさせる食材である。

### 大切に受け継がれてきた郷土料理は、寒さのなかで育らます。厳しく温かい山形の冬を感じてください。

### 最上の納豆(新庄周辺)

かつて納豆は家庭で作られていた。稲藁を筒状に束ね、中に煮た大豆を詰める。温かいところに一昼夜おけば完成だ。ちなみに山形は、全国で2番目に納豆を食べるというデータがある。

## どんがら汁



- 井筒
- 大谷閣
- 治郎兵衛
- うなぎ若林
- 新茶屋
- 長山亭
- 紅屋
- 百けん濠

寒だらは、頭から尾っぽまで食べることができる魚。「どんがら」はアラの橋筋を指し、「どんがら汁」は文字どおり寒だらを九割が使った濃ゆい汁。あぶらわたと呼ばれる肝臓の甘さが味の決め手。



ようこそ、食の故郷やまがたへ心づくしの旬の味覚と案内いたします

### 道賜の米沢牛(米沢周辺)

「米沢牛」の称号は、明確かつ厳格な基準を満たしたものに与えられる。その歴史は古く、上杉鷹山公の時代に端を発し、明治初期に英国人教師によって全国へ広められた経緯を持つ。

## すき焼き



- 上杉伯爵邸
- 可奈免
- 志乃
- なかむら
- 東家
- ふる山
- 福美屋
- 喜楽
- 志ん月
- 藤よし

一部では家族団圓を彩る正月の定番料理でもある「すき焼き」。まろやかな霜降り肉を持つ米沢牛は、この料理とも抜群の相性を発揮する。米沢では、醤油ベースだけでなく、味噌味の刺下で振る舞われることも多い。



## 納豆汁

納豆汁が食べられるお店

十	清草亭	清草亭
九	つとや	つとや
八	とらや	とらや
七	舟屋	舟屋
六	栄家	栄家
五	池之家	池之家

## 村山の里芋と牛肉(山形周辺)

芋煮が食べられるお店

十	池之家	池之家
九	栄家	栄家
八	とらや	とらや
七	つとや	つとや
六	清草亭	清草亭
五	舟屋	舟屋
四	とらや	とらや
三	栄家	栄家
二	つとや	つとや
一	池之家	池之家

## 芋煮

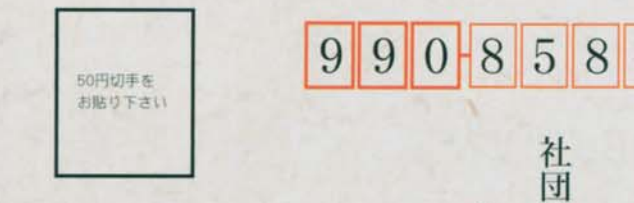
芋煮が食べられるお店

十	栄家	栄家
九	つとや	つとや
八	とらや	とらや
七	舟屋	舟屋
六	池之家	池之家
五	栄家	栄家
四	とらや	とらや
三	つとや	つとや
二	とらや	とらや
一	栄家	栄家

# 食の案内

- 山形県内の「おいしい話題」を指南してくれる「食の案内」が誕生しました。旬の食材や産地のほし、さらには食べた料理や好みに応じて、最適なお店選びの相談ができます。案内人はいずれも「山形の食のプロ」ばかり。お電話はお気軽にご連絡ください。
- ### 庄内
- 渡部政一 [新潟県] 090-2886-6628
  - 上林秀一 [水の食の百けん濠] 080-1696-1576
  - 渡部俊夫 [別荘 治郎兵衛] 090-5355-7025
- ### 最上
- 早坂 稔 [山形県 最上] 080-1657-7856
  - 高橋秀幸 [別荘 富田] 080-1810-9464
  - 豊岡昭二 [別荘 岩手] 090-2976-3861
- ### 村山
- 揚妻奉照 [別荘 柳屋] 090-3755-1881
  - 新関芳則 [別荘 柳屋] 090-3755-1881
  - 清野正一 [別荘 柳屋] 090-3366-1352
  - 庄司武彦 [別荘 柳屋] 090-4883-9481
- ### 道場
- 古山裕喜 [別荘 柳屋] 090-3364-1193
  - 石 雅夫 [別荘 柳屋] 090-3364-5408
  - 岩倉公男 [別荘 柳屋] 090-7664-2503
- ### いつでもお気軽にやまがたを召し上げ
- |    |           |  |              |              |   |
|----|-----------|--|--------------|--------------|---|
| 一  | 井筒        | 季節の庄内の料理はほとんど揃っています。郷土料理、珍しい料理を食す時は、どうぞ!!            | 0234-24-1422 | 酒田市中町2       | 休 |
| 二  | 大谷閣       | 旬と季節を楽しむ美食の宴   | 0234-24-7177 | 酒田市二番町7      | 休 |
| 三  | 治郎兵衛      | 料亭文化が色濃く残る酒田市のなかでも、明治創業の老舗。季節料理はもちろんだが、名物はうなぎ料理。     | 0234-24-0248 | 酒田市吉町2       | 休 |
| 四  | アル・ケッチャーノ | 旬の食材を庄内イタリアンで楽しめるお店。                                 | 0235-78-7230 | 鶴岡市下山部一丁目5   | 休 |
| 五  | うなぎ若林     | 炭焼うなぎと鶴岡地魚料理。さしみ、天ぷら、焼魚など一品料理も御用意できます。               | 0235-24-3701 | 鶴岡市末広町11     | 休 |
| 六  | 新茶屋       | 明治時代建立の本館に面する広い日本庭園と、庄内の郷土色豊かな日本料理の店。                | 0235-22-0521 | 鶴岡市本町3       | 休 |
| 七  | 長山亭       | 秘伝のたれでふっくらと焼き上げた国産うなぎ。うなぎを気軽に味わえる店です。                | 0235-22-0147 | 鶴岡市本町1       | 休 |
| 八  | 紅屋        | 旬のお魚・山菜・お肉にこだわり、毎日、日替わりでお客様ごとに献立を準備しております。           | 0235-24-8222 | 鶴岡市泉町7       | 休 |
| 九  | 水の食の百けん濠  | 城下町・鶴岡の水辺に佇むレストラン。地元素材と健康に配慮した料理の数々は、まさに新しい郷土料理。     | 0235-29-0888 | 鶴岡市馬場町14     | 休 |
| 十  | 海鮮亭       | 和と洋のコラボレーションをテーマに、料理はもちろんだが店内の内装まで演出。季節のおいしいさが満載だ。   | 0233-29-2616 | 新庄市常盤町9      | 休 |
| 十一 | つたや       | 鮎寿司・奥田里芋・山菜など東北最上の豊かな自然の風味を、ゆったりとご賞味ください。            | 0233-22-0434 | 新庄市常盤町3      | 休 |
| 十二 | とらや       | 新庄の郷土料理をお楽しみ下さい。部屋数4室です。                             | 0233-22-1420 | 新庄市沼田町8      | 休 |
| 十三 | 舟屋        | 店主との会話も楽しみながら最上の伝統の味が楽しめる旬の食材を活かした創作料理の店。            | 0233-23-4703 | 新庄市鉄道町3      | 休 |
| 十四 | 栄家        | 名物どじょうのたたき揚げを盛り込んだ季節の山菜料理や地元産野菜料理が食べられます。            | 0233-52-2827 | 金山町大字金山427   | 休 |
| 十五 | 池之家       | 清流鮎川で育まれた鮎や川蟹、山菜やきのこの山の幸を存分に堪能いただけます。                | 0233-55-3082 | 最上郡村木大字池之家   | 休 |
| 十六 | 山形田       | 山形駅近くで山形の旨いものならおまかせください。一年中名物いも煮鍋や山形牛、地酒をお楽しみいただけます。 | 023-647-0655 | 霞城セントラル1F    | 休 |
| 十七 | ひろぜん      | 二十四階からのふんさとの景色を望み、味とおもてなしに心づくした時間を過ごしてください。          | 023-685-8760 | 山形市城南町1番町24F | 休 |
| 十八 | 飯豊        | 旬の食材をいち早くおいしく提供する店として頑張っています。                        | 023-622-0939 | 山形市番町2       | 休 |
| 十九 | 庄司屋       | 地元の良素材、物作りの心。歴史ある「そば」の食文化と郷土料理の饗宴。                   | 023-622-1380 | 山形市幸町14      | 休 |
- ※開業時間: 9:00~18:00 ※お問い合わせ: 023-631-2738

- ### 米沢牛
- 米沢牛、山形地鶏をベースに、地元産物の良さを引き出した取り組んでいます。  - 0238-21-0172
  - 米沢市中山
- ### そばと蕎麦
- 山形県産のそば粉を使った手打ちのそばと米沢の伝統料理の塩引そばが人気です。  - 0238-21-9308
  - 米沢市旭町2
- ### 老舗酒
- いち早く旬の御料理を準備している方面で食べたい料理と別荘の寿司割烹もご用意。  - 0238-22-0059
  - 米沢市門前町2
- ### 伊藤博文公名
- 「時間を忘れ、四季を味わう」をテーマに米沢の郷土料理や米沢牛をぬくもりの中、味わって下さい。  - 0238-23-0075
  - 米沢市金法5
- ### 古木を活かした店舗
- 古木を活かした店舗は温厚な佇まい。名物の鯉を伝統の技法で調理、定食からコースまでお好み。  - 0238-22-6051
  - 米沢市山
- ### 地元産の食材
- 地元産の食材をふんだんに使い、すべて手作りの本格的なレストランです。  - 0238-40-3581
  - 南陽市錦田1833
- ### まほろばの里
- まほろばの里はたこの季節のコース料理をおちついた座敷にて会席料理が楽しめる。  - 0238-52-0053
  - 高森町高森640
- ### 築百二十年の民家
- 築百二十年の民家で、手打ちそば(十割)米沢牛肉の牛丼など母の味を召しあげられ!  - 0238-57-3841
  - 東田町高森町新町2017
- ### 山形の豊かな山菜
- 山形の豊かな山菜・きのこ等を使い、地元四つ足の道産の食材を使ったお楽しみください。  - 0238-42-2127
  - 上山町上山2
- ### 鮎、鯉、郷土料理
- 鮎、鯉、郷土料理の店で。最上川の鮎は八月〜十月末までの限定となります。  - 0238-85-2101
  - 白鷹町荒砥乙764
- ### 落ち着いた内装
- 落ち着いた内装の店内で小国町自慢の山菜や季節料理を、鮮やかに盛り込んだ懐石料理が楽しめる。  - 0238-62-3808
  - 小国町大字小国小町277
- ### 観光オフィシャルHP
- このHPで観光に関するお問い合わせ
- ### やまがたの食の情報センター
- 023-647-2333
- www.yamagatakanko.com



山形市城南町一丁目一 霞城センター1階

社団法人 山形県観光物産協会内

## やまがたの食の案内 係行

ここに紹介する飲食店は、郷土料理の普及に積極的に取り組んでいます。素材から調理法まで料理に込められた心遣いや、お客様が食べるという行為を通じて、よりよくなることを目指しています。山形は「食」が文化の核を成しています。お食事を通じて、お食事を通して、よりよくなることを目指しています。

お名前 ( ) 性別 ( ) 職業 ( ) TEL. ( )