



(有)玉谷製麺所 1

創業1949年。月山の水を柱に山形伝統製麺造りと革新的な麺造りで食卓を応援します。

山形県の中央、月山の麓で、清らかな水を頂きながら麺造りをしております。うどんの製造から始まり、そば・うどん・麦切り・らーめん・パスタの乾麺・生麺の製造販売。無添加で彩り鮮やかな「サクラパスタ」は、世界でもここでしか造ることができないパスタです。伝承の技術の上に革新的な応用技術を重ね、低温長時間乾燥。茹でても美しい形状を保ちます。お客様の食卓で笑顔の花が咲くように、心を込めて手間暇惜みず製造しております。時代の変化に応じ、日々進化し続ける製麺所です。

〒990-0701 山形県西村山郡西川町睦合甲242
TEL: 0237-74-2817 | FAX: 0237-74-2598 | E-mail: kako@tamayaseimen.co.jp
URL: https://www.tamayaseimen.co.jp/



(株)住吉屋食品 5

山形県産大豆、山形県産米使用の豆乳甘酒

山形県産の大豆を脱皮し消泡剤無添加で造った豆乳と山形県産米の米麴で造った甘酒飲料です。大豆に含まれる良質なたんぱく質が米麴によって発酵することで体内への消化吸収が高まり健康・栄養補助に最適な飲み物です。

〒991-0002 山形県寒河江市字下河原76-1
TEL: 0237-86-2610 | FAX: 0237-86-8196 | E-mail: info@sumiyosiya.jp
URL: http://sumiyosiya.jp/



(有)後藤屋 9

米沢牛入りいも煮

里芋、牛肉、こんにやく等をしょうゆ味で煮込んだ、山形名物の郷土料理です。近年は自社農園で栽培したパジルを使用したディップソースや、チーズのオリーブオイル漬を発売して好評をいただいております。

〒992-0334 山形県東置賜郡高島町一本柳2519-3
TEL: 0238-52-3572 | FAX: 0238-52-4071 | E-mail: gotouya@gotouya.jp
URL: http://www.gotouya.jp



(有)シーブローズ 13

庄内浜よりこだわりのハタハタをお届けします

庄内浜で獲れたハタハタを醤油漬けにしました。鮮度の良い小ぶりなハタハタを使用しておりますので、身離れも良く、小骨も気になりません。そのまま焼いて香ばしいハタハタをお楽しみいただけます。また、アレンジメニューとして、パンチの効いた「ハタハタのアーヒー」もおすすです。ハタハタ以外にも、鯨ベーコンを燻製にしたスモーク鯨ベーコンもご案内しております。洋酒にも合うちょっとお洒落なおードブルとしてお楽しみいただける一品です。

〒994-0057 山形県天童市石鳥居2丁目2番69号
TEL: 023-629-5001 | FAX: 023-658-3351 | E-mail: ando@seablows.jp
URL: https://seablows.shop-pro.jp/



(株)風味堂 2

国産豚肉、国産牛肉使用。お肉本来の味をご堪能ください!

東北地方を主とした国産豚、国産牛を使用。燻製職人が素材、味、全てにこだわった逸品。発色剤、保存料、酸化防止剤等の添加物を使用しておらず、お肉の旨味をしっかりと味わえるサラミです。一口サイズでお子様も気軽に召し上がり頂けます。

〒994-0102 山形県天童市大字道満867番地
TEL: 023-654-5011 | FAX: 023-654-6923 | E-mail: yamagata@tendoham-fumido.jp
URL: https://www.tendoham-fumido.jp



(株)全農ライフサポート山形 6

【産直対応可】山形の食品や地酒などを組み合わせたギフトセット

商品の一例をご紹介します。「山形印」県産黒毛和牛やわらかジャーキー・県産豚肉ジャーキー・サラミ(写真左):山形の豊かな自然と生産者の愛情を受けて育ったお肉を山形のお酒に合うよう作り上げました。純米大吟醸「女神の口づけ」(写真右):GAP認証農場の酒米「雪女神」を35%まで磨き上げて造られた日本酒です。他にも山形の商品を取り扱っています。内容セット、価格等お気軽にご相談ください。

〒994-0062 山形県天童市長岡北四丁目7番18号
TEL: 023-655-3110 | FAX: 023-655-4262 | E-mail: inaba-r@z-lsy.co.jp
URL: https://y-ponty.jp/



(株)ファイン 10

本場ドイツの国際食肉コンテストで数々の金賞を受賞

自分の子供に安心安全なものを食べさせたいという想いから化学調味料無添加でハム・ソーセージを作り続けております。本場ドイツの国際食肉コンテストには2004年から出品しており、これまでに数々の金賞を受賞してきました。本場のドイツが認めたシャルキュトリーをどうぞご賞味ください。

〒999-2174 山形県東置賜郡高島町福沢21-9
TEL: 0238-57-4353 | FAX: 0238-57-4362 | E-mail: fine@e86.jp
URL: https://www.e86.jp



(株)丸十大屋 14

山形牛の旨みがカレー全体に広がる濃厚カレー

旨みと味わいのある山形牛のほぐし肉を使用しておりますので、ルー全体に肉の美味しさが広がっています。《辛口》には、厳選した15種類のスパイスと「香り高いしょうゆ」を隠し味に加え、スパイスながらもコクと深みのあるカレーに仕上げました。《甘口》には、山形の銘米「つや姫」で作った甘酒とじっくり炒めたたまねぎを使用し、コク深い甘さに仕上げました。辛口、甘口ともに山形牛の旨さを十分に堪能いただける「ほぐし肉のビーフカレー」です。

〒990-0031 山形県山形市十日町三丁目10-1
TEL: 023-632-1122 | FAX: 023-623-5815 | E-mail: okuyama@marujyu.com
URL: https://marujyu.com



鳥海やわた観光(株) 3

山形産ラ・フランスがたっぷり入った贅沢ヨーグルト

ラ・フランスの貴重な芳香と甘み、なめらかな食感を生かして仕上げたソースは「果物の女王」の存在感あふれる一品です。低温でじっくりとはっ酵させ、すっきりとした甘さで優しい酸味、「ふんわり」「もちり」とした食感が特徴的なヨーグルトにラ・フランスソースを乗せた2層仕立てヨーグルトです。

〒999-8232 山形県酒田市市条字横枕23-1
TEL: 0234-64-2411 | FAX: 0234-64-2426 | E-mail: yogurt-kobo@choukai.jp
URL: http://www.choukai.jp/



(株)武田庄二商店 7

山形の地酒を全国へ—小ロット配送システム

山形の地酒を全国の酒販売店へお届けします。1本から山形の地酒・地ワイン・地焼酎・リキュール・米など、全国にWEB注文を受け付けます。

〒990-0063 山形県山形市山家町2丁目4-43
TEL: 023-631-6255 | FAX: 023-631-7448 | E-mail: ohyama@y-takesho.co.jp
URL: http://y-takesho.co.jp/



三和油脂(株) 4

まいにちの料理にまいにちのこめ油

まいにち新鮮な米ぬかを集め、玄米由来の栄養を含むこめ油を日々製造しております。使いやすいパッケージと品質を第一に考え、使いやすい捨てやすいこれからの時代にマッチしたまいにち使える「まいにちのこめ油」になります。

〒994-0044 山形県天童市一日町4丁目1-2
TEL: 023-653-3021 | FAX: 023-653-3960 | E-mail: honsya@sanwa-yushi.co.jp
URL: https://sanwa-yushi.co.jp/product/kateilist/katei/mainichi/



(株)たかはたファーム 8

山形のうまいもの食品大賞受賞「つや姫リブレ」

令和3年度山形のうまいものファインフードコンテストにて、「山形のうまいもの食品大賞(山形県知事賞)」を受賞した「お米のデザート」です。山形県産のブランド米「つや姫」をミルクで煮込み、バニラビーンズとバター、コアントローで香り高く仕上げました。

〒992-0324 山形県東置賜郡高島町大字入生田100
TEL: 0238-57-4401 | FAX: 0238-57-4402 | E-mail: eigyo@takahata-farm.co.jp
URL: https://www.takahata-farm.co.jp/product.cgi?p=202



(株)米沢食肉公社 12

米沢牛セリ市場運営と共に食肉加工品も製造しています。

弊社は地元畜産物を取り扱う食肉流通の責任を担う拠点として事業を運営しております。地元の誇りであり、日本三大和牛ともいわれる「米沢牛」のセリ市場運営を行政から受託しております。年間数量約3,000頭のうち2,500頭は弊社セリ市場から出荷されます。枝肉販売、ブロック肉販売、精肉販売、食肉加工品製造、惣菜商品製造を同一敷地内で運営。原料肉を一度も外に出ることなく食肉加工品製造が可能であり原料肉トレースが弊社の強みです。「米沢牛入りさらみ」は弊社の特徴を商品にあらわした代表格です。

〒992-1125 山形県米沢市万世町片子5379-15
TEL: 0238-22-0025 | FAX: 0238-24-5561 | E-mail: info@yonesyoku.com
URL: http://www.yonesyoku.com



(株)米沢牛黄木 16

金剛閣の米沢牛すき焼鍋

黄木(おおき)が選り抜いた米沢牛を便利なすき焼鍋のセットにいたしました。黄木伝統の味噌だれと自社直営レストラン「金剛閣」の技の融合は米沢牛の美味しさを更に引き立たせます。ガスコンロやIHコンロで温めるだけで、米沢の地で愛される金剛閣のすき焼の味をご家庭でお楽しみいただけます。

〒992-0017 山形県米沢市桜木町3-41
TEL: 0238-21-0283 | FAX: 0238-21-0284 | E-mail: m_plaza@o-ki.co.jp
URL: https://o-ki.co.jp/





山形の農林水産物を活かした美味しい加工食品

17 まるい食品(株)

健康美食・こんにやくのチカラ



毎日の食生活のために、「健康美食」をご提案。MyDishこんにやくシリーズは100%地元産こんにやく芋を使用。ローカロリー、化学調味料・合成保存料・合成着色料・合成香料を不使用。こんにやく屋だからこその、食事から健康を育む惣菜です。黒蜜だんごは、令和元年度やまがたふるさと食品コンクール最優秀賞受賞。

〒997-0011 山形県鶴岡市宝田三丁目8番29号
TEL: 0235-22-4520 | FAX: 0235-24-2492 | E-mail: info@marui-g.co.jp
URL: https://www.marui-g.co.jp



20 (株)米シスト庄内

小麦粉不使用!米農家がお米のかりんとう(OEM可)



山形県庄内平野の農業生産法人、米シスト庄内が自社工場で作る、米粉と米油にこだわったかりんとうです。お米の風味が自慢のかりんとうは、小麦粉不使用・グルテンフリーのため小麦アレルギーの方でもお召し上がりいただける、唯一無二のかりんとうです。ギフト展開もご用意しているほか、OEMで全国各地のオリジナルかりんとうも製造しています。山形県ベストアグリ賞受賞!

〒999-7766 山形県東田川郡庄内町久田字寺前8
TEL: 0234-42-1181 | FAX: 0234-45-0338 | E-mail: info@beisist.co.jp
URL: http://www.beisist.co.jp/



18 (有)舟形マッシュルーム

水と空気の澄んだ山形県舟形町から安心・安全に育てたマッシュルームをお届けします。



まだあまり知られていないマッシュルームの才能を、日本中の食卓に広めることが私たちの願いです。三大うま味成分のグアニル酸は椎茸の3倍、またアミノ酸を含む量もきのこの中ではピカイチです。マッシュルームは食材のクセやえぐみを消し持ち味を引き出す万能調味料です。

〒999-4605 山形県最上郡舟形町長沢6831
TEL: 0233-32-8064 | FAX: 0233-32-8065 | E-mail: f-11@vega.ne.jp
URL: http://www.f-mush.com



21 三和缶詰(株)

スイカの“シャリシャリ感”と“つぶつぶ食感”が楽しい面白食感ゼリーです。



加工の難しい「スイカ」を一年中いつでも味わえる事を目指して開発しました。山形県産スイカ果汁を20%使用し、食感にもこだわり「シャリシャリ感」と「つぶつぶ食感」(パズルシード入)を楽しめるゼリーです。暑い夏の日には、凍らせても美味しくお召し上がりになれます。

〒990-0493 山形県東村山郡中山町長崎229-2
TEL: 023-662-3103 | FAX: 023-662-3138 | E-mail: h_ozaki@y-sanwa.co.jp
URL: http://y-sanwa.co.jp



19 (株)タスクフーズ

創業嘉永二年(1849年) 煮炊きの老舗のこだわり惣菜



鯉料理屋として創業し、以来170年以上にわたって極めてきた煮炊きの技術。品質には一切の妥協を許さず、職人が一つ一つの製品を手作りで仕上げます。「牛しぐれ煮」や「牛すき」、「米沢牛ビーフカレー」をはじめとした地場山形の食材を用いた黒毛和牛惣菜は、その品質から各種メディアにも注目される程。大切な方への贈り物や、ワンランク上の食品惣菜をお求めのお客様へゆるぎない「美味しさ」をお届けします。

〒992-0032 山形県米沢市相生町7-130
TEL: 0238-22-7188 | FAX: 0238-21-2309 | E-mail: info@koi-miyasaka.com
URL: http://www.koi-miyasaka.com



22 (株)桑名園本店

食べるそば茶 山形のそば茶「でわかおり」〜たべる・のせる・淹れる・そば茶〜



カフェインゼロ・国産原材料山形県産100%・無添加無着色。「でわかおり」は山形県農業試験場で育成した県産オリジナル品種で、製粉白度・そばとして香りが高い大粒のそば茶です。そば本来の柔らかな甘みと、焙煎直後の香ばしい香りとさっぱりとした味わいをお楽しみいただけます。また山形県産100%の安心安全のそば茶なので飲むだけではなく食べるそば茶として茶漬けやふりかけ、デザートへのトッピングとしてもご利用いただけます。

〒992-0011 山形県米沢市中田町760
TEL: 0238-37-3330 | FAX: 0238-37-6125 | E-mail: kuwanaen@lake.ocn.ne.jp
URL: https://www.sakura21.info/



しあわせ山もり、 おいしい形が大集合!



豊かな自然と農林漁業者が作り上げた「魅力ある食材」と
食品製造業者等の「高い技術力」で創られた「美味しい加工食品」をご堪能ください。

山形県ってこんなところですよ

村山地域



【風土・特産物】

村山地域は、蔵王、月山、朝日連峰など秀麗な山々に囲まれた盆地で、気候は内陸性で比較的雨量が少なく、1日の温度変化や季節の温度変化が大きいのが特徴です。その気候がさくらんぼやラフランス、りんご、ももなど、品質のよい様々な果実や米を育てています。また、芋煮、玉こんにやく、だし、ひっぱりうどんや納豆汁などバラエティ豊かな郷土料理も魅力のひとつです。

最上地域



【風土・特産物】

最上地域は、夏でも冷涼な気候で、冬は日本でも有数の豪雪地帯です。四方を山に囲まれ、森林面積が全体の約80%近くを占めます。四季折々の山の恵みが豊富であり、山菜、きのこの生産が盛んな地域です。その夏季冷涼な気象条件を活かし、適地適作による高品質な野菜づくりを目指し、にらやきゅうり、トマト、ねぎ、アスパラガスなど多種多様な野菜の一大産地となっています。

置賜地域



【風土・特産物】

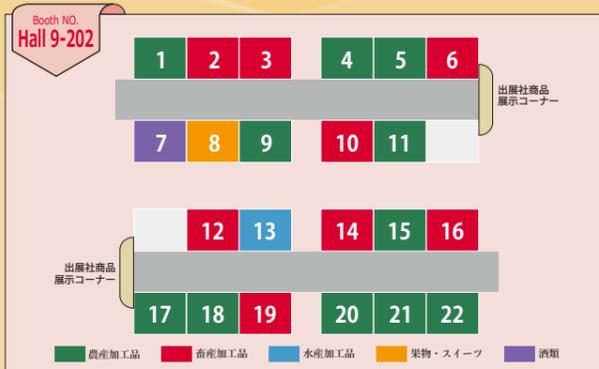
山形県の「母なる川」最上川の源流部にあたり、その奥り豊かな大地と人情の温かさから「東洋のアルカディア(理想郷)」と称された置賜地域。典型的な盆地型の気候で、夏は暑く、冬は豪雪となり、さらに昼夜の寒暖差も激しいですが、この環境が米を始め多くの農産物を美味しく育てています。特に、全国的に名高い米沢牛のほか、ぶどうやりんごなどの果物の産地としても知られています。

庄内地域



【風土・特産物】

庄内地域の気候は、対馬暖流の影響を受け、内陸部よりも温暖で積雪量も少ないものの、年間を通じ風が強く、特に冬は北西の季節風が吹き荒れ、地吹雪となる日も多くあります。また、鳥海山、出羽三山の山々、豊かな海、雄大な庄内平野とその中を悠然と流れる最上川があり、そこで育まれた美味しい米、四季折々の山の幸・海の幸に恵まれ、「食の都」と呼ばれています。



●お問い合わせ

やまがた食産業クラスター協議会 〒999-0041 山形県山形市緑町1-9-30 緑町会館3階
TEL: 023-679-5081 FAX: 023-679-5082 URL: http://y-cluster.jp/

やまがた食産業クラスター