

10/20 [SAT] + 21 [SUN]

食文化アワード あなた好みの在来作物カブ料理



# 10/20 [SAT] 10/21 [SUN] 2日間限定開催。

今しか食べられない  
カブ料理が目白押しです。  
鶴岡が誇る食文化の1つ、  
在来作物、旬のカブを  
ぜひお召し上がりください。

やさいの荘の家庭料理 菜あ  
HOME DECO ましま VOICE

大山方面

大山  
小学校

湯野浜温泉 21. サクタムール

ホームセンター  
ムサシ

1. CAFÉ RIDEA

鶴岡駅

S-MALL

2. タ

3. 滝水亭

荘内銀行

4. Restaurant Dining Grado

山形大学  
農学部

5. 和せん

日本生命

6. 野房 そばの木

10. ヒラホ

北高

7. すずしろ

9. まるさち

工業  
高等学校

南高等  
学校

8. すたんど割烹  
みなぐち

鶴岡公園

鶴岡アート  
フォーラム

鶴岡市役所

13. Good Luck Cafe

15. スカーゼ

島眼科医院

14. 蔵屋敷 LUNA

16. 百けん滝

セブンイレブン

18. Thunder Bird

19. キッチン futaba

第一小学校

小真木原  
運動公園

350

349

セブンイレブン

湯田川温泉

アル・ケッチャーノ

イル・ケッチャーノ

知憩軒

20. 食彩

あぐり

月山道路情報  
ターミナル

榊引方面



# おいしさのひみつ



AWARDの主役のカブは伝統的な農法である焼畑という自然農法で育てられています。火入れは夏真っ盛りの8月。真夜中から始まり、朝焼けとともに終わります。山火事にならないように風の流れを見ながら辺り一面を焼く大掛かりな作業です。山は昼夜の寒暖差があるため、平場の畑で育つカブより山で育つカブは皮が薄く、身のしまり方、形、香りがよく、上品な甘さ、さっぱりした辛み、シャキシャキした食感があります。特に11月頃のカブはバリバリと食感がよく、最も美味しいと言われています。



## 焼畑農法



山形の在来作物は長い年月を経て、約160種類が残っています。そこには、気候風土を生かした生産方法と希少な種を守り続ける庄内の篤農家(※1)の努力があります。カブを育てる焼畑という自然農法は水はけの良い急傾斜地の杉を伐採し土を起こし、一晩かけて畑を焼き、土が温かいうちに種を蒔き、収穫、出荷まで急傾斜地で行われる大変な重労働です。カブの収穫後は杉を植林し、また同じ杉林で焼畑をしてカブを植えるのは何十年も後になります。焼畑と聞くと環境を破壊しているような印象を持たれる方もいますが、実は森林の再生を前提とする循環型農業になっています。伝統野菜は地域の宝物であり、循環する農法を受け継ぎ、守ることは、大きな命を未来につなげる、失ってはならない大事なことです。私たちが美味しい伝統野菜をたくさん食べることが、このような営みを続ける何よりの力強い応援になります。今回AWARDで使用されるカブも焼畑でつくられたカブです。ぜひ鶴岡の伝統を味わっててください。 ※1、篤農家とは熱心で研究心に富んだ農家のこと。



**温海カブ**  
温海カブは庄内地方で400年以上も前から栽培されてきました。1785年に徳川将軍に献上された記録もあります。温海カブは、白カブに比べ、旨み成分であるグルタミン酸を2~4倍多く含み、その旨みとほどよい辛味、歯触りの良さが特長です。



**田川カブ**  
田川カブは薄くて円錐形に近い、独特の扁平型をしています。また、全体的に非常に濃い紫色をしています。特有の強い辛味とパリッとした歯触りが特長です。漬物にするのがポピュラーな食べ方です。



**藤沢カブ**  
小型で細長い赤カブです。色は上部が鮮やかな赤色で、下部が白。主な食べ方は、かつては伝統的な「アバ漬」でしたが、近年は甘酢漬が主流です。上品な甘さと辛さは焼畑農法でしか得られません。砂丘地で作られる藤沢カブは身のしまりと辛みに特長があります。



【串焼き】  
menu:  
カツの豚ハラ巻き  
¥200-  
カツと豚肉の  
キムチ炒め  
¥700-

18 Thunder Bird - 雷鳥-  
サンダーバード  
鶴岡市双葉町7-19 0235-23-1300  
17:00-23:30 L.O 定休日 月曜日



【和食】  
menu:  
当センター  
HPに掲載。  
不定休  
11:00-21:00 L.O  
0235-29-0888

16 水の食卓 百けん澤  
鶴岡市馬場町14-2  
0235-26-8904 11:30-21:00  
(鶴岡キヤノンバスイ内)



【和食】  
menu:  
田川カツ  
スライスのチカラ  
庄内豚の黒酢炒め  
温海のチカラ  
カーモロール  
カーモロール  
カレー  
¥600-

17 Le Jori Chapeau  
ル・ジョリ・シヤポー  
鶴岡市馬場町11-63 鶴岡産業会館一階  
0235-24-8904 11:30-21:00  
定休日 月曜日

14 蔵屋敷 LUNA  
鶴岡市昭和町12-23 0235-22-1223  
11:00-14:00 L.O 17:30-21:00 L.O  
定休日 月曜日



【イタリアン】  
menu:  
あつめカツ  
庄内豚の  
パンチエツタの  
スパゲツチ  
フレンチチャー  
プ(ラビセット)  
¥1575-

17 Le Jori Chapeau  
ル・ジョリ・シヤポー  
鶴岡市馬場町11-63 鶴岡産業会館一階  
0235-24-8904 11:30-21:00  
定休日 月曜日



【和食・洋食】  
menu:  
自家ベーコンス  
温海のチカラ  
スパゲツチ  
焼煙風  
¥980-

15 パブ・ダイニング スカーゼ  
和洋風料理の店  
鶴岡市本町1-7-50  
0235-25-1901  
16:00-3:00  
定休日 水曜日



【カフェバー】  
menu:  
在来カツの  
ピクルス  
¥380-

13 Good Luck Cafe  
グッドラック カフェ  
鶴岡市本町1-7-50  
0235-25-1901  
16:00-3:00  
定休日 水曜日



【刺身料理】  
menu:  
三種の在来カツを  
使ったチキチ風  
チカラ  
¥1480-  
鶴岡市朝陽町5-8 0235-33-9300  
11:30-13:30 17:30-21:30 L.O 定休日 火曜日

12 日本料理 棒  
鶴岡市山王町13-36 0235-64-0829  
平日 11:30-14:30 17:30-20:30  
土日祝 11:00-14:30 16:30-20:30 L.O



【食堂】  
menu:  
当センター  
HPに掲載。  
不定休  
11:00-14:00 17:00-19:00

10 ヒラボク食堂 (まちなかキヤノン館内)  
鶴岡市山王町8-10 0235-23-3791  
11:00-14:00 17:00-21:00 L.O  
定休日 第1,4,5月曜・第2,3日曜



【和食】  
menu:  
甘鯛のかぶら蒸し  
カツのチキ  
¥600-

8 すたんと割烹 みなぐち  
鶴岡市山王町8-11 0235-25-0857  
11:30-14:00 17:00-22:00  
定休日 月曜日



【レストラン】  
menu:  
大和菓子  
(やまとがはこ)  
¥480-

11 さん市 朝陽店  
鶴岡市朝陽町3-8 0235-25-0673  
平日 11:00-14:00 17:30-22:00  
土日祝 11:00-22:00



【食堂】  
menu:  
カツ3兄弟チカラ  
(※食券複数枚枚購  
入で大口提供可)  
¥300-  
鶴岡市東町4-20 荘内病院9階  
0235-26-6111  
平日 8:00-19:30 土日 10:00-19:00

9 八百屋さんのレストラン  
フーズショップまるきち  
鶴岡市山王町8-1  
0235-25-0857  
11:30-14:00 17:00-22:00  
定休日 月曜日



【和食】  
menu:  
当センター  
HPに掲載。  
運休時月曜  
定休日 日曜  
11:30-14:00 17:00-22:00

19 キッチン futaba  
鶴岡市美原町9-26  
0235-24-1141  
11:30-14:00 17:30-21:00  
定休日 水曜日

【洋食】  
menu:  
当センター  
HPに掲載。



21 サンタムール  
地酒とワインの店  
鶴岡市大山2-22-22  
0235-33-2129  
18:00-21:00 L.O  
定休日 水曜日

【洋食】  
menu:  
カブの  
スープパスタ  
¥550-



23 白藤ドライブイン  
鶴岡市藤波5-69-1  
0235-64-2256  
11:00-20:00  
定休日 水曜日

【食堂】  
menu:  
甘酢漬  
¥600~  
(セット内)



20 食彩あぐり  
鶴岡市西荒屋宇杉下106-3  
0235-57-3300  
11:00-16:20  
無休

【食堂】  
menu:  
当センター  
HPに掲載。



22 街カフェ オーデンス  
鶴岡市藤島笹花58-1  
0235-64-5758  
11:00-21:00  
定休日 月曜日

【洋食】  
menu:  
カブのマリネ



24 手打ちそば しげ庵  
鶴岡市羽黒町黒瀬字黒瀬263  
0235-62-3313  
11:00-15:00 定休日 火曜日、第4月曜日

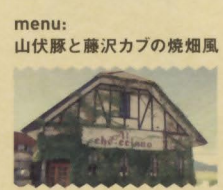
【蕎麦】  
menu:  
くるみ和え  
¥680~  
(セット内)



応援店

カブリツキ AWARD には、投票の対象外ですが、応援店として参加して頂く  
お店があります。こちらの店舗でも在来作物を使ったお食事を召し上がっ  
て頂けます。ぜひとも足をお運びください。

【イタリアン】  
アル・ケッチアーノ  
鶴岡市下山添一里塚83  
0235-78-7230  
11:30-14:00 18:00-21:00  
定休日 月曜日



【食堂】  
山伏豚と藤沢カブの焼煙風  
食事処 美味  
鶴岡市羽黒町  
後田宇谷地田188 ゆほぼか内  
0235-62-4855  
平日 11:00-14:00 17:00-21:00  
土日祝 11:00-21:00  
定休日 第3木曜日  
menu:  
カブの酒蒸しひき肉あんかけ  
¥300-

【イタリアン】  
イル・ケッチアーノ  
鶴岡市下山添一里塚83  
0235-78-7232  
11:30-14:00 14:30-18:00  
18:30-(予約制)  
定休日 月曜日



【郷土料理】  
知憩軒  
鶴岡市西荒屋宇宮の根91  
0235-57-3773  
11:00-14:00  
17:00-21:00  
定休日 火曜日



【郷土料理】  
やさいの荘の家庭料理  
菜あ  
鶴岡市福田甲41  
0235-25-8694  
11:30-14:30  
17:30-21:30  
定休日 火曜日、第3水曜日  
10/21臨時休業  
menu:  
カブグラタン

【郷土料理】  
藤沢カブの浅漬け  
鶴岡市羽黒町  
押口宇川端37-7  
0235-23-0303  
11:00-14:00 17:30-20:30  
※土日祝日はL.O30分延長  
定休日 火曜日



【イタリアン】  
種波街道 緑のイスキア  
鶴岡市羽黒町  
押口宇川端37-7  
0235-23-0303  
11:00-14:00 17:30-20:30  
※土日祝日はL.O30分延長  
定休日 火曜日

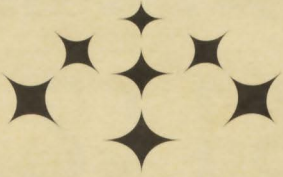
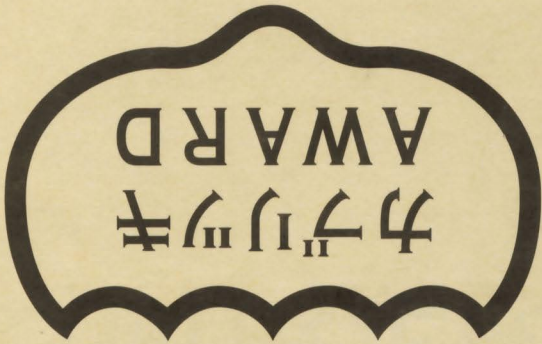


【郷土料理】  
藤沢カブと  
ブローヴォラチーズのピッツァ

【郷土料理】  
ブローヴォラチーズのピッツァ



10/20[SAT]+21[SUN]



# カブリツキルール

鶴岡の豊かな食文化の一つに在来作物の“カブ”があります。カブリツキAWARD期間中は、様々な協力店でそれぞれ工夫を凝らしたカブ料理を味わうことができます。皆さんはカブ料理を食べ、気に入ったカブ料理に投票してください。あなたのその一票が、No.1カブ料理を決めます！No.1に輝いた店舗には、温海杉でつくられたトロフィー“かぶおどり”が贈呈されます。



探す

今回AWARDに参加してくれるお店は、なんと24軒！応援店も含めると48軒です。そんな沢山のお店から気になるところを探して行ってみよう！



食べる

今が旬の鶴岡の在来作物カブ。今回のAWARDのために各店舗それぞれ工夫を凝らしたカブ料理を提供します。



選ぶ

カブ料理を堪能したら、あとは気に入ったもの一票を投じてください。何度でも投票して頂いてかまいません！

裏面には各協力店が掲載された地図が記載してあります。また、協力店のメニュー情報等は当センターHPでも確認して頂くことができます。

鶴岡食文化産業創造センター

検索

## 1 カフェリデア CAFE RIDEA

鶴岡市宝田1-7-28-6  
0235-22-2903  
11:00-15:00  
18:00-00:00  
定休日 月曜日

【カフェ】

menu:  
当センター  
HPに掲載。



## 2 夕日家 地酒Bar

鶴岡市末広町16-30 2F  
070-049597  
18:00-25:00  
不定休

【創作料理】

menu:  
当センター  
HPに掲載。



## 3 滝水亭

鶴岡市末広町5-24 マリカ西館2F  
0235-23-6311  
11:00-21:00  
(14:30-17:00 喫茶)

【和食】

menu:  
当センター  
HPに掲載。



## 4 レストラン ダイニング グラード Restaurant Dining Grado

鶴岡市新形町8-27 0235-35-6673  
11:30-15:00(ランチ) 15:00-17:00(カフェ)  
17:00-22:00(ディナー) L.O 無休

【イタリアン・フレンチ】

menu:  
カブ3味の  
バーニャカウダ  
鷹沢カブの  
リングイネ添え  
¥860-



## 5 炭焼・伊端焼ダイニング 和せん流

鶴岡市山王町3-14 さんのう夢ほっと2F  
0235-33-8332  
11:30-14:30 17:00-22:00 L.O  
無休

【焼肉・居酒屋・ダイニングバー】

menu:  
在来カブ膳  
¥006-



## 6 野房そばの木

鶴岡市山王町4-6 旅館山王荘内  
0235-22-2824 11:30-14:00  
不定休

【蕎麦】

menu:  
3種のカブの  
たいたん  
おかずバイキング  
¥50~  
蕎麦ご注文の方



0235-43-2011 湯田川51 鶴岡市	0235-43-2211 湯田川52 鶴岡市	0235-43-3025 湯田川169 鶴岡市	0235-43-2345 湯田川171 鶴岡市
理大夫旅館	つかさや旅館	車人旅館	ますや旅館
0235-35-2888	0235-35-2301	0235-35-3355	0235-35-3211
0235-35-3111 湯田川15 鶴岡市	0235-35-2151 湯田川16 鶴岡市	0235-35-2777 湯田川19 鶴岡市	0235-35-2200 湯田川38 鶴岡市
たみや旅館	基内旅館	九兵衛旅館	湯どの庵
0235-75-2301 1-5-50 鶴岡市湯野浜	0235-75-2241 2-4-47 鶴岡市湯野浜	0235-75-2155 1-19-8 鶴岡市湯野浜	0235-75-2211 1-9-25 鶴岡市湯野浜
湯野浜温泉	奥湯野浜温泉	洋風旅館	遊水亭
龍の湯	花門	いさごや	竹屋ホテル

### 湯田川温泉旅館

### 湯野浜温泉旅館

### 応援店 旅館

### あつみ温泉旅館

### かしわや旅館 たちばなや

### 灘の屋

### 東屋旅館