



令和7年度地域型食品企業等連携促進事業(Yamagata Food Project[YFP])

県産農林水産物を  
活用した新商品の  
試食会を開催します！

# YFP 成果 報告会



2/20<sup>金</sup>  
15:00～(開場14:30～)

## 第3回専門部会・成果報告会

### 10月以降、開発を進めてきた商品の 初のお披露目！

今年度のYFPでは、県産農林水産物や地域の未利用資源を活用した商品・サービスの開発に向けた議論や検討を重ねてきました。検討の中から、6つの商品が開発されましたので、そのお披露目会・試食会を開催いたします。ぜひ、ご参加ください。

【会場】▶地図は裏面

山形グランドホテル  
2階 サンリヴァ  
山形市本町1丁目7-42

※会場の席数に限りがあり、定数に達し次第、  
打ち切りとさせていただきます。  
※オンラインで傍聴も可能です。

参加無料

## 開発された6商品

山形の「もったいない」  
アスパラの軸入り  
ラーメン・パスタの開発



未利用の県産アスパラガスの硬い軸を粉末にし、ラーメン・パスタに練りこみました。

山形県産果汁  
入りグミの開発



山形県を代表する果樹(リンゴ、ラフランス、さくらんぼ、もも)の果汁を活用し、ジュレイングミを開発しました。

未利用の県産  
野菜を活用した  
菓子の開発



未利用の県産アスパラガスを粉末にし、焼き菓子里に活用・開発しました。

山形県産食材に  
こだわった  
ごちそうラザニア



県産小麦や鶏節パウダー等の地元食材にこだわったイタリアン惣菜を開発しました。

月山の粉雪まん  
(海鮮まん)の開発



耕作放棄地を再生して生産した県産小麦(月山の粉雪)の生地に具を包み、海鮮まんにしました。

Yamagataぐっ!  
山形の「規格外」が  
おにぎりの主役に



規格外で出荷できなかったリーキ(西洋ねぎ)などの県産農産物から生まれた、山形発のおにぎりの具です。

お問合せ先

【YFP事務局】公益財団法人流通経済研究所 担当:折笠、佐々木、菅原  
電話:03-5213-4534 菅原携帯:090-1050-6132 メール:info\_desk@lfp-yamagata.jp

## 当日のスケジュール



## 会場MAP

山形グランドホテル 2階 サンリヴァ

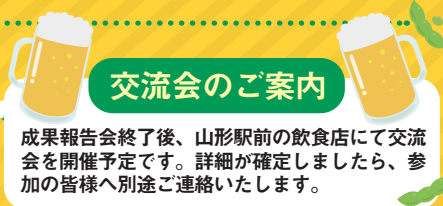
### 1 開会・今年度の振り返り

### 2 成果発表(試食)

### 3 YFP 事務局より

### 4 閉会

### 5 懇親会



成果報告会終了後、山形駅前の飲食店にて交流会を開催予定です。詳細が確定しましたら、参加の皆様へ別途ご連絡いたします。



## 第③回専門部会・成果報告会 参加申込フォーム



### FAXでの申込

以下フォームに記入し、  
本申込用紙を送付ください。  
**03-5276-5457**



### ウェブサイトからの申込

次のQRコードを読み取り、  
必要内容をお申込みください。



### メールでの申込

以下のアドレス宛に  
必要情報をご連絡ください。  
**info\_desk@lfp-yamagata.jp**

企業名・団体名	(業種: )
担当者氏名	※複数名でご参加の場合は全員の氏名をご記入ください。
連絡先	TEL: MAIL:
交流会への参加	<input type="checkbox"/> 参加( 名: 氏名 ) <input type="checkbox"/> 不参加 ※詳細は別途ご案内いたします。
その他・ご要望等	※オンラインでご参加の方は、チェックをお願いいたします。 (オンライン参加は傍聴のみで、試食いただけません。) <input type="checkbox"/> オンライン参加

常時、個別相談を受け付けております。お気軽にお問い合わせください。

事務局  
お問合せ先

【YFP事務局】公益財団法人流通経済研究所  
担当: 折笠<sup>おりかさ</sup>、佐々木<sup>ささき</sup>、菅原<sup>すがわら</sup> FAX: 03-5276-5457  
Mail: info\_desk@lfp-yamagata.jp

TEL 03-5213-4534 菅原携帯 090-1050-6132