



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 金

15:00～(開場 14:30～)

2/13 金 申込締切

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(り
んご、ラフランス、さくらんぼ、
もも)の果汁を活用し、ジュ
レin 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

県産小麦や鶏節ハウダ
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つた
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

交流会のご案内

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、 必要な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	 <small>*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、試食いたしません。) <input type="checkbox"/> オンライン参加</small>	

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、佐々木、菅原 FAX:03-5276-5457
Mail: info_desk@lfp-yamagata.jp

TEL 03-5213-4534 菅原携帯 090-1050-6132