

山形のおいしい魅力を ご堪能ください!

# 



Y A M A G A T A

出展事業者商品カタログ



# 日本一の美食・美酒県「山形」から 素材と技術を活かしたおいしい!をご紹介

## 村山地域

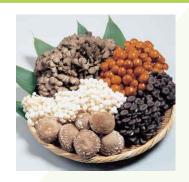
## 風土•特産物



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んでいます。また、芋煮、玉こんにゃく、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1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、適地適作により高品質な野菜 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

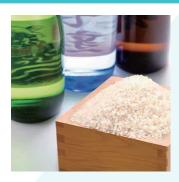
## 風土•特産物



山形県の「母なる川」最上川の源流部にあたり、その実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おり、また多くのワイナリーがある全国 有数のワイン生産地でもあります。

# 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、特に冬は北風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、そこで育まれたおいしい米、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。酒蔵が多数あり、庄内平野の良質な米と、出羽山地、鳥海山などの豊かな水、気候風土に恵まれた酒処としても知られています。



## 三和油脂(株)

02

# (有)玉谷製麺所

# まいにちのこめ油

持ちやすい、捨てやすい、 まいにち使える紙パックタイプの 国産こめ油



紙パックタイプと鮮度 ボトルタイプの国産こめ 油。加熱に強く、どんな料理 にもご使用いただけます。 使用後は畳んで捨てることが でき、ゴミの容積軽減にも つながります。また、鮮度 ボトルは開封後の空気の 逆流を防ぎ、押した分だけ 使用できるこめ油になり ます。

所在地 〒994-0044 山形県天童市一日町4-1-2

TEL. 023-653-3021 FAX. 023-653-3960

E-mail y.yamaguchi@sanwa-yushi.co.jp URL

http://www.sanwa-yushi.co.jp



無添加。ここでしかできない、 日本の代表的な花「サクラ」を

象ったパスタ

サクラパスタ

「サクラ」を象ったパスタ です。サクラのピンク色は、 野菜のビーツで着色。 低温長時間乾燥製法により、 茹でても形が全く崩れま せん。サラダや煮物、スープ 等に添え、日本の四季を 感じさせる、ワンポイントと して使っていただきたい 一品です。「おみやげグラン プリ2017」でアメリカ賞

〒990-0701 山形県西村山郡西川町睦合甲242 所在地

TEL. 0237-74-2817 0237-74-2598 FAX.

E-mail kako@tamayaseimen.co.jp

URL https://www.tamayaseimen.co.jp/wp/



03

# (株)武田庄二商店

# やまがた地酒揃い踏み

全国初!! 地酒小ロット発注システム



やまがたの日本酒・ワイン・ 焼酎・リキュールを1本から お届けする【全国初!!酒 販店様専用】のオリジナル 受注システムです。地元の 卸価格そのままでご提供! 弊社HPから商品リストが 確認出来ますのでまずは お気軽にご登録ください!!

〒990-0063 山形県山形市山家町2-4-43 所在地

TEL. 023-631-6255 FAX. 023-631-7448

ohyama@y-takesho.co.jp E-mail URL http://y-takesho.co.jp/



# (株)全農ライフサポート山形

受賞。

# 「山形のお米食べ比べセット」

今日の主役は「ブランド米」 きっと気分は有名シェフ



"とっておきの機会"に"山形の ブランド米"を食べてほしい。 そんな思いから、真空包装で 鮮度長持ちのキューブ型無洗 米をご用意しました。

大切な人へのご贈答に、また 緊急時の備蓄用としても最適

寒暖差の大きい気候と豊かな 大地が育んだ自慢の3銘柄を ぜひご賞味ください。

〒994-0062 山形県天童市長岡北4-7-18 所在地

TEL. 023-655-3111 FAX. 023-655-3119 E-mail info@z-lsy.co.jp URL https://www.z-lsy.co.jp





# (有)舟形マッシュルーム

# マッシュルームと クリームスープの素10食

乾燥マッシュルームの 旨味・コク・香りが際立つ クリームスープです!



マッシュルームを乾燥させる事により各種旨味成分、機能性成分が生マッシュルームに比べ10倍以上UP、お湯を注ぐだけで本格マッシュルームスープが手軽に楽しめます!

所在地 〒999-4605 山形県最上郡舟形町長沢6831

T E L . 0233-32-8064

F A X . 0233-32-8065

E-mail f-mush@vega.ne.jp

U R L http://www.f-mush.com/



# 06

# 城北麺工(株)

# 国産もち麦入り生姜炊き込みごはん

生姜の香りと和風だしの風味が 決め手の雑穀入り炊き込みごはん



山形県産ササニシキに 国産もち麦をバランスよく 混ぜ合わせ、国産生生の 和風だしで風味付けし電 かき込みごはんです。 簡別 はないがを使用した 調理で本格的な雑穀入し いただけます。 にてもおすすめです。

所在地 〒990-0825 山形県山形市城北町2-2-17

TEL. 023-643-5501 FAX. 023-643-1735

E-mail shikama-k@yamagata-johoku.co.jp U R L http://www.yamagata-johoku.co.jp



07

# (有)後藤屋

# 米沢牛入り いも煮 600g

山形名物の郷土料理いも煮を ご自宅で簡単便利に



里芋、牛肉、こんにゃく等を醤油味で煮込んだ、山形名物の郷土料理です。米沢牛の旨みが溶け出さです。 お切りしたネギを加えてお召し上がりくださいの焼いたお餅を加えたり、 うどんで煮込んでも美味しくお召し上がり頂けます。

所在地 〒992-0334 山形県東置賜郡高畠町大字一本柳2519-3

T E L . 0238-52-3572

F A X . 0238-52-4071

E-mail gotouya@gotouya.jp

U R L http://www.gotouya.jp



# (株)たかはたファーム

# ラ・フランス&バター

山形県産ラ・フランスに バターと生クリームを加えた まろやかなスプレッド



令和2年度山形のうまいものファインフードコンテストにて、最優秀賞<山形県知事賞>を受賞いたしました。ロの中でとろけるバターと、ラ・フランスの濃厚な甘さがひとつになって、そのまま食べたくなるほど絶妙なおいしさのスプレッドです。

所在地 〒992-0324 山形県東置賜郡高畠町大字入生田100

TEL. 0238-57-4401 FAX. 0238-57-4402

E-mail eigyo@takahata-farm.co.jp
U R L https://www.takahata-farm.co.jp/





# (株)ファイン

# イン

# 米沢牛コンビーフ

日本三大和牛の一つとも呼ばれる「米沢牛」100%のコンビーフ



日本三大和牛の一つとも呼ばれる「米沢牛」を100%使用した贅沢なコンビーフです。ほぐして温かいご飯にのせるだけで、究極のコンビーフ丼が出来上がります。

所在地 〒999-2174 山形県東置賜郡高畠町福沢21-9

T E L . 0238-57-4353 F A X . 0238-57-4362 E-mail fine@e86.jp U R L http://www.e86.jp/



# 10

# (株)米シスト庄内

# 米粉花林糖 かりんと百米

小麦粉不使用!山形の米農家が作る お米のかりんとうです (OEM対応可)



山形県庄内平野の農業生産法人、米シスト庄内平野の農業付金、米シスト庄といるかりんとう。お米の風味が自慢の唯一のかりんとうは、小の大きアレルギーの方でも召し上がれます。ギアグリ賞受賞!

所在地 〒999-7766 山形県東田川郡庄内町久田字寺前8

T E L . 0234-42-1181

F A X . 0234-45-0338

E-mail info@beisist.co.jp

U R L http://www.beisist.co.jp/



11

# (株)桑名園本店

# 山形だしの素

漬け物でない「だし」 5分で簡単「だしの素」 きゅうり一本「だしの素」



漬け物ではありません。山形の郷土料理の「だし」がきゅうり一本で5分で簡単に作れます。きゅうりのしゃきとした歯応えが心自しゃきとした歯応見材の自然本来の風味を楽しんでいたでのせたり、そばやを素ができます。ごはやな楽しみ方ができます。

所在地 〒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 U R L http://www.sakura21.info



# 12

# (株)米沢牛黄木

# 米沢牛すき焼鍋

米沢牛のすき焼鍋を 簡単手軽に



黄米以牛黄木

黄木(おおき)が選び抜いた 米沢牛に、野菜からたれまで 入った便利なアルミ鍋入りの すき焼鍋。特製味噌だれが 米沢牛のおいしさを引き 立てます。解凍してからガス またはIHコンロにかけて 温めるだけで、直営レストラン 「金剛閣」のすき焼の味が 簡単に楽しめます。メに うどんを入れるのもおすすめ です。

所在地 〒992-1125 山形県米沢市万世町片子625

TEL. 0238-21-0283
FAX. 0238-21-0284
E-mail m\_plaza@o-ki.co.jp
URL https://o-ki.co.jp/





# (株)タスクフーズ

# ぜいたく 山形県産黒毛和牛お惣菜

いつもより楽して、ちょっとだけ贅沢に 「お家ごはん」しませんか



秘密のケンミンSHOWの 出演者大絶賛でブレイク 中の人気商品「牛しぐれ 煮」や発売以来83万食を 突破した「牛すき丼の素」 など、山形県産黒毛和牛と 地元産の赤ワインを使用 した贅沢なお惣菜をお届け いたします。

所在地 〒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





# (株)米沢食肉公社

# 米沢牛入りさらみ

日本一のサラミ王国、山形から ちょっと贅沢な米沢牛入り サラミソーセージ



国産豚肉に日本三大和牛と いわれる米沢牛を練り こんだサラミソーセージ。 お肉の風味、旨味を引き 立てるために香辛料を 抑えました。低温でじっくり 乾燥させた本格サラミです。 IFFA(ドイツ食肉協会)、 DLG(ドイツ農業協会)金賞 受賞商品です。

所在地 〒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/



15

# (株)鈴木製粉所

# 山形県産そば粉 でわかおり

山形県オリジナル品種で 製粉白度が高く 香り高いことが特長です



山形県は、全国有数の 蕎麦の産地です。

一番の人気品種である 「でわかおり」は、大粒で 香りがよく、喉ごしのすっ きりした麺に仕上がるのが 特徴です。

麺、そばがき、ガレット等、 様々な使い方でお使い ください。

所在地 〒990-0014 山形県山形市滑川字谷地411

TEL. 023-629-2517 FAX. 023-629-2720

E-mail info@suzukiseifun.co.jp URL http://www.suzukiseifun.co.jp/



# (株)住吉屋食品

# 豆乳甘酒

美容と健康を意識されている 女性及び中高齢者へおすすめ



山形県産の大豆と米(米 麹)で仕込んだ豆乳甘酒

山形県産の大豆を脱皮し 消泡剤無添加でつくった 豆乳と山形県産米の米 麹で造った豆乳飲料です。 大豆に含まれる良質な たんぱく質が米麹によって 発酵することにより健康・ 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 所在地

TEL. 0237-86-2610 FAX. 0237-86-8196 E-mail info@sumiyosiya.jp URL http://sumiyosiya.jp/





## 三和缶詰(株)

### (株)風味堂 18

# やまがたの四季彩®ゼリースイカ

スイカのシャリシャリ感と バジルシードのつぶつぶ食感が楽しい 「新食感」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。 ゼリー山形県産「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"(バジルシード入)を 楽しめるゼリーです。暑い 夏の日には凍らして美味 しくお召し上がりになれ ます。

所在地 〒990-0493 山形県東村山郡中山町長崎229-2

TEL. 023-662-3103 FAX. 023-662-3138

h\_ezaki@y-sanwa.co.jp E-mail http://www.y-sanwa.co.jp URL





# 米沢牛入り本格サラミ

米沢牛を使用した 本格的なサラミをお届け致します



県産牛肉、豚肉のみで 作ったこだわりのサラミに 米沢牛も加え、美味しさと 柔らかさがさらにUP! お肉の旨みをしっかりと 味わえるサラミです。2.5cm カットの一口サイズで 気軽にお召し上がり頂け ます。

所在地 〒994-0102 山形県天童市道満867

TEL. 023-654-5011 FAX. 023-654-6928

E-mail yamagata@tendoham-fumido.jp URL https//www.tendoham-fumido.jp



# やまがた食産業クラスター協議会

# おいしい山形をご賞味ください

やまがたの農林水産物を活かした 美味しい加工食品をご紹介します!



本協議会は、山形県産農林 水産物を活用した山形 ならではの新商品開発や 新たなビジネス化を支援し、 「食」と「農」が連携した 食産業クラスターを創造 するとともに、地域資源を 活用した農林漁業者等に よる事業の多角化及び 高度化等、総合化に向けた 取組み等を支援しており ます。

〒990-0041 山形県山形市緑町1-9-30 緑町会館 3 階 所在地

TEL. 023-679-5081 FAX. 023-679-5082 E-mail food4@y-cluster.jp URL https://y-cluster.jp/



# **MEMO**

# 出展事業者一覧







やまがた 食産業クラスタ−協議会

14



(株)米沢食肉公社

18



(株)風味堂

13



(株)タスクフーズ

17



三和缶詰(株)

12



(株)米沢牛黄木

16



(株)住吉屋食品

11



(株)桑名園本店

15



(株)鈴木製粉所

10



(株)米シスト庄内

9



(株)ファイン

4



(株)全農ライフサポート山形

8



(株)たかはたファーム

3



(株)武田庄二商店

7



(有)後藤屋

6



(有)玉谷製麺所

城北麺工(株)



(有)舟形マッシュルーム

三和油脂(株)