



にかほ産秋田どじょうセット3種 (つくだ煮・甘露煮・せんべい)

有限会社 佐藤建工食品部 (にかほエリア)

栄養価の高いどじょうを甘露煮・せんべい・佃煮にしました。介護現場での利用も想定し、骨まで食べられるスマイルケア食の認定(厚生労働省推進)も取得しています。どじょうを養殖しているにかほ市三森地区は、鳥海山の山体崩壊による流れ山の本流によって形成された地区であり、暖流の影響による温暖な気候条件下と近くから出ている湧水により、養殖されています。

📍 有限会社 佐藤建工食品部 (にかほ市院内字此木沢15-3)
💰 1セット 3,000円 📞 0184-37-2992



鳥海山 釜礫の塩

有限会社 木川屋本店 (遊佐エリア)

遊佐町の釜礫海岸では、鳥海山からの豊富な湧水が砂浜や岩場からポコポコと噴き出す不思議な風景が見られます。その釜礫海岸の海水を100%使用し、一度も沸騰させずに低温遠赤乾燥でじっくり時間をかけて丁寧に仕上げています。にがみが少なく、ほのかな甘みがあるまろやかな塩です。くせがないので、どんな料理にもお使いいただけます。

📍 山形県内の道の駅、お土産販売店で販売予定
💰 1袋50g入り 600円(税込) 📞 0234-28-8900



鮭の生ハム風

釣海丸 (遊佐エリア)

遊佐町を流れる月光川水系は、鳥海山に降る雨と雪、そして湧水からなり、そこで暮らす人々の生活を支えてきました。とくに鮭は古くから人々の大切な食資源として欠かせないものでした。この鮭をタレに漬け込み、日本海から吹く寒風や自然の力を借り、さらに燻製作りで仕上げました。食品添加物等は使用していません。自然な方法と味付けによるジオの恵みをお召し上がりください。

📍 Fishing吹浦 (山形県飽海郡遊佐町吹浦字吉野森25-1)
1パック 60g 1,080円 📞 0234-77-2257



手打ちそば 鳳来

手打ちそば 鳳来 (酒田エリア)

蕎麦が栽培されている鳥海山南麓の鳥海高原は、約10万年前に発生したと言われる火砕流が作り出した台地が広がってます。火砕流台地には、植物に必要な栄養素が豊富に含まれているので、とても美味しい蕎麦が育ちます。香りと風味を楽しめるよう鳥海山の伏流水を使って手打ちした蕎麦です。地元産の旬の食材でつくった小鉢が添えられています。

📍 手打ちそば 鳳来、日向里かふえ(毎週金曜ランチタイムのみ)
💰 800円(税込) 📞 0234-64-4648

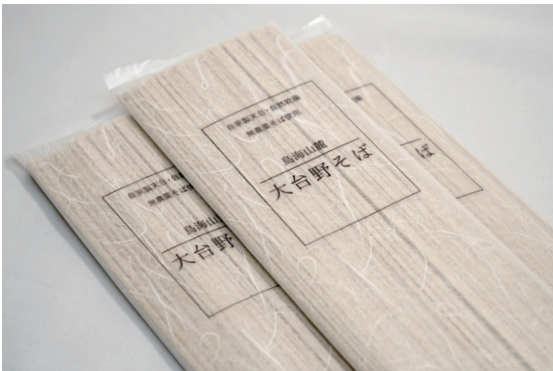


遊佐のさけかま

特定非営利活動法人 食の玉手箱 (遊佐エリア)

遊佐町を流れる月光川水系は、鳥海山に降る雨と雪、そして湧水からなり、そこで暮らす人々の生活を支えてきました。とくに鮭は古くから人々の大切な食資源として欠かせないものでした。本商品は、月光川に遡上する川鮭と、地元産赤パプリカを使用し、素材の風味を生かし、子供から高齢者の方々も安心して食べてもらえるよう、小骨の処理に注意をはらい、2回ミキサーにかけて製造しています。

📍 特定非営利活動法人 食の玉手箱 (購入には事前の連絡が必要です)
💰 1袋6枚入り 500円 📞 0234-72-4418



鳥海山麓 大台野そば

大台野そば (酒田エリア)

蕎麦が栽培されている鳥海山南麓の鳥海高原は、約10万年前に発生したと言われる火砕流が作り出した台地が広がってます。火砕流台地には、植物に必要な栄養素が豊富に含まれているので、とても美味しい蕎麦が育ちます。無農薬・天日乾燥蕎麦粉を使った風味豊かな本格蕎麦を、ご家庭でも気軽に楽しめるよう乾麺に仕上げました。

📍 日向里かふえ(酒田市上黒川家ノ東19-2 日向コミュニティセンター内)
💰 1袋200g入り 250円(税込) 📞 0234-64-4708



山形県遊佐町の郷土料理 にくもち

鳥海総研 MOSHERO du YUZA (遊佐エリア)

遊佐町の郷土料理「にくもち」は、田植の草臥れをねぎらう早苗振りにいただく、お雑煮がルーツです。遊佐町では人が集まるときによく餅を振る舞いますが、「にくもち」は、子どもから大人まで大好きなソウルフードです。汁物の「にく」は豚肉、「もち」は庄内地方の名物「丸餅」を使用しています。保存料、添加物、化学調味料を使用していない、昔ながらの優しい味です。

📍 道の駅鳥海ふらっと、庄内町新産業創造館クラッセ ほか
💰 1袋(2椀分)310g(汁250g、添付丸餅2個) 900円(税込み) 📞 0234-75-3796



北前塩ばうむラスク

カムコミュニケーションズ㈱ お菓子のコメル (酒田エリア)

庄内平野で育った優良品種「はえぬき」の米粉でつくったバームクーヘンを薄くスライスして、じっくり焼き上げたラスクです。バームクーヘンの層は、「巨大な自然のダム」といわれる鳥海山の地層をイメージしています。庄内浜の海水でつくった「北前塩」を合わせて仕上げ、甘じょっぱい味わいと新食感が後引く一品です。

- 📍 お菓子のコメル、酒田夢の倶楽
- 💰 1袋 10枚入り 400円(税込) ☎ 0234-28-8333



ボツメキビール

株式会社 黄桜の里 (由利本荘エリア)

ボツメキ湧水は、由利本荘市八塩山山麓に湧く名水として親しまれています。この湧水は、ナトリウムやマグネシウム等のミネラル分が少ないため、クセがなく飲みやすく、日本で好まれる淡色ビールの製造に適しています。ボツメキビールは地元の名水を使用した商品を開発したいとの思いから誕生しました。地元萌キャラ「黄桜すい」デザインや、一升瓶サイズも登場し、人気の商品になっています。

- 📍 黄桜温泉 湯楽里 ほか
- 💰 330ml 590円 一升瓶 2,900円 ☎ 0184-69-2611



飛島のさざえ塩から

山形県産食品株式会社 (酒田エリア)

イカの肝臓を、発酵・熟成させてできた「魚醤」に、初夏にとれた新鮮なさざえを塩漬けにして、秋になって合わせた塩辛です。飛島で長年にわたって受け継がれてきたとても珍しい伝統食品です。ご飯のお供に、お酒のおつまみとしても最適です。とても塩辛いのでたっぷりの大根おろしを添えるとより一層おいしくいただけます。魚醤はお鍋の調味料としてもお使いいただけます。

- 📍 酒田夢の倶楽、菅原鮮魚(酒田海鮮市場1F)、庄内観光物産館 ほか
- 💰 1瓶 65g入り 3,024円 ☎ 0234-24-7161



YURIのおやま

a cake shop、秋田県立ゆり支援学校 (由利本荘エリア)

「鳥海〇っと〜いちじくのレアチーズ仕立て〜」に続く、ゆり支援学校と地元お菓子店とのコラボ商品です。鳥海山をイメージして焼いた生地、岩石をイメージした矢島産くるみを混ぜ込み、溶岩を表現した地元産の果物でつくった「ごろっとジャム」をかけました。くるみの食感の楽しさや果物のおいしさを存分にご賞味ください。

- 📍 a cake shop、秋田県立ゆり支援学校各種販売会
- 💰 1個 250円(税込) ☎ 0184-44-8824



梨のデアノイエ (ナチュラルスパークリングワイン)

有限会社池田屋酒店 (酒田エリア)

庄内平野を流れる荒瀬川左岸の自然堤防に位置する刈屋地区。ここは良質の梨が穫れる産地として有名です。糖度が高く果汁たっぷりの品種豊水とラ・フランスを原料に無添加無着色でつくった生ワインです。熱処理していないため、とってもフレッシュな梨の風味が感じられます。「デアノイエ」とはドイツ語で「初もの」や「新酒」を意味する言葉で、毎年12月に発売する限定生ワインです。

- 📍 大沼商店、かとう酒店、満州屋、池田屋、大橋屋、丸藤酒店
- 💰 1本 750ml 1,800円(税込) ☎ 0234-22-0173



うめえーい 鳥海山もんじゃ

もんじゃ焼りんごちゃん (由利本荘エリア)

鳥海山の雪解け水で育った瑞々しく甘い西目町産キャベツ、仁賀保高原や鳥海山で育った筍、比内地鶏のだし汁をメイン材料としたもんじゃ焼きです。盛り付けは鳥海山をイメージしており、山菜は平野を、筍は雪を表現しています。調理しながら、鳥海山が崩れて、九十九島をつくった様子を食べて学べる一品です。

- 📍 もんじゃ焼りんごちゃん (由利本荘市一番堰70-3)
- 💰 980円(税込) ☎ 0184-74-4288



鳥海ピクルス いちじくミックス

菜てつく (にかほエリア)

にかほ市大竹地区は、約2,500年前の鳥海山の山体崩壊で形成された土壌と暖流の影響による温暖な気候条件に恵まれ、「北限のいちじく」の産地として知られています。小ぶりで果肉がギュッとしまった品種「ホワイゼノア」とミニトマトを使って、甘酸っぱくて美味しいピクルスに仕上げました。これまでになかった新しいいちじくの味をご賞味ください。

- 📍 道の駅象潟 ねむの丘
- 💰 1瓶120g入り 780円(税込) 1瓶80g入り 590円(税込) ☎ 050-3695-2446