

山形ブランド
メンバーズマガジン



やまがたワンダーランド
あべず

創刊号

summer
2021



やまがたワンダーランド「Abez」とは

特集 Yamagata Brand story「赤い宝石 山形のさくらんぼ」

マンガ 山形市お宝広報大使 はながたベニちゃんびより

山形ブランドに出会えるAbez登録店舗・施設一覧／PICK UP SPOT
ベニちゃんINFORMATION／アプリ情報／関連サイト情報 and more

山形ブランドの魅力あふれる
YAMAGATA WONDERLAND

あべず
Abezの世界

**テクニカル
ランド**

緻密な手仕事に
感動必至
伝統工芸品の
エリア

レジャーパーク

**レジャー
パーク**

国内外から
注目されている
観光スポットの
エリア

テクニカルランド

グルメカントリー

**グルメ
カントリー**

ほっぺたが落ちそうな
美味しい食べものの
エリア



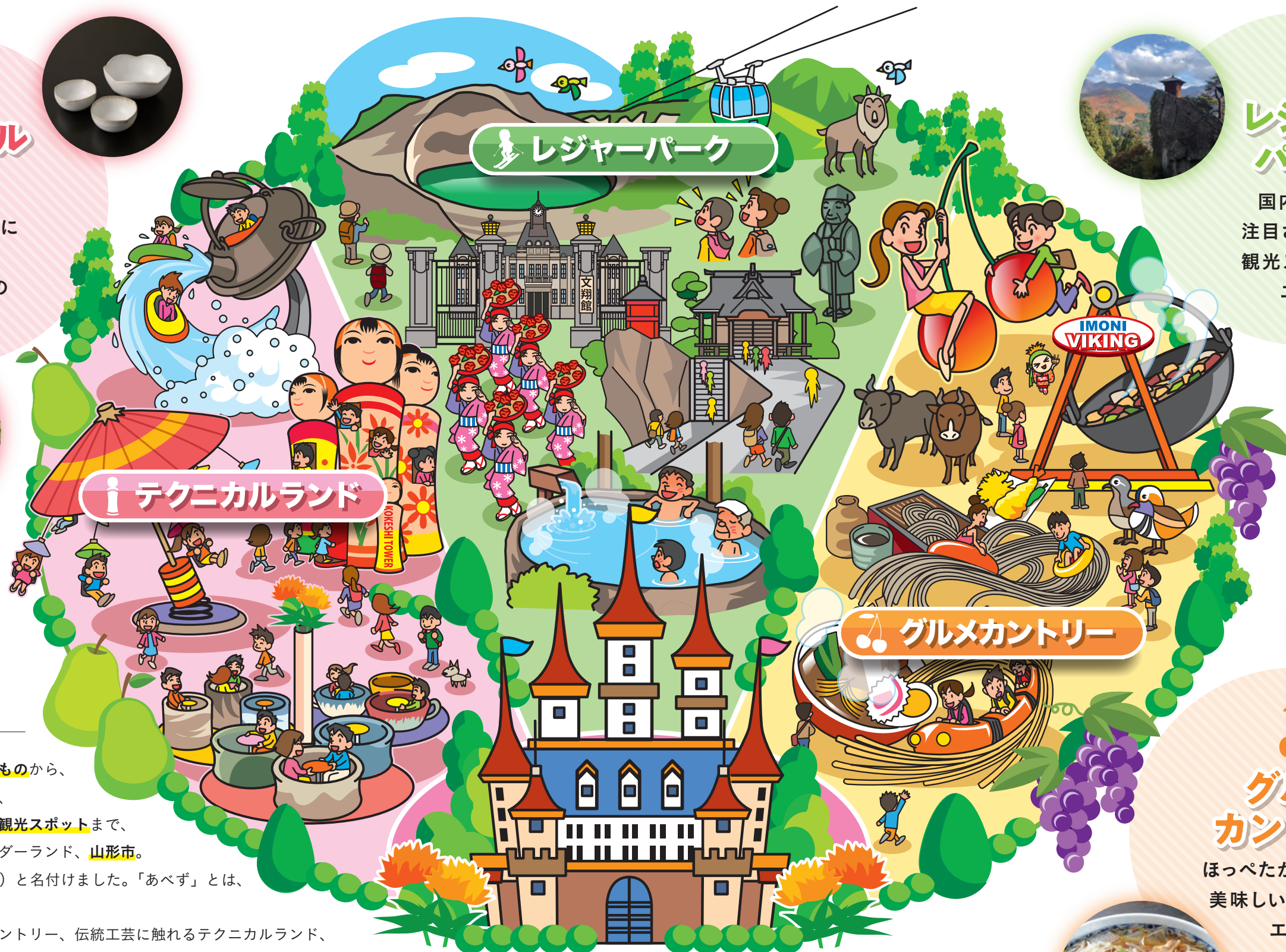
Abez とは

ほっぺたが落ちそうな美味しい食べものから、
緻密な手仕事に感動必至の伝統工芸、
さらには国内外から注目されている観光スポットまで、
山形ブランドの魅力があふれるワンダーランド、**山形市**。

このワンダーランドをAbez（あべず）と名付けました。「あべず」とは、
「行こうよ」という意味の方言。

おいしい食べものが集まるグルメカントリー、伝統工芸に触れるテクニカルランド、
風光明媚な観光レジャーパークから成るワンダーランドAbezを存分にお楽しみください。

アプリでは、クイズやミニゲームをプレイしたり、モニターに応募して山形市の魅力を知れば知るほど、
旅する**ワクワク**が膨らみます。みんなで、山形さ「あべず」



プレミアムチケットを
ゲットして
芭蕉の旅
山寺へ
行こう！

PICK UP SPOT

店舗 & 施設 紹介

レジャー

宝珠山 立石寺

文化施設



山形市山寺4456-1
Tel.023-695-2843

貞観二年(860年)天台座主第3世慈覚大師円仁によって建立され、通称「山寺」と呼ばれています。元禄二年(1689)には松尾芭蕉がこの地を訪れ名句を残しました。現在は約百町歩(33万坪)の境内を持ち、大小30余りの堂塔が残されています。

グルメ

ふもとや本店・登山口店

お食事 お土産



山形市大字山寺4429(4439)
Tel.023-695-2214 (2351)

蕎麦や山菜などのお食事から、ここでしか買えないお土産まで豊富な品揃えのふもとや本店と登山口店。山形、山寺ならではの季節の果物やお漬物、地酒など特産品がずらりと並びます。人気のさくらんぼソフトクリームがおすすめ。

テクニカル

山寺焼 ながせ陶房

お土産



山形市山寺4469
Tel.023-695-2015

御花山古墳跡の土と、さくらんぼの樹木が原料の釉薬を使用した「山寺焼 ながせ陶房」。和にも洋にも馴染む陶器は購入が可能。また、子どもから大人まで楽しめる、手回しの「ろくろ」による陶芸体験ができる、人気のアクティビティ。

レジャー

山寺芭蕉記念館

文化施設



山形市大字山寺字南院4223
Tel.023-695-2221

俳聖・松尾芭蕉が山寺を訪れてから300年の節目に立てられた記念館です。館内には芭蕉の直筆のほか、奥の細道関連の資料を展示。また、記念館裏手の見晴らし台からは、奇岩・怪石群の中に立石寺がたたずむ絶景を見渡すことができます。

グルメ

お休み処 対面石

お食事



山形市大字山寺4411
Tel.023-695-2116

宝珠橋のたもと、対面石(慈覚大師が地主の磐司磐三郎に協力を依頼した際、両者が対面した岩)のそばにあり、立谷川を眺めながら季節の味を楽しめます。山菜天ざる・板そば・芋煮そば・芭蕉焼きだんご、生麴ずんだ餅、おやきが人気。

グルメ

門前café

お食事



山形市大字山寺4427

宝珠山立石寺境内に位置するお店。陶器をはじめ蔵王系こけし、月山和紙製品など、山形のものづくり作品が、風情のある店内に所狭しと並びます。癒される逸品との出会いが旅の楽しみに。山寺名物「カこんにゃく」も味わうことができます。

グルメ

山寺観光果樹園

お土産



山形市大字山寺219
Tel.023-695-2443

さくらんぼやラ・フランス、りんごの栽培が盛んな山寺観光果樹園。有機木酢液を使用した、より身体にやさしい果物づくりが特徴です。季節により旬のフルーツやジュース、ジャムがお土産として購入できるので、山寺観光の際は立ち寄りたいところ。

グルメ

楽水庵 いずみや

お食事 お土産



山形市大字山寺4417
Tel.023-695-2524

山寺の大自然を満喫したら、ぜひ立ち寄りたい休憩処。山形県産の牛肉を使用した芋煮は、鍋や定食として、ほかにも蕎麦やだし、こんにゃく料理など、山形名物を一度で味わえるのが魅力。お土産も購入可能。郷土の魅力を堪能できるお店。

美しい風景と食の恵みで、一年中、いつでもあなたをおもてなし。



山形ブランドに出会えるAbez登録店舗・施設の一覧です。

山形市さ、来てけらっしゃい！

加盟店は
どんどん
拡大中！

※こちらの店舗&施設ではプレミアムチケットが利用できます。
(プレミアムチケットの詳細や応募方法は8ページをご覧ください)

グルメ

- 事処・お泊り処・お湯処 るばた 蔵王温泉字川原42-5 023-694-9565
- guraレストラン 旅籠町2-1-41 023-674-0943
- 灯蔵オビハチ 十日町3-1-43 023-622-4112
- そば処庄司屋 幸町本店 幸町14-28 023-622-1380
- そば処庄司屋 御殿堰七日町 七日町2-7-6 023-673-9639
- そば処郷土料理 紅山水 十日町2-1-8 023-679-5102
- Cafe & Dining 990 十日町2-1-8 023-679-5103
- 続おそばに 幸町5-20 023-633-3451
- そばくい亭 七日町2-7-36 023-628-8027
- そば処さかい 本町1-7-34 023-622-5674
- 音茶屋 蔵王温泉935-24 023-694-9081
- 味の店 スズラン 香澄町2-10-5 023-642-2911
- TsukiCafe 山形駅前店 香澄町3-3-3 023-600-7030
- TsukiCoffee Kōshindō2区 桧町2-8-5 023-674-9932
- らー麺男 七日町4-10-25 023-676-7935
- 焼肉専科 牛力 前明石1352-5 023-646-9339
- お休み処 対面石 山寺4411 023-695-2116
- 山形一寸亭 業師町2-17-2 023-631-2910
- 老舗 長榮堂 本店 印役町1-2-32 023-622-5556
- 老舗 長榮堂 エスパル山形店 香澄町1-1-1-2F 023-666-6506
- 老舗 長榮堂 ぐつと山形店 表蔵王68 023-666-7725

- ふもとや本店 山寺4429 023-695-2214
- ふもとや登山口店 山寺4439 023-695-2351
- ぐつと山形 表蔵王68 023-688-5500
- 門前café 山寺4427
- スターキアロワイヨー 香澄町2-5-1-2F 023-623-2811
- 三樹 七日町2-3-7 023-632-1252
- ジュピア 蔵王温泉18 023-694-9417
- 季節料理 浜なす 分店 七日町4-6-7 023-632-0919
- 日本料理・鉄板焼「最上亭」 香澄町1-1-1 023-628-1188
- ブラッスリー&パー「ラ ガレ」 香澄町1-1-1 023-628-1188
- やまがた浅野商店 小立4-13-72 023-622-4783
- 伊・食・旬 Igatta 五日町10-25 023-646-5376
- 株式会社小島商店「小売部」 相生町8-55 023-631-2282
- 株式会社小島商店「貸切宴会場」 相生町8-55 023-631-2282
- 29 Deli NAKAJIMA 相生町8-53 023-631-5519
- 山形もち処 餅の星野屋 旅籠町1-3-8 023-622-2563
- 楽水庵いずみや 山寺4417 023-695-2524
- 庭園喫茶錦 蔵王半郷578-5 023-666-3303
- ミツバチガーデンカフェ 蔵王半郷578-19 023-666-7025
- 菓遊専心 戸田屋正道 小姓町1-32 023-622-6728
- 十一屋 本店 七日町1-4-32 023-622-0011
- 十一屋 桜田アベニュー店 桜田東2-13-22 023-633-0011

- 十一屋 ひのき町店 桧町4-1-24 023-681-0011
- 十一屋 山交ビル店 香澄町3-2-1 023-632-8311
- 十一屋 松見町店 松見町21-10 023-625-0011
- 十一屋 北町店 桧町4-4-21 023-684-0011
- 十一屋 エスパル店 香澄町1-1-1 023-628-1218
- 十一屋 成沢店 成沢西5-3-2 023-688-7011
- Café&Musicbar 音蔵 -on the- 蔵王温泉8085ブチリゾートホテルデュエルデ内 023-694-2225
- 焼肉名匠 山牛 山形店 旅籠町1-8-15 023-666-6129

レジャー

- 黒沢温泉一陽館 黒沢253-1 023-688-4492
- 黒沢温泉喜三郎 黒沢319-1 023-688-5885
- Forest inn SANGORO 蔵王温泉スキー場中央ゲレンデ 023-694-9330
- 喜三郎さくらんぼ狩園 黒沢319-1 023-688-5885
- ロッジ・スコーレ 蔵王温泉746 023-694-9320
- 蔵王・和歌の宿 わかまつや 蔵王温泉951-1 023-694-9525
- 五感の湯つるや 蔵王温泉710 023-694-9112
- ZAOセンタープラザ 蔵王温泉903-2 023-694-9251
- おおみや旅館 蔵王温泉46 023-694-2112
- 蔵王国際ホテル 蔵王温泉933 023-694-2111
- 蔵王四季のホテル 蔵王温泉1272 023-693-1211
- 湯の花茶屋 新左衛門の湯 蔵王温泉川前905 023-693-1212
- ホテルキャッスル 十日町4-2-7 023-631-3311

- 高砂屋旅館 蔵王温泉23 023-694-9026
- ブチリゾートホテル デュエルデ 蔵王温泉808-5 023-694-2225
- 蔵王ローブウェイ 蔵王山麓駅 蔵王温泉229-3 023-694-9518
- 蔵王アストリアホテル 蔵王温泉横倉ゲレンデ 023-694-9603
- 最上高湯 善七乃湯 蔵王温泉825 023-694-9422
- 山寺観光果樹園 山寺219 023-695-2443
- 山形市七日町ワシントンホテル 七日町1-4-31 023-625-1111
- 山寺芭蕉記念館 山寺字南院4223 023-695-2221
- 蔵王大露天風呂 蔵王温泉荒敷853-3 023-694-9417
- 最上義光記念館 大手町1-53 023-625-7101

テクニカル

- guraクラフトストア 旅籠町2-1-41 023-674-0943
- 蔵王銘品館能登屋 蔵王温泉934-24 023-693-0123
- おみやげ処あがらっしゃい 十日町2-1-8 023-679-5104
- 蔵王おみやげセンター まるしち 蔵王温泉955-9 023-694-9502
- 山寺焼 ながせ陶房 山寺4469 023-695-2015
- つるや品物店(ツルヤ商店) 宮町5-2-27 023-632-4408
- 尚美堂 旭銀座店 七日町2-7-18 023-622-3947
- 尚美堂 エスパル山形店 香澄町1-1-1-2F 023-628-1232
- 長文堂 鑄物町22 023-643-7141

詳細はWEBを
ご覧ください



お食事にも♪
宿泊にも♪
レジャーにも♪

ふるさと納税

電子感謝券も使える！

- ・宿泊代やお食事代として、お買い物や観光のお支払いなどに利用できる電子ポイント
- ・電子感謝券加盟店舗であれば、「1ポイント＝1円」として使えます
- ・寄附申込後、決済と同時に電子感謝券(電子ポイント)が付与されるので、即利用可能
- ・すぐ返礼品を選べない時や、観光・レジャーで使いたいときにおすすめ

※有効期限は電子感謝券取得日(寄附決済完了日)より2年間です

上記の店舗・施設ではプレミアムチケットのほかに電子感謝券も使えます。

詳しくはこちら
ふるさとチョイス電子感謝券



ふるさと納税で選べる返礼品の一つとして登場した「電子感謝券」。電子感謝券を選んで寄附すると、寄附額の30%分をポイントで受け取れます。スマートフォンアプリをダウンロードし、その自治体の加盟店での宿泊や食事、お買い物や観光のお支払いに使える仕組みです。



砂押さんはすべての作業を熟知。砂押さんとご両親を中心に果樹園を営み、休日にはご家族総出でお手伝いをしてくれるといひます



さくらんぼ以外の時期はラ・フランスやりんごも手掛け、規格外のものはジャムやジュースに



収穫や手詰めにはしなやかさや器用さが必要といひます。それは、大きい果実ではない、さくらんぼならではの。山寺観光果樹園ではさくらんぼだけで1.2ヘクタールもあるのだとか

Yamagata Brand story file.01

山寺観光果樹園

食・観光・伝統工芸をキーワードに、

山形ブランドを紹介する「山形ブランドストーリー」。

つくり手の思いを取材し、全国のみなさまに山形のいまをお届けします。

赤い宝石 山形のさくらんぼ



我が子のように 丁寧に育てる果実

培を行う山寺観光果樹園の三代目である砂押和美さんに、さくらんぼの魅力を伺ってきました。

さくらんぼは、冬の間でも整枝・剪定、芽かき（適芽）があり、春になり花が咲いたところでミツバチや毛ばたきによる受粉、摘果、葉摘みと、とにかく一年中作業が続きます。そして山形の短い初夏の間に収穫します。何より収穫のあとの出荷作業にはバラ詰めだけでなく、贈答用に人気の手詰め作業があることが、さくらんぼの特徴です。

6月から7月の収穫時期がとにかく忙しいという砂押さん。「実を摘む作業と詰める作業とのバランスが大切なんです。摘んだ分は新鮮なうちに出荷しないといけないですし、全国のお客さまにお待ちいただいているので。収穫も手詰めも両方できるベテランがいると心強いんです。短期の仕事ですし天候にも左右されるので、働き手不足の農園が多いと伺いますが、ここでは私の友人たちが毎年手伝いに来てくれるので、とても助かっています」。



ここの味を知った お客さまは 次々とリピーターに



「手間をかけ、愛情たっぷりに育てるものだからこそ、さくらんぼは贈り物として喜ばれるのだと思います」と摘果をする砂押さん

山寺観光果樹園のさくらんぼは、山市のふるさと納税の返礼品のほか、店頭や地方発送のお客さまがほとんど。『山寺観光のお土産としていただいたこちらのさくらんぼが美味しかったから、私も友人に贈りたい』とどんどんお客さまが増えていく「さくらんぼ」といいます。ご贈答用としてやはり一番人気なのは佐藤錦。県外の方への知名度は抜群だといひます。甘みと酸味のバランスがよい品種ですが、山寺の麓にあるこの土地ならではの朝晩の寒暖差によってさらに甘みが増し、濃い味に育つといひます。全国各地のお客さまが郵便振込の用紙にメッセージを書いてくださったり、リピーター

初夏の山形を彩る さくらんぼ

鮮やかなルビーのような艶やかさと美しい形をしたさくらんぼの正式名称は「桜桃」といひ、短い収穫期間や栽培の難しさなどの傳さも手伝って「赤い宝石」と呼ばれています。山形県は全国生産量の約8割を占めており、市内でも盛んに栽培されています。さくらんぼが本県に渡来したのは一五〇年余り前。霜害や台風が比較的小さい山形の気候が栽培に適していたこと、そして佐藤錦や紅秀峰などの品種を誕生させた先人たちの努力により、今に続く「さくらんぼ王国」となりました。四季豊かな山寺の大自然に囲まれたこの地で70年余り、さくらんぼの栽



山寺観光果樹園ではマメコバチによる受粉が行われています。佐藤錦だけでは交配しないため南陽、紅秀峰、大將錦のほか、山形美人などの品種を育てているとのこと

SPOT DATA

山寺観光果樹園
山形市山寺219
Tel.023-695-2443

の方は翌年、地元のお菓子などを持って買いに来てくれることもあったそう。それだけ山形のさくらんぼにはファンが多いというエピソードが伺えました。『どんなに忙しくても全国のみなさまから、ありがとう』と言われると、日々の大変さも吹っ飛びます』と笑顔で語る砂押さんの姿が印象的です。

栽培には有機木酢液を使用し、ジャムには防腐剤不使用と、とにかく「安心・安全で美味しい果物を食べてほしい」という思いの山寺観光果樹園。果樹園では今後、さくらんぼ狩りを早く再開させたいと考えています。お客さまがさくらんぼを頬張り、につこりする姿が見られる日を心待ちにしながら、砂押さんは今日も果樹園の木々に愛情を注いで作業をしているはず。

この季節、山形の各さくらんぼ園から、真っ赤な宝石とともにさまざまなストーリーが全国に届けられています。



プレミアム会員限定

プレミアムチケットプレゼント

プレミアムチケットをゲットして山形市に行こう！

プレミアム会員限定で山形市内の店舗・施設をお得に利用できるプレミアムチケットを発行します。山形市には蔵王温泉や山寺といった観光地のほか、そばやラーメン、芋煮といった食文化、そして花笠まつりやまごまらソンといったイベントまで、直接訪れなければ体験できない魅力が盛りだくさん。プレミアムチケットをゲットして、ご家族揃って山形市にお越しいただき、山形の日常や文化に触れてみてください。

◎チケットの内容

店舗・施設用：1,000円券×8枚 宿泊施設用：10,000円券×1枚

※利用できる店舗・施設は3ページをご覧ください。

◎応募条件

山形ブランドメンバーズ・プレミアム会員であること

◎定員

100名(応募多数の場合は抽選となります)

◎応募期限

令和3年7月31日(土)必着

◎応募方法

おハガキか特設サイトからご応募ください。

【おハガキ】

①お名前②プレミアム会員番号③情報誌の感想をご記入のうえ、ご応募ください。

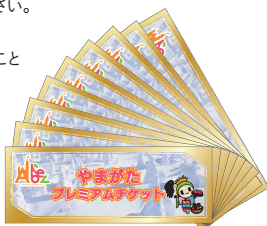
宛先／〒990-0043 山形市本町二丁目4-3 Abez事務局(おもてなし山形)

プレミアムチケット係

【特設サイト】

WEB ページはこちら

<https://abez-yamagata.jp/ticket>



プレミアム会員限定

山形ブランドモニター募集

山形ブランドモニターになって
山形ブランドを体験してみませんか？

プレミアム会員限定で山形ブランドモニターを募集します。今回のモニター品

は人気急上昇中のシャインマスカット

をご用意しました！モニターに

なって山形ブランドをぜひご体

験ください。



◎モニター品

シャインマスカット

◎定員

10名(応募多数の場合は抽選となります)

◎条件

・山形ブランドメンバーズ・プレミアム会員であること

・モニター品に対する感想をお寄せいただけること

◎応募期限

令和3年7月31日(土)必着

◎応募方法

おハガキか特設サイトからご応募ください。

【おハガキ】①お名前②プレミアム会員番号③情報誌の感想をご記入のうえ、ご応募ください。

宛先／〒990-0043 山形市本町二丁目4-3 Abez事務局(おもてなし山形)

シャインマスカット係

【特設サイト】

WEB ページはこちら

<https://abez-yamagata.jp/monitor>



ふるさと納税セレクション



ふるさと納税



寄附金額 12,000円

FS20-107

大粒シャインマスカット

秀品1房 700グラム以上 1箱

皮ごと食べる種無しぶどうで大人気のシャインマスカットを大粒の物だけを厳選しました。口いっぱいに広がる豊かな香りと芳醇な甘さをどうぞご賞味ください。

申込期日：令和3年11月15日

発送期間：令和3年9月5日～11月30日

事業者：山形多田青果株式会社



寄附金額 11,000円

FY20-793

山形ご当地ラーメン栄屋本店監修 元祖冷しらーめんセット

元祖の店として人気の「栄屋本店」の雰囲気をご家庭で。蕎麦屋の和風だしにコクが出た、とても奥深い味わいのスープに、コシのある小麦の香り豊かな中太ストレート麺は多加水熟成し、食べ応えのある逸品に仕上がっております。

事業者：合資会社 酒井製麺所



寄附金額 185,000円

FY98-312

鉄瓶 なつめ

山形銘物の特徴「薄肉美麗」を代表する鉄瓶。錆肌美しく上品で肉厚が薄く軽いうで日常使いにお薦めです。IHヒーターでの使用も可能です。※在庫が無い場合、1～2ヶ月程度お待ちいただく場合がございます。(その際、長文堂よりご連絡させていただきます場合がございます。)

事業者：長文堂

第59回 山形花笠まつり

「第59回山形花笠まつり」は
会場および内容を変更して開催



華やかに彩られた山車を先頭に、「ヤッショ、マカショ」の勇ましい掛け声と花笠太鼓が高らかに真夏の夜に響き渡るなか、『花笠音頭』に合わせてあでやかな衣装に身を包んだ踊り手の躍動感と『紅花』をあしらった笠の波のうねりが咲きこぼれ、群舞を繰り広げます。新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止のため、今年は内容を変更して開催します(状況によっては、中止の場合もございます)。※観覧は県内在住の方に限らせていただくこととなりました。

花笠まつりパレード

日時／令和3年8月5日(木)・6日(金)午後6時パレードスタート

場所／山形市総合スポーツセンター 内 きらやかスタジアム(山形市落合町1番地)

花笠踊り演舞

日時／令和3年8月7日(土)

場所／中心市街地3ヶ所程度

※まつりの詳細(具体的な内容)は決定次第随時更新しますので山形花笠まつり公式ホームページでご確認ください。

時は平安時代、源頼義に従軍する鑄物師により馬見ヶ崎川の砂質が鑄物づくりに適していると見出されたのが始まりとされる山形鑄物。最上義光公が銅町に鑄物師17人を集め鑄物の産地として基礎がつくられました。昭和48年に組合」と鑄物町へ場所を移し、今もその伝統は継承発展し続けています。「山形鑄物は型づくりが得意。外型と中子(鉄瓶の中を空洞にするための鑄型)の間に薄く鉄を流し込むため、軽量なもの特徴です。一つの製品ごとに型を壊し、同じ商品でも型からつくり直します。だからこそ錆肌が美しい。漆や「おはぐろ」による着色方法は、塗料を吹き付けるのとは違い、長年使うことで味が出るので「育てる道具」とも呼ばれます」と長文堂三代目の長

SPOT DATA



長文堂

山形市鑄物町22番地

TEL.023-643-7141

谷川光昭さんは言います。使用後にしっかりと乾燥させれば特段手入れは難しくないそう。まろやかで美味しいお湯を何十年も沸かすことができる鉄瓶は、持続可能が求められる現代の生活にも調和しています。光昭さんは箸置きや漆塗りの木蓋を使った急須など、新しい山形鑄物の魅力を、地域と協力しながらこれからも発信していくそうです。



長文堂の鉄瓶は造形美と機能美が特徴



光昭さんが着色を施します



山形市鑄物町にある鑄造所

file.03 栄屋本店

“冷し”文化の発祥地
旅人が山形で真っ先に目指す場所



栄屋本店の冷しらーめん

SPOT DATA



栄屋本店

山形市本町2丁目3-21

TEL.023-623-0766

原点を受け継ぐ三代目店主の思いが伝わります。現在は、父の背中を見て育った長男の四代目とお店を切り盛りする徹さん。山形の誇れる食文化はこうして家族の絆や思いにより脈々と受け継がれています。二人が並ぶ厨房を覗きながらいただく冷しらーめんは、喉越しは涼しく、心は温くなる一杯でした。



徹さんは大学卒業後からこの世界へ

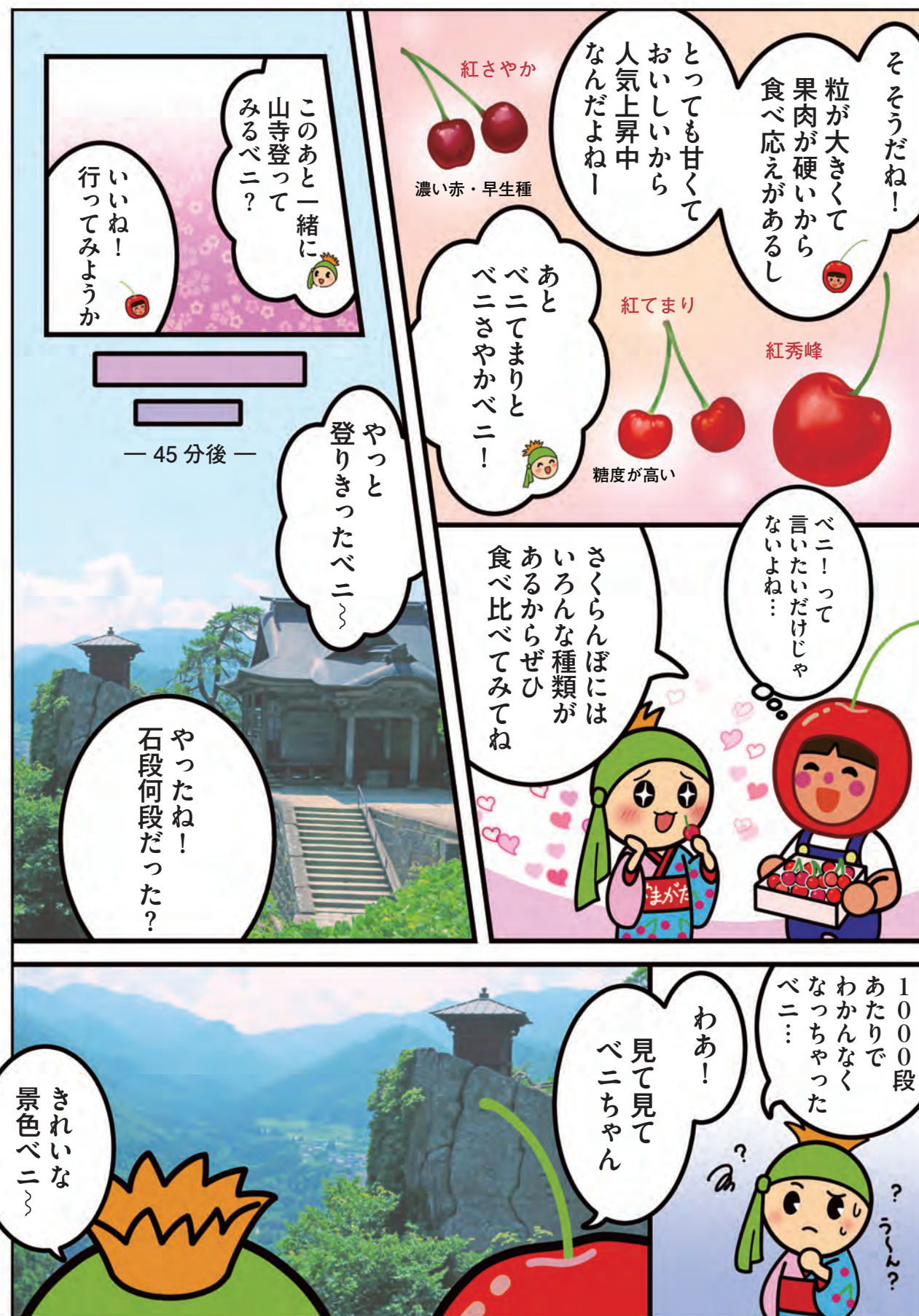


風情のある店内

山形市のお宝広報大使

はながたベニちゃんびより

さくらんぼ編



山形ブランド
メンバーズ

あべず
Abez

～アプリ情報～

令和3年
8月1日
公開予定!

プレミアム
会員だけでなく、
アプリを利用すればどなたでも
山形ブランド体験の
チャンスあり!

アプリでポイントを貯めて、
特産品や宿泊券をGETしよう!

アプリで楽しく山形ブランドのことを知れば、山形ブランド体験のチャンス!ポイントを貯めて、
山形自慢の特産品や山形の旅に応募しよう!プレミアム会員はポイント2倍です。

◎アプリの機能

- ・毎日遊んでポイントが貯まるミニゲーム(クイズ、おみくじ、スクラッチ)
- ・山形市で遊んでポイントが貯まるスタンプラリー
- ・ポイントを使って山形ブランド体験(特産品、宿泊券)へ応募
- ・山形市からのお知らせ(Abezお得情報、イベント情報)
- ・山形市のおすすめサイト など

◎アプリのダウンロード

Abez 山形

検索

App Store
からダウンロード

Google Play
で手に入れよう



WEB サイトはこちら

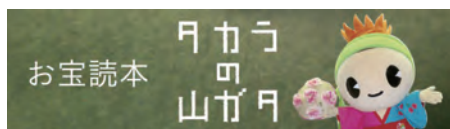
<https://www.abez-yamagata.jp/>



◎お問合せ・お申込み先

山形ブランドメンバーズ事業 Abez(あべず)事務局
〒990-0043 山形市本町二丁目4-3 本町ビル3F(おもてなし山形株式会社内)
TEL:0120-062-052 ※受付時間 9:00~17:00(土日祝・年末年始を除く)
E-mail:info-abez@omotenashi-yamagata.jp

関連サイト情報



<https://www.yamagatakara.jp/>

山形市の豊かな農産物、郷土料理、伝統的な地場産業等の地域資源=お宝を、“ひと・もの・こと”に着目して発信するサイトです。



real,local
yamagata

<https://www.reallocal.jp/yamagata>

地域でユニークな活動をしている人や、地域の求人、拠点となっている場所やイベント、宿の情報など。移住候補地を探すときにも便利な情報満載!



<https://www.creative-yamagata.jp/>

山形の芸術文化を、産業振興・観光振興・教育振興に活かしたまちづくりを推進する山形市。『創造都市やまがた』の魅力を映像で伝えます。



**山形市ふるさと納税
特設サイト**

<https://furusato-yamagata.jp/>

食や伝統工芸、観光など山形市の魅力や、山形市のふるさと納税のお礼の品については、こちらをご覧ください。

