

山形ブランド
メンバーズマガジン
あべず



Abezu

YAMAGATA WONDERLAND

spring 2023
vol.8

山形まるごと館
紅の蔵



巻頭特集

山形ブランドストーリー

いくつもの時代を見守った蔵座敷 交流の中心に、山形の紅花文化を

Yamagata Wonderland
Abezへようこそ

Abezおすすめ! おでかけスポット
～山形駅周辺エリア編～

山形ブランドストーリーmini

ベニちゃんINFORMATION

マンガ 山形市お宝広報大使
はながたベニちゃんびより



山形市では例年7月上旬頃が紅花の見頃。各地で体験イベントなども開催されます



「紅花そだて隊」は種まき(左上)をはじめ来場者自身がお世話をする人気イベント。山形市HPで参加申込を募集します。紅花の匂でなくても花を楽しめるように、と作られた和紙クラフト(右下)

いくつもの時代を見守った蔵座敷 交流の中心に、山形の紅花文化を

file.22 山形まるごと館 紅の蔵

Yamagata Brand story
山形ブランド
ストーリー

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」。
担い手の思いを取材し、
全国の皆さまに「山形のいま」を
お届けします。



2009年12月に開館。目の前の道を北進すれば文翔館へ

「もともと十日町は、たくさんの方が行き交う場所でした。江戸時代に始まったとされるお正月の「初市」で今も賑わうなど、建物と共に歴史を感じられる場所でもあります。山形の文化は紅花と切っても切れない関係です。当館はそんな背景もお伝えできる場所でありたいと思っています。来場者の方に本物の紅花を育てていただく

ここで見られるものも 体験できないことも

と称され、江戸時代後期の最盛期には全国の生産量の約半数を占めていたと記録されています。紅花を染料にするために加工した紅餅は、「紅一匁金一匁」と謳われるほど大変な高級品。紅花商人たちは山形から紅餅を京へ出荷し、京からの帰り荷として古着、塩、魚、お茶などを持ち帰って各地に広く商いました。それに伴って山形県内各地へ上方文化が広まっていったといわれています。

そして、山形市は全国的に見ても指折りの「蔵のまち」でもあります。紅花交易で活躍した近江商人によってもたらされた上方文化と羽州街道で伝わった江戸文化が混ざり合い、全国的に見ても特色のある文化が醸成されてきました。今の「紅の蔵」として利用されている建物は、元は紅花交易によって財を成した長谷川家所有の蔵座敷です。

「もともと十日町は、たくさんの方が行き交う場所でした。江戸時代に始まったとされるお正月の「初市」で今も賑わうなど、建物と共に歴史を感じられる場所でもあります。山形の文化は紅花と切っても切れない関係です。当館はそんな背景もお伝えできる場所でありたいと思っています。来場者の方に本物の紅花を育てていただく

「紅花そだて隊」や、紅花交易によってもたらされた時代物の展示など、山形らしいイベントは好評をいただいています。」



日本酒の試飲ができる自販機



軒先の瓦にも◎の文字。往時の隆盛がしのばれます

DATA FILE

山形まるごと館 紅の蔵

中心商店街にあってアンテナショップの機能も持つ観光拠点。山形の魅力の発信と地域ブランド力の向上を図るとともに、山形市中心市街地活性化基本計画の戦略である「三つの新名所づくり」の中の一つに位置づけられており、街なか観光の拠点として中心市街地の活性化に寄与しています。

お問い合わせ：山形まるごと館 紅の蔵
TEL：023-679-5101
<https://beninokura.com/>




「あがらっしゃいに試飲機を設置して、特産である日本酒を気軽に楽しんでいただけるようにするなど、さまざまな方に山形をまるごと楽しんでいただくための企画を充実させてきました。同じイベントでも毎年新しい工夫を施すなど、何度来ても楽しんでいただけるように取り組んでおり、おかげさまでリピートのお客様もたくさんいらっしゃいます。」

観光で山形を訪れた場合、旅程が決まっていることが多いかもしれませんが、ですがちょっとした時間で、進化を続ける「紅の蔵」を訪ねてみれば、きっと新しい山形の楽しみ方の扉が開くはずですよ。

山形市と紅花交易 醸成された稀有な文化

山形市が位置する最上川中流域は、肥沃な土壌と朝霧の立ちやすい気候から、江戸時代後期には日本一の紅花産地へと成長。その生産量の多さは「最上千駄」



お話を伺った石塚由美さん(左)と宮下さつきさん(右)

「山形の歴史、文化を活かした新たな魅力とにぎわいの創造」をコンセプトに開館した「山形まるごと館 紅の蔵」は、食を始めとする山形の魅力発信を目的とした観光拠点として今も多くの人が行き交う場所です。かつて紅花商人であった長谷川家の蔵屋敷だった母屋と5棟の蔵を活かし、「山形に住む人、山形を訪れる人が、街なかを散策しながら気軽に立ち寄れる」観光施設として親しまれています。館内には5つの施設があり、山形の美味しいそばを食べたり、新鮮な野菜を買ったりと、まさに山形をまるごと満喫することができます。

※一駄は馬一頭に背負わせる量でおよそ120kg。



山形ブランドに出会えるAbez登録店舗・施設一覧

加盟店は
どんどん
拡大中!

Abez登録店舗・施設 ●グルメ ●レジャー ●テクニカル

グルメカントリー

- 1 お食事処・お泊り処・お湯処 ろばた 蔵王温泉宇川原42-5 023-694-9565
- 2 guraレストラン 旅籠町2-1-41 023-674-0943
- 3 灯蔵オビハチ 十日町3-1-43 023-626-2737
- 4 そば処庄司屋 幸町本店 幸町14-28 023-622-1380
- 5 そば処庄司屋 御殿堀七日町 七日町2-7-6 023-673-9639
- 6 そば処郷土料理 紅山水 十日町2-1-8 023-679-5102
- 7 Cafe & Dining 990 十日町2-1-8 023-679-5103
- 8 続おそばに 幸町5-20 023-633-3451
- 9 そばくい亭 七日町2-7-36 023-628-8027
- 10 そば処さかい 本町1-7-34 023-622-5674
- 11 音茶屋 蔵王温泉935-24 023-694-9081
- 12 味の店 スズラン 香澄町2-10-5 023-642-2911
- 13 TsukiCafe 山形駅前店 香澄町3-3-3 023-600-7030
- 14 TsukiCoffee Kōshindō2区 桧町2-8-5 023-674-9932
- 15 焼肉専科 牛力 前明石1352-5 023-646-9339
- 16 お休み処 対面石 山寺4411 023-695-2116
- 17 山形一寸亭 薬師町2-17-2 023-631-2910
- 18 老舗 長栄堂 本店 印役町1-2-32 023-622-5556
- 19 老舗 長栄堂 エスバレル山形店 香澄町1-1-1-2F 023-666-6506
- 20 老舗 長栄堂 ぐつと山形店 表蔵王68 023-666-7725
- 21 ふもとや本店 山寺4429 023-695-2214
- 22 ふもとや登山口店 山寺4439 023-695-2351
- 23 ぐつと山形 表蔵王68 023-688-5500
- 24 門前café 山寺4427
- 25 ステアキアロワイヨー 香澄町2-5-1-2F 023-623-2811
- 26 三樹 七日町2-3-7 023-632-1252
- 27 ジュピア 蔵王温泉18 023-694-9417
- 28 季節料理 浜なす 分店 七日町4-6-7 023-632-0919

- 29 日本料理・鉄板焼「最上亭」 香澄町1-1-1 023-628-1188
- 30 プラッスリー&バー「ラ ガレ」 香澄町1-1-1 023-628-1188
- 31 やまがた浅野商店 小立4-13-72 023-622-4783
- 32 伊・食・旬 lgatta 五日町10-25 023-646-5376
- 33 株式会社中島商店「小売部」 相生町8-55 023-631-2282
- 34 株式会社中島商店「貸切宴会場」 相生町8-55 023-631-2282
- 35 29 Deli NAKAJIMA 相生町8-53 023-631-5519
- 36 山形もち処 餅の星野屋 旅籠町1-3-8 023-622-2563
- 37 楽水庵いずみや 山寺4417 023-695-2524
- 38 庭園喫茶錦 蔵王半郷578-5 023-666-3303
- 39 ミツパチガーデンカフェ 蔵王半郷578-19 023-666-7025
- 40 菓遊専心 戸田屋正道 小姓町1-32 023-622-6728
- 41 十一屋 本店 (店舗改装休業中) 七日町1-4-32 023-622-0011
- 42 十一屋 桜田アベニュー店 桜田東2-13-22 023-633-0011
- 43 十一屋 ひのき町店 桧町4-1-24 023-681-0011
- 44 十一屋 山交ビル店 香澄町3-2-1 023-632-8311
- 45 十一屋 松見町店 松見町21-10 023-625-0011
- 46 十一屋 北町店 桧町4-4-21 023-684-0011
- 47 十一屋 エスバレル店 香澄町1-1-1 023-628-1218
- 48 十一屋 成沢店 成沢西5-3-2 023-688-7011
- 49 Cafe&Musicbar 音蔵 -on the- 蔵王温泉808-5 プチリゾートホテル デアヴェルテ内 023-694-2225
- 50 焼肉名匠 山牛 山形店 旅籠町1-8-15 023-666-6129
- 51 そば処 轟むら 片谷地19 023-664-3757
- 52 そば 龍山 八森96 023-641-1302
- 53 いではCOCCO くぬぎざわ西3-1 023-673-0088
- 54 焼肉 Garden KAKI 鈴川店 鈴川町3-4-11 023-674-9933
- 55 そば処 さくら 桜田西1-4-31 023-600-2931
- 56 冷麺 さくら 香澄町1-16-34 山形駅前東口交通センター2階 023-635-3911
- 57 清寿司 香澄町1-4-3 開沼ビル1F 023-632-1310

- 58 肉とワイン OHMA 七日町2-1-25 070-9009-3032
- 59 ぱっぶや 霞城セントラル店 城南町1-1-1 霞城セントラル1F 023-616-4448
- 60 ピザリア 中野目字赤坂2162-8 023-663-1234
- 61 フレーバーグリーン 上桜田4-4-10 080-5093-5932
- 62 中国料理 紅花樓 城南町1-1-1 霞城セントラル24F 023-647-6311
- 63 いのこ家 山形店 城南町1-1-1 霞城セントラル1F 023-647-0655
- 64 とん八 本店 南館2-1-2 023-644-2689
- 65 とん八 山形成沢店 成沢西4-11-40 023-687-0222
- 66 とん八 山形嶋店 嶋北2-15-3 023-682-7185
- 67 とん八 山形北インター店 流通センター4-7-2 023-615-6465
- 68 旬菜四季 ひろぜん 城南町1-1-1 霞城セントラル24F 023-685-8760
- 69 米沢牛登り波 山形店 幸町29ダイワロイネットホテル内1F 023-666-4433
- 70 佐のちゃん七日町店 七日町4-10-25 023-676-7935
- 71 佐のちゃん香澄町店 香澄町1-15-16 023-665-4129
- 72 ZAObREWERY & CrangDining 蔵王上野南坂1096-18 023-666-8151
- 73 GLAMPIC [NEW] 新山514-1 080-6635-2426
- 74 めん工房さかい 酒井製麺所直売所 [NEW] 緑町4-22-11 023-625-5233
- 75 黒沢温泉一陽館 黒沢253-1 023-688-4492
- 76 黒沢温泉喜三郎 黒沢319-1 023-688-5885
- 77 Forest inn SANGORO 蔵王温泉スキー場中央ゲレンデ 023-694-9330
- 78 喜三郎さくらんぼ狩園 黒沢319-1 023-688-5885
- 79 ロッジ・スコール 蔵王温泉746 023-694-9320
- 80 蔵王・和歌の宿 わかまつや 蔵王温泉951-1 023-694-9525
- 81 五感の湯つるや 蔵王温泉710 023-694-9112
- 82 ZAOセンタープラザ 蔵王温泉903-2 023-694-9251
- 83 おおみや旅館 蔵王温泉46 023-694-2112
- 84 蔵王国際ホテル 蔵王温泉933 023-694-2111
- 85 蔵王四季のホテル 蔵王温泉1272 023-693-1211

- 86 湯の花茶屋 新左衛門の湯 蔵王温泉川前905 023-693-1212
- 87 ホテルキャッスル 十日町4-2-7 023-631-3311
- 88 高砂屋旅館 蔵王温泉23 023-694-9026
- 89 プチリゾートホテル デアヴェルテ 蔵王温泉808-5 023-694-2225
- 90 蔵王ロープウェイ 蔵王山麓駅 蔵王温泉229-3 023-694-9518
- 91 蔵王アストリアホテル 蔵王温泉横倉ゲレンデ 023-694-9603
- 92 最上高湯 善七乃湯 蔵王温泉825 023-694-9422
- 93 山寺観光果樹園 山寺1973-1256 023-695-2443
- 94 山形市七日町ワシントンホテル 七日町1-4-31 023-625-1111
- 95 山寺芭蕉記念館 山寺宇南院4223 023-695-2221
- 96 蔵王大露天風呂 蔵王温泉荒敷853-3 023-694-9417
- 97 最上義光記念館 大手町1-53 023-625-7101
- 98 ホテル オークヒル 蔵王温泉756 023-694-2110
- 99 guraクラフトストア 旅籠町2-1-41 023-674-0943
- 100 蔵王銘品館能登屋 蔵王温泉934-24 023-693-0123
- 101 おみやげ処あがらっしやい 十日町2-1-8 023-679-5104
- 102 蔵王おみやげセンター まるしち 蔵王温泉955-9 023-694-9502
- 103 山寺焼 ながせ陶房 山寺4469 023-695-2015
- 104 つるや品物店(ツルヤ商店) 宮町5-2-27 023-632-4408
- 105 尚美堂 旭銀座店 七日町2-7-18 023-622-3947
- 106 尚美堂 エスバレル山形店 香澄町1-1-1-2F 023-628-1232
- 107 長文堂 鑄物町22 023-643-7141

テクニカルランド

レジャーパーク

Abez登録店舗・施設の
情報はここからも
見れるべに!



Yamagata Wonderland **Abez**へようこそ

Abezは、“おいしさ”と“感動”と“おもいで”を 山ほど形にしたワンダーランド

ほった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。魅力あふれるワンダーランド、山形市。そのワンダーランドの名前はAbez(あべず)。「行こうよ」という意味の山形の方言です。WEBサイトやアプリでもその世界を楽しむことができます。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」!



★★★★★ Abez登録店舗に新しく追加されました! ★★★★★



GLAMPIC

関東よりターン移住し、カフェやグランピング、ゲストハウスなどを運営しています。カフェはピクニックをコンセプトとしており、芝生席やハンモック席、犬同伴OKのテラス席でサンドウィッチやカレー、コーヒーやスイーツをお楽しみいただけます。

グルメカントリー 73



めん工房さかい 酒井製麺所直売所

お蔵造りで風情のある販売棟では、山形そばをはじめ、30種類程の色々な種と、めんつゆやそば粉入りの菓子、そば茶、豆類など、そば関連のめずらしい商品を販売中です。1番のおすすめは朝打ちの生そば。香り豊かで味のある七割そばをぜひお試しください。

グルメカントリー 74



Abezの楽しみ方

チョイスPayやプレミアムチケットがおトク!

ふるさと納税で選べる返礼品の一つとして登場した「チョイスPay」。チョイスPay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すると、Abez登録店舗・施設での宿泊や食事、お買い物や観光のお支払いに使えます。また、プレミアム会員限定のプレミアムチケットでも、Abez登録店舗・施設をお得に利用できます。

チョイスPayとは

- ・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
 - ・チョイスPay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、決済と同時にチョイスPay(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
- ※有効期限はチョイスPay取得日(寄附決済完了日)より2年間です

チョイスPayについて詳しくはこちら▶



★「ふるさとチョイス電子感謝券」は「ふるさと納税払いチョイスPay」に名称が変更となりました。

Pick up Abez
山形駅
周辺
エリアで
見つけた!

あんな店こんなところ

あべずワンダーランドの魅力的なスポットを紹介します

チョイスPayや
プレミアムチケットが
利用できます

ブラスリー&バー「ラ ガレ」

Gourmet
グルメ



駅から徒歩1分で
厳選食材を楽しめる場所
山形牛や庄内豚、庄内産鮮魚など、地元でとれる上質な食材を使ったカジュアルフレンチをご提供。こだわりのドリンクや、パティシエが作る定番人気のスイーツや季節のスイーツも味わえます。ティータイムからランチ、パーティタイムまで一日中ご利用いただけます。

グルメカントリー

山形市香澄町1-1-1
Tel.023-628-1188



伊・食・旬 Igatta

Gourmet
グルメ



旬を味わえる
創作イタリアン
山形の旬の食材を箸で食べられる創作イタリアンのお店。昼はパスタやピザなど豊富なメニューの中から選べるランチ、夜はコース料理やアラカルトを味わうことができ、お一人様から、お子様、ご年配の方まで気軽に楽しめます。予約ができればテイクアウトも可能です。

グルメカントリー

山形市五日町10-25
Tel.023-646-5376



冷麺さくら

Gourmet
グルメ



こだわりの山形牛と
自慢の冷麺を堪能
麺・スープ・トッピングともに手作りの冷麺が自慢の焼肉店。冷麺はもちろん、肉のきめが細かく、程よい霜降りの舌にのせたときに柔らかさやまろやかさを味わえる山形牛もおすすめ。希少な部位「ともさんかく」も取り揃え、心行くまで山形牛を堪能できます。

グルメカントリー

山形市香澄町1-16-34
山形駅前東口交通センター2F
Tel.023-635-3911



清寿司

Gourmet
グルメ



「心」と「技」をこめた
絶品のお寿司
創業約40年の寿司店。庄内と塩竈から吟味して仕入れ、「心」と「技」をこめて握ったこだわりの新鮮なネタを堪能できます。落ち着いた雰囲気の内にはカウンター席のほか個室があり、ゆったりと過ごすことが可能。こだわりの日本酒もおすすめです。

グルメカントリー

山形市香澄町1-4-3 開沼ビル1F
Tel.023-632-1310



ぱっぷや 霞城セントラル店

Gourmet
グルメ



美味しい唐揚げで
満腹&満足間違いなし
看板商品「ぱっぷやカラ揚げ」をはじめとして、各種定食や丼、麺類などを楽しめる定食レストラン。ぱっぷやカラ揚げの他にも「油淋鶏」「南蛮」「塩ダレ」からカラ揚げのお味が選べます。ご飯も麺もすべて大盛が無料で、満腹&満足間違いなしです。

グルメカントリー

山形市城南町1-1-1 霞城セントラル1F
Tel.023-616-4448



中国料理 紅花樓

Gourmet
グルメ



山形の食材を生かした
本格中国料理
地元食材にこだわった本格中国料理のお店。庄内産の新鮮な魚介類をはじめ、金山産米の娘ぶたや野菜など県産食材を中心に、すべて一から丹念に作り上げています。最大90名様までのご宴会や少人数でのお食事、接待などさまざまなシーンでご利用いただけます。

グルメカントリー

山形市城南町1-1-1 霞城セントラル24F
Tel.023-647-6311



いのこ家 山形田

Gourmet
グルメ



郷土料理と地酒で
心地よい夜を
山形料理が楽しめる和食居酒屋。いろり鍋でお出しする芋煮をはじめ、郷土料理を一年中ご提供。高級米沢牛、山形牛は手軽な串物から居酒屋価格でご用意しています。山形生まれ山形育ちである料理長の料理を、豊富に取り揃えた地酒とともにご堪能あれ。

グルメカントリー

山形市城南町1-1-1 霞城セントラル1F
Tel.023-647-0655



旬菜四季 ひろぜん

Gourmet
グルメ



眺望を楽しみながら
地元食材を味わう
お米はつや姫、お肉は米沢牛、置賜地方の季節の野菜などを中心に、厳選した地元山形の新鮮で安心安全な食材を使用した料理を楽しめるお店。料理は地元食材使用にこだわったコース料理、米沢牛ステーキ付の料理長おすすめコース、昼は旬菜松花堂が人気です。

グルメカントリー

山形市城南町1-1-1 霞城セントラル24F
Tel.023-685-8760



**飲食店やホテルが立ち並び
アクセス良く山形を楽しめるエリア**

山形市の玄関口といえる山形駅周辺は、路線バスで山形県郷土館「文翔館」まで約10分、蔵王バスターミナルまで約40分で行ける、観光地などへの交通の便が非常に良いエリアです。

また交通アクセスが便利だけでなく、特産品のお店が数多く軒を連ねており、お土産を買うのにもってこい。駅の東西どちら側も、地元の食材や郷土料理を味わえる飲食店やホテルが立ち並んでいるので、日帰り、宿泊に関わらず山形を気軽に堪能でき、映画館やアパレルショップもあるので一日中楽しめる場所となっています。

山形駅からすぐ、さまざまなお店が立ち並び、山形を心行くまで楽しんでみてはいかがでしょうか。

※マップ内の店舗・施設番号については、3~4ページの加盟店リストでご確認ください。



おすすめ
セレクション

山形市ふるさと納税 ベニちゃんセレクション



寄附金額 15,000円

FY20-399
【紅の蔵セレクション】
はえぬき米5kg・22割味噌・米酢セット
容量:はえぬき米 5kg、22割味噌700g×2袋、米酢 1.8L×1瓶
四季豊かな山々に囲まれ、清冷な空気の中に育まれた一粒一粒がふっくら美味しい山形自慢のお米です。活性玄米を醸造したまろやかな米酢と原料大豆の22倍の味噌を使用した贅沢な味噌です。
事業者: ふるさと山形株式会社/紅の蔵おみやげ処あがらっしやい



寄附金額 16,000円

FY22-488
山形セルリー(ひめセルリー) & プレミアムつや姫(特別栽培米)セット【別途お届け】
やわらかい風味が特徴の山形セルリー(ひめセルリー)と、つや姫特産研究会が食味と品質にこだわった、プレミアムつや姫のスペシャルコラボです。
※山形セルリーとつや姫は別送になります。
事業者: 山形市農業協同組合(JA山形市)



寄附金額 11,000円

FY20-794【酒井製麺所】
高たんぱくラーメン・メンズボ 2袋セット 12人前
※スープはついておりません【賞味期限】360日
麺100gあたりのたんぱく質含有量は25.7g 食物繊維(水溶性)も8.3g含有の高機能の麺です。アスリートだけでなく、食が細くなりがちな高齢者の方の栄養補助にも麺王国山形に新たな麺の誕生です。是非お召し上がりください。
事業者: 合資会社酒井製麺所

山形市ふるさと納税特設サイトはこちら



プレミアム
会員の
皆様へ

大切なお知らせ

～会員証・プレミアムチケットの有効期間は3月31日まで～

日頃より山形ブランドメンバーズ事業をご利用いただき、ありがとうございます。
プレミアム会員証及びプレミアムチケット※の有効期限が令和5年3月31日までとなっております。お手持のプレミアムチケットで、山形市へのご旅行を計画してみたいかをご紹介しますか? ご利用いただきましたら、プレミアムチケットに関するアンケートにご協力をお願いいたします。アンケートはAbez特設サイトに実施中です。
令和5年度のプレミアム会員につきましては、令和5年5月に募集を予定しており、Abez特設サイト等でお知らせしてまいります。引き続き山形市ふるさと納税及び山形ブランドメンバーズ事業をよろしくお願いたします。
※山形市内の店舗・施設で利用できるチケットで、令和4年8月に抽選で100名様に進呈しています。



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?

山形銘菓として有名な「富貴豆」と「のし梅」に加え、全国各地よりお取寄せの多い「板かりんとう」や「バターどら」を取り揃えた、山形の代表的和菓子詰合せです。



- ◎モニター品 老舗長栄堂 山形銘菓セット「匠」
- ◎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5年3月31日(金)
- ◎応募方法 特設サイトからご応募ください。
- 【特設サイト】 WEBページはこちら <https://abez-yamagata.jp/monitor>



イベント
情報

薬師祭植木市

新緑の季節を謳歌するお祭り
出店や屋台が並び、街歩きも楽しい

「薬師祭植木市」は、日本三大植木市の一つとされています。山形城主最上義光公が、大火で焼失した城下に緑を取り戻そうと住民に呼びかけたのが始まりと言われ、400年以上続く歴史あるイベントです。薬師公園と周辺約3キロの通りに植木や縁日など約400店が出店し、松や伽羅などの大物や山野草、ミニ庭園などの展示販売や数多くの露店が出店します。最新の情報については下記サイトでご確認ください。



- ◎期間 令和5年5月8日(月)～10日(水)の三日間
- ◎開催場所 山形市薬師町(薬師公園周辺)
- ◎問合せ 薬師祭植木市実行委員会(事務局:山形商工会議所内) TEL:023-622-4666
- ※詳細は「山形商工会議所公式サイト」でご確認ください https://www.yamagata-cci.or.jp/user/eve/ev_ueki.html



「セルリー」という呼び名は、英語表記「celery」をフランスなまりで読んだもの。およそ50年前に若手生産者たちがセルリー栽培の第一人者であった故・伊藤仁太郎氏のもとで学び、山形の地へ根付かせたのが「山形セルリー」です。2018年には地理的表示(GI)へ登録されるなど、その美味しさはまさにお墨付き。

「独特の苦味が少なく、瑞々しい食感と柔らかい風味が山形セルリーの特長です。生産者の方たちが愛情を込めて、50年以上にわたって自家採種を繰り返して、寒暖の差が大きい山形の気候で磨かれた品種に育っています。」

そう教えてくれたのは、山形市農業協同組合の志田恭一さんと安孫子普晃さん。試食会などでは野菜が苦手な子どもにも「美味しい!」と喜ばれ、甘味の感じられる爽やかな風味にファンが増えてきていると言います。

小株の「ひめセルリー」は、山形が全国で唯一の産地



山形市農業協同組合
アグリセンター
山形市南石77
TEL:023-645-4849
<https://www.jayamagatashi.or.jp/>



「株まるごと食べられるほど捨てられる部分がなく、外側の葉は煮込み料理などに、内側は天ぷらにするなどさまざまな料理で召し上がっているだけでなく、一流シェフにも愛された美味しさを、ぜひ味わってもらいたいです。」

年間でも限られた期間しか味わうことのできない特別な「山形セルリー」。唯一無二の美味しさをぜひご賞味ください。



file.23

山形セルリー

とびきり美味しい旬だけの特別なセルリー。春は5月中旬～6月下旬、秋は10月中旬～11月下旬に収穫されます



デリケートな作物のため、温度管理にも細心の注意を払います



「しゃっきり山形セルリーのオイスターソース炒め」他にもレシピはたくさん

Yamagata Brand story

山形ブランドストーリー mini

食・観光・伝統工芸をキーワードに、山形ブランドを紹介。

file.24

酒井製麺所



元は農作業時の振る舞いと言われる「板そば」は山形発祥。噛み応えのある田舎そばが味わえます



お話を伺った専務取締役の酒井昌夫さん



「暑い夏にもラーメン」との声から生まれた冷やしラーメン

人口当たりのラーメン店・そば店軒数で全国上位に入る山形県。さらに山形市は麺類の購入金額、中華そば支出額などの統計データでトップを争う麺王国。そして酒井製麺所は、およそ130年間にわたって山形の麺文化を支え続けてきた老舗です。

「山形五糧のひとつ「宮町堰」の水力を使い、粉ひき業として創業し、3代目が戦後に中国から帰国した方に作り方を学び、山形では初めてとなる中華そばの製造販売を始めました。ラーメンも提供するそば店が多いという点で、山形は独特の麺文化を育んでいます。」

山形の名産であるそばはもちろんです。関西を中心に人気を呼んだ「ごんややくそば」や、タンパク質を美味しく摂取できる「スボ麺」など、人気商品を次々に生み出す背景には、山形人の気質があると酒井さんは言います。

山形に刻まれた麺好きDNA。温故知新は更なるステージへ

「山形は同業者同士で協力しあえる環境があると思います。たとえば製粉・製麺業同士でも、知恵を持ちよって産地として高め合っている」という意識が根付いています。」

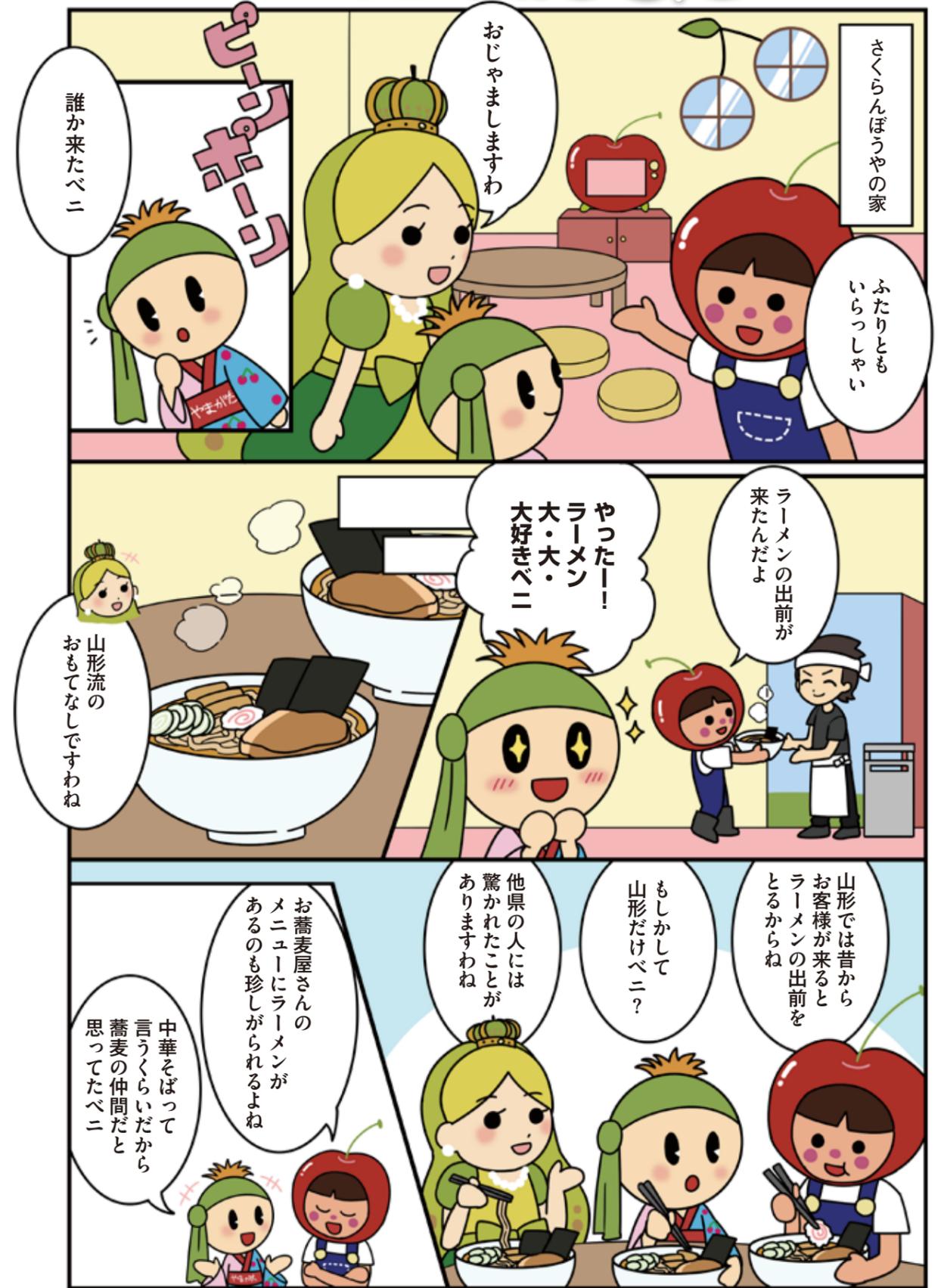
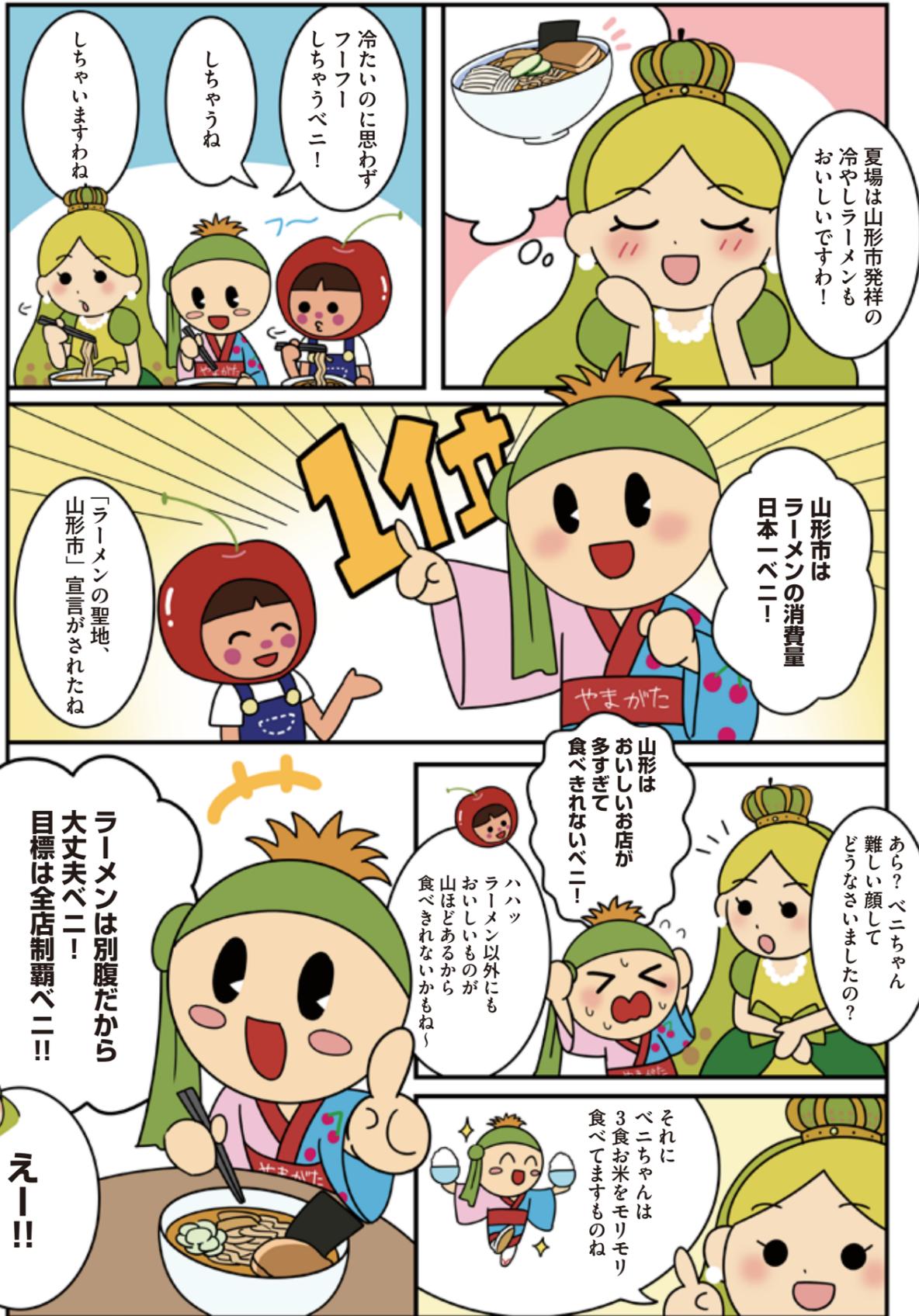
根っからの麺好きDNAが受け継がれる土地で育まれた、確かな品質で魅力にあふれる多彩な麺たち。磨かれた美味しさは進化を続け、今も過去ベストを更新し続けています。

合資会社 酒井製麺所
(めん工房さかい)
山形市緑町4-22-11
TEL:023-641-4126
<https://www.sakaiseimen.com/>



はながたベニちゃんびより

ラーメンの聖地 編



どなたでもお使いいただけます！プレミアム会員はポイント2倍！！

ポイントを貯めて、山形自慢の特産品や宿泊券を

山形ブランド
メンバーズ

あべず
Abez

アプリ
情報

GETしよう！

アプリを評価してください

Abez アプリをお楽しみ頂きありがとうございます！
アプリの評価を頂けると運営の励みになりますので、
よろしくお祈いします！



クイズやおみくじも
楽しいベニ～
まだ使ってない人は
ためしてみるベニ！

iPhone(iOS)の方はこちらから



Androidの方はこちらから



【動作環境】

本サービスが推奨している動作環境は、iPhoneとAndroidの最新のOSバージョンのみとなります。
※推奨のOSバージョンであっても、機種によりアプリが正常に動作しない場合があります。
また、iPhoneとAndroidは多くの機種・バージョンがあるため、機種によっては誤動作・不具合などが発生する可能性があります。

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2-4-3 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

今月のおすすめ

やまがた街なか情報発信サイト
はい！やまがたでした！



<https://hi-yamagata-deshita.com>

今すぐチェック！



紅の蔵のある中心市街地の情報が満載！

山形の方言のひとつに「〇〇でした～」と語尾を過去形のように話す特徴的な言い回しがあります。電話口などで相手方に自らの素性を名乗る際に「はい！〇〇でした～」といった感じで使われます。
やまがた街なか情報発信サイト「はい！やまがたでした！」には、おいしいランチが食べられるお店やカフェ、そば、ラーメンなどの飲食店をはじめ、観光施設、駐車場、イベント等の情報が集約されています。
お店の情報を入手するツールや、素敵なお店と出会うきっかけにしていれば幸いです。

\\ 主なコンテンツ \\



お店を探す

お店を「目的」や「エリア」、「フリーワード」はもちろんのこと、マップからも簡単に探すことができますので、とても便利です。駐車場を写真付きで料金の表示をしているほか、公園やトイレを探すこともできます。



TOPICS一覧

イベント情報や大学生によるお店のリポートなど、中心市街地の最新情報をお届けしています。

12月号の訂正とお詫び

7ページの山形牛の紹介において、右記の誤りがございました。

訂正した記事はHPの「情報誌を読む」のページからご確認ください。この度は誤った情報の掲載となってしまいました事、大変申し訳ございませんでした。



・写真上の説明文

修正前:山形で12ヵ月以上肥育され、A4等級以上のみが「山形牛」と認められます
修正後:「1. 山形県内において、最も長く育成・肥育され、かつ最終飼養地が山形県内である未經産及び去勢の黒毛和種」「2. 公益社団法人日本食肉格付協会が定める肉質4等級以上のもの」「3.ただし、1の条件を満たし、肉質が3等級についても同様に取り扱う」という基準を満たしたもののだけが「山形牛」と認められます

・写真左下の説明文

修正前:蔵王ファーム全体でおよそ600頭の黒毛和牛が肥育されています
修正後:蔵王ファーム全体でおよそ700頭の黒毛和牛が肥育されています