

山形ブランド
メンバーズマガジン
あべず



Abezu

YAMAGATA WONDERLAND

spring 2024
vol.12

特集①

大正ロマンを今に伝える、
「中に入れる文化財」

特集②

本物のおいしさを届けたい
守りつづけた味をこれからも

特集③

今ここでしか出会えない
とびきりの素材が生きたおいしさ

Abez登録店舗・施設一覧

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



中庭側から望む時計塔。構造がレンガ造りであることがよく分かります



正庁の豪華なシャンデリアと、繊細な漆喰装飾。一部には山形県ならではのモチーフも(上)
渡り廊下で連結された旧県会議事堂は、現在は議場ホールとしてコンサートなどに利用されています(下)

大正ロマンを今に伝える、 「中に入れる文化財」

file.35 山形県郷土館 「文翔館」

Yamagata Brand story
山形ブランド
ストーリー①

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。



「山形県旧県庁舎及び県会議事堂」として国の重要文化財に指定されています

な都市計画のなかで整備された官庁街の中心として、明治10年に山形県庁舎が、また同16年に県会議事堂が旅籠町に建設されました。しかし、同44年5月の山形市北大火により両棟とも焼失してしまいました。すぐに同地で両棟の復興が計画され、大正5年6月に完成したものが現在の旧県庁舎および県会議事堂です。」
文翔館がレンガ造りで出来ているのは、この経緯によるものと山口さんは言います。
「英国近世復興様式の威風堂々とした建築物で、3階建ての建物は珍しかったでしょうから、力強く発展する山形を象徴するような存在だっただろうと想像できます。」
米沢市出身の中條精一郎を顧問として田原新之助により設計され、現南陽市産の花崗岩などを使って作られた県庁舎と県会議事堂は昭和50年の新庁舎落成まで使用され、昭和59年に国の重要文化財に指定。その後およそ10年間にわたり復原工事を経て「文翔館」として開館するに至ります。その復原工事は慎重な解体調査に始まり、全国各地から材料や技術者を集めて進められました。
「中でも特に大変だったのは、正庁の天井と聞いています。その天井は一面に細かな漆喰装飾が施されていますが、戦時に危険だという理由ですべて撤去されていました。装飾の花びらなどをひとつひとつ職人さんの手で作り上げていく織



洋画家高橋由一によって描かれた明治14年頃の街並。突き当たりが初代県庁舎

細な作業のため、一日に40cmほどしか進められなかったとも聞いています。その分素晴らしい天井になっていますので、来館された方にはぜひ見ていただきたいポイントです。山形ならではのモチーフも隠されていますので、楽しみながら鑑賞いただけたらと思います。」

県内外から人が集まる 山形を象徴するスポット

全国的にも珍しい「中に入る」ことができる文化財である文翔館は、今も街の中心として県内外の人が集まる場所になっています。創建から時を刻み続けている時計塔の内部が見られる見学会や、夜の館内で行われる文翔館ハロウィンナ

山形市中心部「七日町通り」の正面にそびえ立つ、歴史を感じる建造物。平成7年に開館した山形県郷土館「文翔館」は、かつて県庁として使われた建物を復原した街なかのミュージアムです。大正時代に建てられた建築が今に伝えるのは、山形県の歴史とこの街に暮らす人々の営み。そんな文翔館の魅力について、館長の山口真二さんにお話を聞きました。



案内してくれた館長の山口真二さん

災害からの復興と 歴史を取り戻す復原

現在私たちが目にしている文翔館は、大正5年に建築された旧県庁舎と旧県会議事堂を復原したもの。この旧県庁舎と旧県会議事堂は明治44年の山形市北大火による焼失を受けて再建されたものでした。

「明治9年に現在の山形県が成立した後、初代県令の三島通庸によって大規模

イトなどが特に人気で、館内では無料でガイドボランティアのツアーに申し込むことができます。

「映画『るろうに剣心 京都大火編』伝説の最期編」のロケに使われた知事室や中庭など、歴史的な建造物としての見どころがたくさんありますし、館内には山形の風土や近代化の歴史を展示するコーナーもあります。個性豊かなガイドさんの丁寧な解説で、じっくりご覧いただければと思います。」

大正ロマンに浸りながら、連続と続く歴史に想いを馳せるひととき。「文翔館」は、山形に来た際にはぜひ訪れて欲しいスポットです。

DATA FILE

山形県郷土館「文翔館」

山形市の中心部にある国の重要文化財「山形県旧県庁舎及び県会議事堂」を修復・利活用している施設で、正式名称は「山形県郷土館」。「文翔館」は全国公募を経て決定した愛称で、館内には山形の歴史が展示されています。

山形県山形市旅籠町3-4-51 開館時間:9:00~16:30
休館日:第1・3月曜日(ただし、祝祭日の場合は翌日)、
年末年始(12月29日~1月3日)

入館料:無料

<https://www.gakushubunka.jp/bunsyokan/>





冷たいおそばの他に鴨南蛮そばなど季節のおそばも



三たてにこだわった、山形ならではの「板そば」



本物のおいしさを届けたい 守りつづけた味をこれからも

Ute.36 そば処 庄司屋

Yamagata Brand story

山形ブランド ストーリー②

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。



太くて腰の強い藪そばと、上品な更科そばのあいもり

「明治の初期、創業者である庄司彦吉の時代には、初代山形県令・三島通庸が店のそばを大いに気に入り、当時としてはハイカラなワイン『香餐葡萄酒』などを召し上がりながらそばを食したとの事です。二代目の庄司彦次郎は、日露戦争で武勲を立て、金鷲勲章を授与されたほどの勇猛果敢な男でした。青森県から玄そばを貨車で買い付け始めたことから、事業家としての顔も持ち合わせていたようです。三代目の庄司彦右エ門の時代には太平洋戦争が勃発し、彦右エ門は出征し一時休業を余儀なくされます。戦後10年間の休業を経て昭和30年によく営業を再開し、今日に至ります。現在は四代目の指導を仰ぎながら、五代目である私が現場を切り盛りしています。」

そんな庄司屋では創業以来、「三たて」にこだわってそばを提供していると庄司さんは続けます。

「そばの香りは非常に繊細なもので、時間とともに水分と一緒に香りが飛んでしまいます。ですから当店では『打ちたて』『ゆでたて』はもちろん、そば粉についても、その日に使用する分を前日深夜より挽き早朝に篩いにかけて使用するなど、昔からこの『三たて』を実行し続けています。いつも変わらず本当においしいそばを作るために必要なことは、日々全ての材料に良いものを使い、職人が腕を奮って良い仕事をするだけです。」



山形城の堀に注いでいたことから名付けられた御殿堰と和モダンな雰囲気の内

豊かな食の時間を 次世代につないでゆく

およそ14年前にオープンした御殿堰七日町店では、本店にはない平日のランチメニューや晩酌セットを展開。さらに子ども向けの「そば打ち教室」も開催するなど、街の賑わい創出のための活動にも積極的に取り組んでいます。

県内4地域でそれぞれのそば文化を持つ山形は、信州・長野県に引けを取らないそばの名産地。県内各地にはそば店が軒を連ねる「そば街道」がいくつも存在し、県内外からのお客様で賑わっています。そんな「そば王国」山形の中でも最古の暖簾を誇るのが、そば処庄司屋です。江戸時代に創業した同店の歴史と守り続けているこだわりについて、五代目・庄司信彦さんにお聞きしました。



毎日そばを打つ職人でもある五代目 庄司信彦さん

山形の歴史とともにある いつも変わらないそばの味

江戸時代に町人文化から発祥したと言われるそばは、羽州街道を通じて山形へ伝わった江戸文化のひとつ。慶応年間に創業した庄司屋は、当時の山形城・三の丸吹き張り口の堀端に三層楼を構えていたと庄司さんはいいます。

「そば打ち教室でできあがったそばは短くても太くても、茹で方さえきちんとしていれば最後に笑って食べられることが大きな長所です。江戸時代からほとんど変わっていない作り方で、その過程を参加者同士で共有しながらそば文化に触れてもらうことで、そば店を身近に感じてもらうことが嬉しいですね。」

豊かな食の時間は、「おいしい」だけでは成り立たず、どんな空間で、どんな相手と、どんな時間を過ごすのかも重要だと言う庄司さん。山形の歴史を伝え、次世代へ伝統の食文化をつないでいくために、そば処庄司屋はいくつもの時代を超えて街を灯し続けています。

DATA FILE

そば処 庄司屋 御殿堰七日町店

名所「七日町御殿堰」にある、そば処庄司屋で唯一の直営支店。約160年の歴史を持つ本店の味をそのままに、中心市街地らしいモダンでオープンな店内、平日のランチや、夜の晩酌セット、10種類以上の地酒と多くのおつまみなど、本店とはまた趣の異なる空間で楽しめます。

山形県山形市七日町二丁目7-6
営業時間：11:00～21:00(LO 20:30)
定休日：不定休(WEBサイトなどで要確認)
電話：023-673-9639
<https://www.shojiya.jp/gotenzeki/>





お店の目の前にバス停が。お向かいは本誌vol.8でも紹介した「山形まるごと館 紅の蔵」



サクッとした生地にごろっとした具材が嬉しいパニーノサンド(左)/季節のフルーツを石田さん自身が仕入れに出走きます(右)

今ここでしか出会えない とびきりの素材が生きたおいしさ

file.37 FERMATA by cozabgelato

Yamagata Brand story
山形ブランド
ストーリー③

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。



定番の2種盛り(左)と、フェルマータ限定のピッコロパフェ(右)

ち寄れる場所にしたかったという思いから決めた石田さんは言います。こちらのお店で提供しているのは2018年のゴザブジェラート開店以来たくさんの人に愛されてきたジェラートの他、パニーノサンドや焼き菓子など、小腹が空いたときに嬉しい軽食類。見どころの多い十日町・七日町エリアの街歩きのお供として、また地元の人々が気軽に立ち寄れるロケーションになっています。

「ゴザブジェラートは、ジェラートを通して山形の魅力を発信する」というミッションを掲げて2018年に開店しました。イタリアで料理の修行をした夫と故郷で子育てしたい私の思いが一致して、山形で素晴らしい食材をつくっている生産者さんのことを発信できる場所になれるようお店づくりをしています。

本場イタリアの人気店でジェラート作りを学んだシェフが山形の食材にこだわって作ったジェラートには、地産地消につながる『1.生産者を知る』『2.素材を活かす』『3.想像を超える』という3つのポリシーがあると石田さんは続けます。

「イタリアでは『キロメートル・ゼロ』という考え方があって、生産者と作り手が1km以内にあることが大切だと言われています。ですから私たちは山形で美味しいジェラートを提供するために、生産者の皆さんと物理的にも心の距離も近いところでジェラートづくりをしています。」



テイクアウト用のバスケットはお店と同じおいしさを保ちます

地元密着のモノづくりをすることで新しい素材との出会いもあるという石田さん。これから旬を迎えるイチゴでも「おとめ心」という品種を使ったジェラートは、同店の姿勢を象徴するかのよう存在です。

「とても美味しいイチゴなのに柔らかくて流通に向かないためにほとんど知られていなかったり、イチゴでなくても規格に沿っていないために出荷できないものだったり、皆さんに存在を知っていただきたい素材が山形にはまだまだたくさんあります。」

またひとつ増えた 山形の街の魅力

新店であるフェルマータでは、ここでしかいただけない大人気のジェラートを

山形県総合運動公園内に本店を構えるCOZABGELATOが、山形市十日町に姉妹店「FERMATATA by cozabgelato」をオープン。大人気ジェラテリア初の姉妹店が絶好のエリアに出店となり、街歩きで立ち寄りたいスポットがまたひとつ中心街に増えました。

今回は代表の石田真澄さんに、同店のジェラートに人気が集まる秘密と新店へ寄せる想いについてお聞きしました。



オーナーの石田真澄さん

ジェラートに込めた 山形を愛する気持ち

「FERMATATA(フェルマータ)」とはイタリア語でバス停や停留所を意味し、そこから派生して「ひと息つく」、音楽用語としては「程よくのばす」といった意味を持つ言葉。目の前に「十日町紅の蔵前」バス停があるロケーションと、気軽に立

使ったパフェに加え、パニーノサンドなどの軽食を充実させています。さらに山形の玄関口である山形駅に近く、平日・休日を問わず人通りの多い場所ということで店内の商品は全てテイクアウトが可能。店内でゆっくり味わうことも、楽しい街歩きのお供にすることもでき、これまで以上に楽しみ方の幅が広がりました。山形の魅力がぎゅゅとつまったご当地ジェラートと軽食。ここでしか味わえない特別なおいしさをぜひ体験してみてください。

DATA FILE

FERMATATA by cozabgelato

山形県総合運動公園内に本店を構えるCOZABGELATOの姉妹店。店名はイタリア語で「バス停」や「停留所」の意味で、音楽用語では「程よく延ばす」の意味。イタリアの街角に佇むパールのように、気軽に立ち寄りひと休みして、慌ただしい日常のひと呼吸となる時間と空間が提供されています。



山形県山形市十日町1丁目2-27(カバンのフジタ本店内)
営業時間:11:00-17:00 定休日:火曜・水曜
<https://cozabgelato.com/#fermata>





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



FY21-061
**山形七日町ワシントンホテル
ツインルーム朝食付き宿泊プラン**
山形市の中心市街地「七日町」に位置し、ビジネス・観光の拠点に最適。周辺には観光施設「文翔館」「水の町屋 七日町御殿塚」「霞城公園」など見どころも多数。

寄附金額 **65,000円**

事業者：山形ワシントンホテル株式会社



FZ22-396
**【そば処庄司屋】急速冷凍
手打ちそばセット(薬味付き)3人前**
そば本来の味と香りを出し、噛むほどに味わい深い甘みが自慢の庄司屋伝統のそば粉十割つなぎ一割の手打ちを、すぐに急速冷凍し打ち立ての深み、香りを冷凍した商品です。

寄附金額 **13,000円**

事業者：そば処庄司屋 幸町本店



FZ22-537
**山形のソウルフード♪
「エンドーの冷凍げそ天セット」3パック**
おやつ、おかし、おつまみに。おそばのお供に、ごはんのおかずにも。自然解凍でお弁当にも。山形名物・元祖エンドーのげそ天を心ゆくまでお召し上がりください。

寄附金額 **16,000円**

事業者：株式会社エンドー

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6年3月31日までとなっております。お手持ち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ご活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。

プレミアムチケットの
利用期限は
令和6年3月31日ベニ♪



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？

契約農場でとれた白い殻の卵だけを使用しています。半熟にゆでて塩味をつけ、桜のチップと山形ならではのさくらんぼのチップで本格燻製しました。おやつ、おつまみに、サラダや麺類のトッピングにもご利用いただけます。



◎モニター品

半熟燻製たまごスモッチ30個

◎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6年3月31日(日)

◎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

霞城観桜会

太陽を浴びた桜、ライトアップされた桜、 違った趣を楽しめる山形城跡の観桜会

山形城跡である霞城公園は、約1,500本の桜が咲き誇る山形市随一の桜の名所。開花時期に合わせて、東から南濠沿いの桜がライトアップされ、公園内外で夜桜を楽しむことができます。また、満開の時期に合わせて大茶会なども行われます。



◎期間

桜咲き始め～桜散り始め(例年4月中旬～下旬)

◎場所

山形市霞城町 霞城公園

◎電話

霞城観桜会実行委員会(山形市観光戦略課)

023-641-1212

◎交通

山形駅から徒歩約10分



山形ブランドに出会えるAbez登録店舗・施設一覧

— 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

- お食事処・お泊り処・お湯処 ろぼた 蔵王温泉宇川原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3-1-43 023-626-2737
- そば処庄司屋 幸町本店 幸町14-28 023-622-1380
- そば処庄司屋 御殿塚七日町 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 幸町14-28 023-628-8027
- 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 検町2-8-5 023-674-9932
- 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
- 門前café 山寺4427 023-641-1302
- ステーキアロワイヨー 香澄町2-5-1-2F 023-623-2811
- 三樹 七日町2-3-7 023-632-1252
- ジュビア 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」 七日町1-1-1 023-628-1188
- ブラスリー&バー「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
- 株式会社中島商店「小売部」 相生町8-55 023-631-2282
- 株式会社中島商店「貸切宴会場」 相生町8-55 023-631-2282
- 29 Deli NAKAJIMA 相生町8-53 023-631-5519
- 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
- ミツパチガーデンカフェ 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(店舗改装休業中) 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 検町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 検町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808-5チリソートホテルデラヴェルテ 023-694-2225
- 焼肉名匠 山牛 山形店 旅籠町1-8-15 023-666-6129
- そば処昆むら 片谷地19 023-664-3757
- そば竜山 八森96 023-641-1302
- 焼肉Garden KAKI 鈴川店 鈴川町3-4-11 023-674-9933
- そば処 さくら 桜田西1-4-31 023-600-2931
- 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

- 清寿司 香澄町1-4-3開沼ビル1F 023-632-1310
- 肉とワイン OHMA 七日町2-1-25 070-9009-3032
- ばっぶや 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
- ピザリア 中野自宇赤坂2162-8 023-663-1234
- フレイバーグリーン 上桜田4-4-10 080-5093-5932
- 中国料理 紅花樓 城南町1-1-1 霞城セントラル24F 023-647-6311
- いのこ家 山形田 城南町1-1-1 霞城セントラル1F 023-647-0655
- とん八 本店 南館2-1-2 023-644-2689
- とん八 山形成沢店 成沢西4-11-40 023-687-0222
- とん八 山形嶋店 嶋北2-15-3 023-682-7185
- とん八 山形北インター店 流通センター4-7-2 023-615-6465
- 米沢牛登起波 山形店 華町29ダイワロイネットホテル内1F 023-666-4433
- 佐のちゃん七日町店 七日町4-10-25 023-676-7935
- 佐のちゃん香澄町店 香澄町1-15-16 023-665-4129
- ZAOBREWERY & CrangDining 蔵王上野南坂1096-18 023-666-8151
- GLAMPIC 新山514-1 080-6635-2426
- めん工房さかい 酒井製麺所直売所 緑町4-22-11 023-625-5233
- 蔵膳屋 十日町3丁目10-1 023-632-3010
- 庄司久仁蔵商店 東原町1-6-2 023-623-0061
- カフェレストラン グランロック 芳野27 023-631-4169
- 畑のごちそう ナチュラルカフェ 松波4-10-15 023-633-7776
- GRANROCK MARCHE MONTEKERO 表蔵王68 090-1126-7212
- FERMATA by cozabgelato NEW 十日町1-2-27

レジャーパーク

- 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
- 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
- 高砂屋旅館 蔵王温泉23 023-694-9026
- プチリゾートホテル デアヴェルテ 蔵王温泉808-5 023-694-2225
- 蔵王ロープウェイ 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1973-1256 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 山寺宇南院4223 023-695-2221
- 蔵王大露天風呂 蔵王温泉荒敷853-3 023-694-9417

テクニカルランド

- おみやげあがらっしゃい 十日町2-1-8 023-679-5104
- 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
- 長文堂 鐘物町22 023-643-7141



YAMAGATA WONDER LAND 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

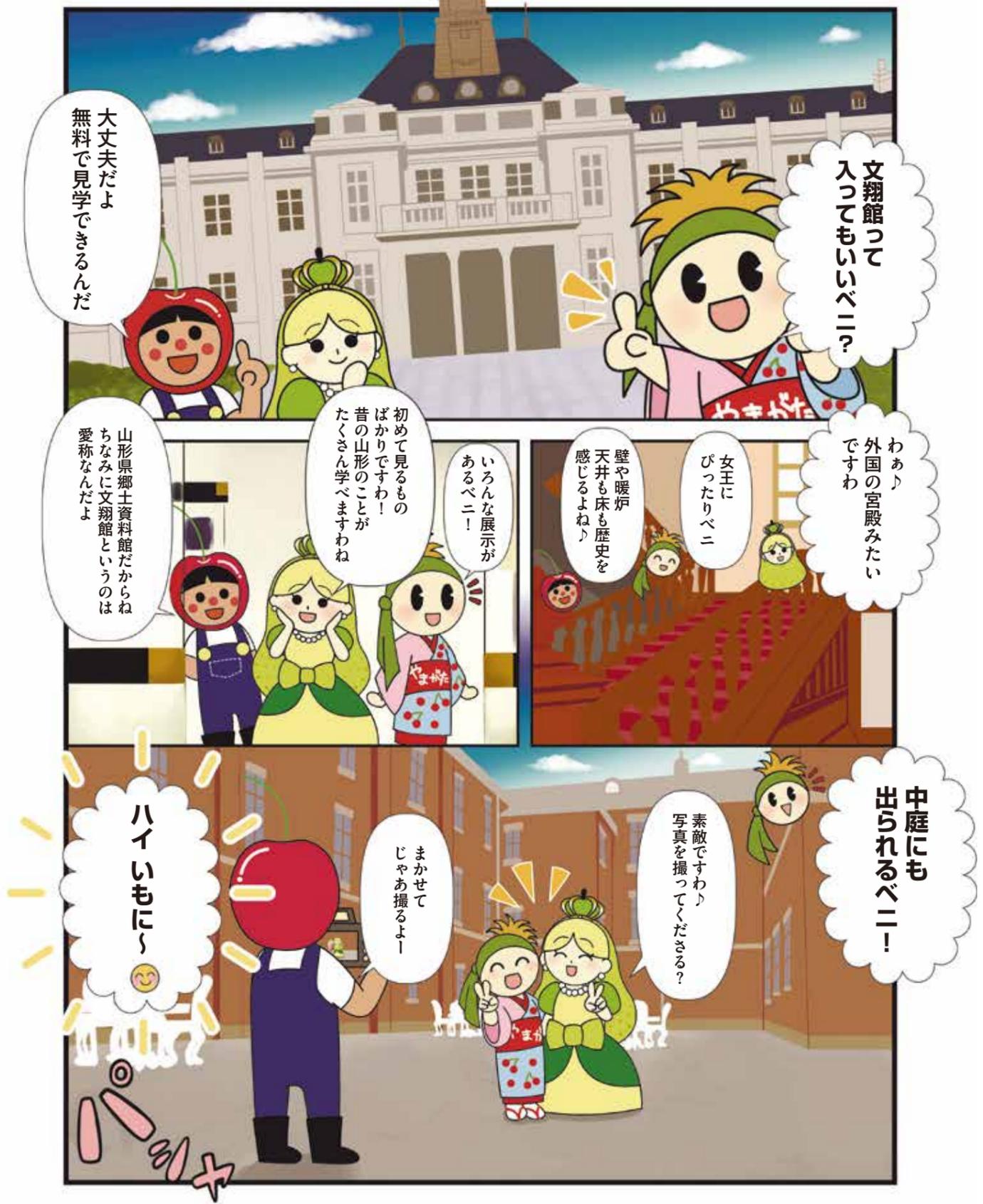
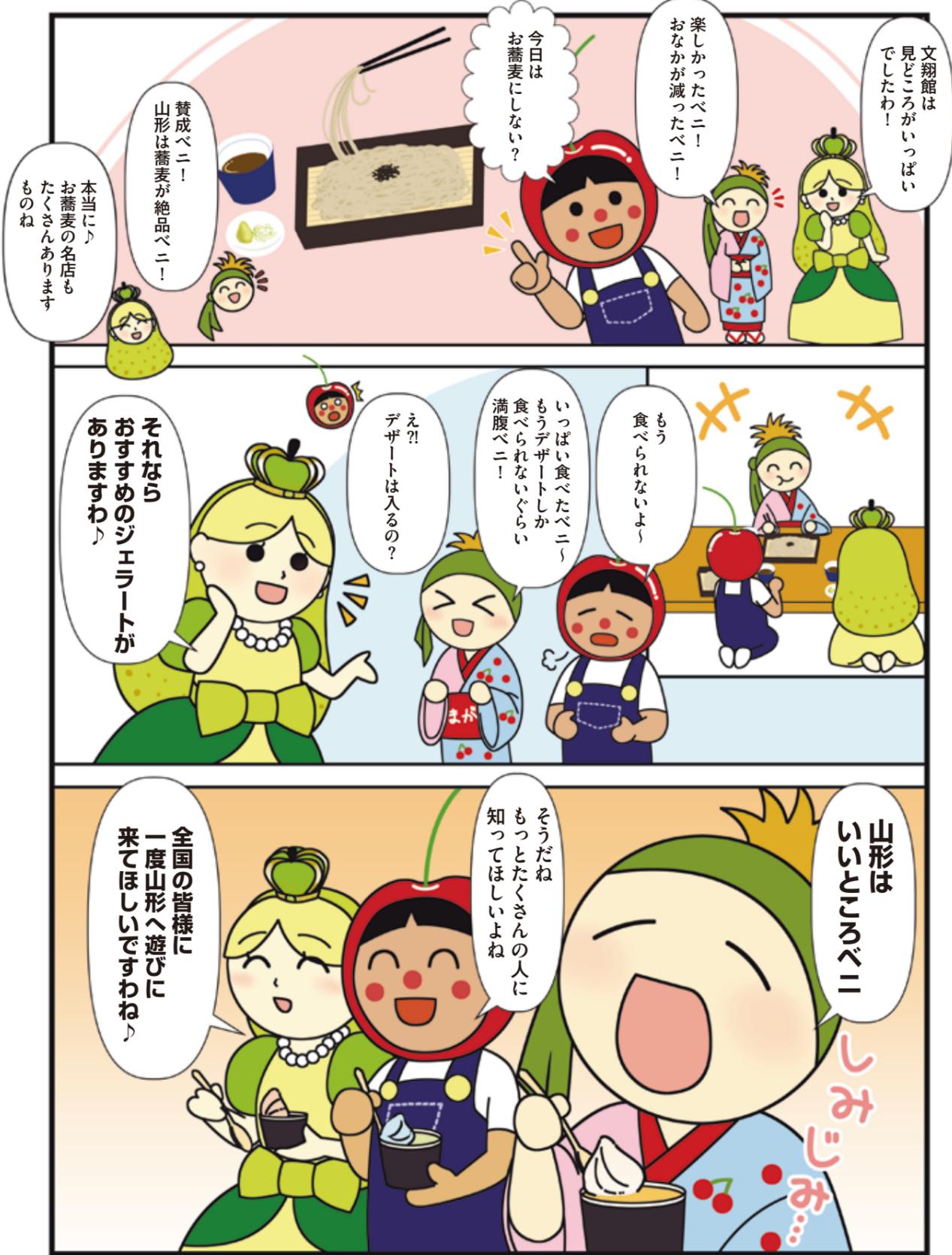
チョイスPayについて
詳しくはこちら▶



★「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。

はながたベニちゃんびより

文翔館編



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!



すごろくゲーム第3弾3月中旬リリース予定!



Abez
中心市街地篇
すごろく
GAME

毎日遊んでポイントをゲット!



クイズやおみくじも
楽しいペニ～
まだ使っていない人は
ためしてみるペニ!

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

ヤマガタン

山形市移住総合サイト



<https://yamagatalife.com/>

今すぐチェック!



じぶんらしい日々を、
このまちでつろう。

山に近い街、山形市。ここは食と温泉の国。美しい山々に囲まれ、澄んだ空気のおかげで私らしく、私たちが身も心もゆたかにのびのび暮らそう。

\\ 主なコンテンツ \\



オーダーメイド型移住体験ツアー
山形市では、「ここに住んでみたいかも!」と移住候補地として検討いただくための『オーダーメイド型移住体験ツアー』をご提供します。本当に知りたい山形市の“雰囲気”と“生活”を体験していただけるよう、ご希望をお聞きしてツアー行程を組みご案内します。



やまがたを、知る
自然と都市が調和したまち「山形市」。山形市の「自然」「食」「暮らし」をご紹介します。

News & Topics
山形市での「暮らし」「仕事」「住まい」に関する情報を発信しています。

今月のおすすめ

発行元

山形県山形市 山形市観光課

〒990-8540 山形県山形市旅籠町2-3-25

2024.Spring

発行 / 令和6年3月(年4回発行)

山形ブランドメンバーズマガジン
やまがたメンバーズマガジン
あべず vol.12