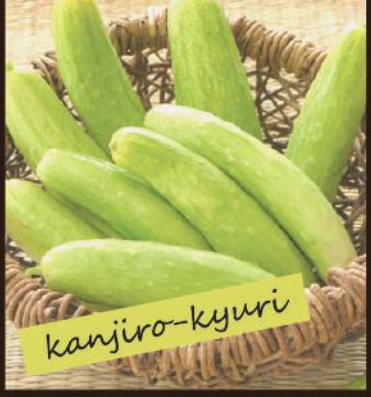


Mogami
Food
Catalog

Mogami Food Catalog

保存版

negi

mushroom

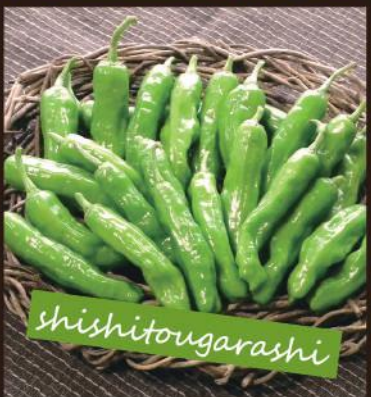
paprika

asparagus

nira

hata-nasu

tsuyahime



自然と共生しながら
暮らす最上地域から
安心・安全で本当に美味しい
“最上食材”をお届けします！

春の大堰（金山町）

夏の四ヶ村棚田（大蔵村）

秋の最上川（戸沢村）

冬の赤倉温泉（最上町）

Contens

03　最上地域ってどんなところ？

04～05　最上を代表する野菜・山菜たち

最上地域の直売所等情報

06～07　最上の食材カレンダー

08～11　最上伝承野菜・最上伝承野菜の加工品

12～20　農産物・農産加工品

21～23　水産物・畜産物・関連加工品

24～27　清涼飲料・酒類・各種加工品

28　発行・お問い合わせ

当カタログに掲載の価格はすべて税別表記で、あくまでも目安です。時期や収穫量等により変動する場合がありますのでご了承ください。尚、送料・卸値・納期等は個別にお問い合わせください。

掲載内容は“最上地域雇用創造推進協議会”の公式サイトでもご覧いただけます。

Mogami Food Catalog 保存版　検索

最上地域ってどんなところ？

最上地域は、山形県を人の顔に見立てると、ちょうど“こめかみ”にあたる県の北東部に位置しています。

四方を山々に囲まれ、その間を縫うかのように流下する最上川流域の扇状地に集落が存在しています。

森林面積が全体の約80%を占めており、天然の山菜やキノコが豊富です。また、これらの栽培においても県内トップの生産高を誇ります。

気　候

夏は暑く冬は寒い。冬には多いところで4mもの積雪に見舞われます。また、昼夜の寒暖差が大きく、全国でも日照時間が短い地域のひとつです。

農　業

豊かな土壌と豊富な水源を活かした稲作を基幹として、畜産や野菜の栽培を主としています。特に、にら・ねぎ・アスパラガスの栽培や、夏の冷涼な気候を活かした胡瓜・トマトの栽培が盛んです。

食文化

豊かで厳しい自然環境から、保存食の知恵や伝統料理、また、地域に古くから伝わる野菜が数多くあります。最近はこれら伝統料理や素材を活かした新たな地域特産物が商品化されています。

最上を代表する野菜・山菜

山形県最上地域は、夏は高温多湿、冬は日本でも有数の豪雪地帯です。適地適作による高品質な野菜作りを目指し、品種選定から栽培過程、収穫に至るまで手を抜かずに育てる農業者たちの努力によって様々な野菜の一大産地となっています。
ここでは、その中でも全国に流通し、多くの方からご好評を頂いている野菜と山菜をご紹介します。

にら「達者(たっしゃ)de菜(で な)」

最上地域は、県内でも最も多いにらの生産量を誇り、全国でも有数の産地。「達者de菜」の地域統一ブランドで、高品質なにらをお届けしています。
【出荷時期】5月中旬～10月上旬

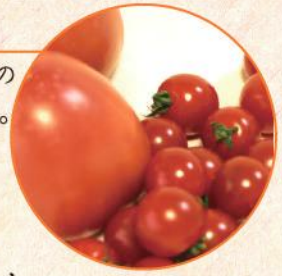
ね　ぎ

最上地域のねぎは、根に近い白い部分を食べる「根深ねぎ」で、根の部分を太陽に当てないよう、丹念に土寄せをしています。食味は柔らかく、甘みが感じられます。
【出荷時期】7月～11月

アスパラガス

冷涼な気候を活かし、栽培されているアスパラガス。地元の畜産農家と連携し、堆肥をふんだんに使用しているため、食味が良く、安心・安全を実現しています。　【出荷時期】5月～9月

大玉トマト・ミニトマト

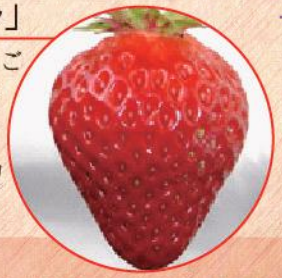


最上川流域のきれいな水と空気、昼夜の寒暖差など恵まれた環境で育ったトマト。毎年土壌分析を行い、バランスを考えたミネラル肥料を施用しています。
【出荷時期】7月～10月

ししとうがらし

ししとうがらしの生産量は、山形県の中でも最上地域が圧倒的シェアを獲得しています。青々として彩りも美しく、食味も良好です。
【出荷時期】7月上旬～10月上旬

夏秋いちご「サマーティアラ」



「ケーキの王冠」を名前の由来とする夏秋いちごのサマーティアラは、食味が良好で果肉は硬く、形や断面の美しさから、ケーキ用として最適です。【出荷時期】6月中旬～12月中旬

促成たらの芽

最上地域は、促成栽培を早くから行い、生産量全国1位の山形県内でも最も生産が盛んで、早春の味を一早くお届けしています。ほろ苦い味と香りが絶品で、山菜の王様と呼ばれているます。
【出荷時期】12月～4月

促成ふきのとう「春音(はるおと)」

春音は、山形県が育成し、平成25年1月から出荷が始まった新品種です。形は丸く、黄緑色で赤みがほとんどありません。包葉が多く締まっていて食感が良く、豊かな香りが特徴です。
【出荷時期】12月～4月

わらび

最上地域の山野に広く群生しているわらびは、太くて柔らかく、粘りがあると評判です。また一部では、栽培わらびの出荷もされています。
【出荷時期】5月上旬～6月中旬

最上地域の直売所等情報

※「最上を代表する野菜や山菜」及び「最上の食材カレンダー」で紹介している商品については下記直売所へお問い合わせください。

産直いなふね ※JA新庄市直営店
【所在地】〒996-0051 山形県新庄市松本285
【TEL】0233-22-4928【FAX】0233-22-4931
にら・ねぎ・大玉トマト

ふれあい産直　金山
【所在地】〒999-5402 山形県最上郡金山町大字金山266-14
【TEL】0233-52-7739（FAX兼用）
にら・ねぎ・つや姫

産直まゆの郷
【所在地】〒996-0091 山形県新庄市十日町6000-1
【TEL】0233-23-5007（FAX兼用）
ねぎ・にら・アスパラガス・トマト・ししとうがらし

産直四季の香
【所在地】〒999-6212 山形県最上郡最上町大字志茂字柳原1496-9
【TEL】0233-44-2577【FAX】0233-44-2877
アスパラガス・ねぎ・促成たらの芽・わらび

ちょうほう屋
【所在地】〒999-5402 山形県最上郡金山町大字金山413
【TEL】0233-52-2501
天然山菜

産直もがみ屋
【所在地】〒999-6101 山形県最上郡最上町向町189
【TEL】0233-43-3028【FAX】0233-43-3154
アスパラガス

産直まんさく ※JA新庄もがみ直営店
【所在地】〒999-4601 山形県最上郡舟形町舟形4421-2
【TEL】0233-32-8155【FAX】0233-32-8156
大玉トマト・促成たらの芽・ねぎ・アスパラガス

産直あさひ ※JA真室川直営店
【所在地】〒999-5521 山形県最上郡真室川町大字大沢895-4
【TEL】0233-63-2083【FAX】0233-63-2583
促成たらの芽・促成ふきのとう「春音」

森の停車場売店
【所在地】〒999-5312 山形県最上郡真室川町新町131-31
【TEL】0233-62-3099
原木なめこ・天然山菜

鮭の子館　農産物直売所
【所在地】〒999-5203 山形県最上郡鮭川村大字川口271-2
【TEL】0233-55-4460
サマーティアラ・促成たらの芽・アスパラガス・食用ほおずき

とざわ農楽市 ※12月は土日のみ営業、1～3月は休業
【所在地】〒999-6402 山形県最上郡戸沢村大字蔵岡3704-20
【TEL】0233-72-2242　（FAX兼用）
天然山菜・えごま商品・米

最上川　ふるさと夢市場
【所在地】〒999-6401 山形県最上郡戸沢村大字古口字草薙1525-2
【TEL】0234-51-4181【FAX】0234-51-4182
天然山菜・きのこ・えごま商品・筍

最上の食材カレンダー

最上地域で生産されている食材の一部と流通可能な時期が一目で分かります！

※その年の気象状況などで、生産量や時期が若干変動する場合がございます。
あくまでも目安としてご覧ください。

野菜・最上伝承野菜

	品目	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
野菜	アスパラガス P04・P12					5	6	7	8	9			
	おかひじき					5	6	7	8	9			
	にら P04					5	6	7	8	9			
	葉ねぎ							7					
	胡瓜							7	8	9			
	大玉トマト P04							7	8	9	10		
	いんげん							7	8	9			
	ピーマン P12							7	8	9			
	ししとうがらし P04							7	8	9			
	ミニトマト P04							7	8	9	10		
	かぼちゃ	1						7	8	9	10	11	12
	中玉トマト P14・P15							7	8	9	10		
	枝豆								8	9			
	ねぎ P04								8	9	10	11	
	パプリカ P12								8	9			
	泉田さといも P15									9	10		
	ほうれん草	1	2	3	4	5	6				10	11	12
	みつば	1	2	3									
	雪の下・かまくら野菜 P12	1	2	3									
	リーフレタス P13	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	わさび P13	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
最上伝承野菜	勘次郎胡瓜 P08・P10							7	8	9			
	弥四郎ささぎ							7	8				
	畑なす P08							7	8	9			
	神代豆 P08										10		
	甚五右エ門芋 P09・P10										10	11	
	肘折かぶ P09											11	
	最上かぶ P08	1	2	3								11	12
	最上赤にんにく P10	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	えごま P11	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

菌茸・山菜

	品目	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
菌茸類	えのき茸 P26	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	エリンギ P26	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	しいたけ P18・P26	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	なめこ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	なめこ(原木) P15										10		
	ぶなしめじ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	まいたけ P18	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	まいたけ(原木)										10		
	マッシュルーム P16・P17	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	山伏茸 P18	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
山菜	ふきのとう(促成) P05	1	2	3									
	たらの芽(促成) P05	1	2	3	4								12
	うるい(促成) P15	1	2	3	4								
	行者にんにく(促成)		2	3									
	わらび P05					5	6						
	ふき P25						6	7					

果実・肉・魚・穀類

	品目	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
果実	さくらんぼ P19						6						
	夏秋いちごリマーティアラ P05・P20						6	7	8	9	10	11	12
	ブルーベリー							7	8				
	ラズベリー P19								8	9	10		
	食用ほおずき P20								8	9	10		
	山ぶどう P24・P25									9	10		
肉・魚	やまがた地鶏 P23	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	山形さくらんぼ鶏 P23	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	米の娘ぶた P22	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	鴨	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	ホンモロコ(冷凍) P22	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	鮎 P21							7	8	9	10		
穀類	つや姫	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	そば(最上早生) P27	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

最上伝承野菜・最上伝承野菜の加工品

冬が長く降雪量が多い最上地域では、厳しい冬に備えるため、農家が風土になじんだ野菜づくりを何世代にもわたって継承してきたことから、その地域特有の野菜が多く残されてきました。

最上地域に昔から伝わる野菜・豆類を「最上伝承野菜」と呼び、地域の風土と共に作り伝えられた地域特有の貴重な財産での活用など幅広い分野での利活用が期待されています。

畑なす（はた）

1個あたり200～300gの丸なすで、実も皮もやわらかいが、煮ても焼いても型崩れしにくい。

【保存方法】常温
【供給時期】7月中旬～9月下旬
【希望小売価格】650円/kg（A品）
400円/kg（B品）

勘次郎胡瓜（かんじろうきゅうり）

黄緑色でずんぐりしていて水分豊富。生食に適している。ピクルスにしても色が綺麗なまま変わりにくい。

【保存方法】冷蔵
【供給時期】7月中旬～9月下旬
【希望小売価格】応相談

最上かぶ（もがみ）

上部は赤紫色、下部は白い。皮をむくと実は白い。柔らかく、甘みがあり、甘酢漬け、塩漬け、汁物など、何にでも合う。

【保存方法】常温
【供給時期】11月上旬～3月下旬
【希望小売価格】300円/kg

もがみ物産館
【所在地】〒996-0024 山形県新庄市多門町1-2
【TEL】0233-28-8886 【FAX】0233-28-8887

神代豆（じんだいまめ）

大粒で色鮮やか、独特の芳醇な香りがあり、甘みが強いのが特徴です。

【保存方法】常温
【供給時期】9月中旬～10月下旬
【希望小売価格】400円/袋（250g）

ほりごめ農園
【所在地】〒999-5207 山形県最上郡鮭川村大字庭月2074
【TEL】0233-55-2630（FAX兼用）
090-1494-8615（携帯）

甚五右エ門芋（じんごえもんいも）

室町時代から佐藤家だけで受け継がれてきた一子相伝の里芋。普通の里芋よりも子芋、孫芋が細くなり、ぬめりが多く柔らかい。親芋も柔らかく食べられる。

【保存方法】冷蔵（10℃前後）
【供給時期】10月上旬～11月下旬
【希望小売価格】1,500円/kg A品（孫芋）
900～1,200円/kg B品（皮むき）
600円/kg（親芋）

森の家
【所在地】〒999-5521 山形県最上郡真室川町大沢2052-1
【TEL】090-7795-2701 【WEB】www.morinoie.com/

肘折かぶ（ひじおり）

【保存方法】常温
【供給時期】10月下旬～11月中旬
【希望小売価格】300円/kg
※1kgあたりおよそ2.5本

形は長く、地上部は濃い赤紫色になるが、土中部は薄く着色する。肉質は硬いため、長期保存が可能で、甘酢漬けなどで食べると美味。

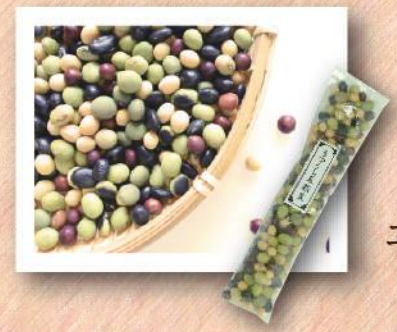
肘折大根（ひじおりだいこん）

【保存方法】常温
【供給時期】10月下旬～11月中旬
【希望小売価格】300円/kg
※1kgあたりおよそ1.5本

地上部の光が当たる部分が赤紫色になる。別名「赤頭大根」とも呼ぶ。漬物各種、燻し大根によく使われる。身が締まり長期保存に適する。生食だと辛味が強く、火を通すと甘味に変わる。

佐藤 勝
【所在地】〒996-0301 山形県最上郡大蔵村大字南山1037 【TEL】0233-76-2279

うつくし五彩豆



黒五葉や青黒などの最上伝承野菜をはじめとする、真室川町で伝承された色とりどりの大豆を10種類前後ミックスしました。色や形は異なっても、一緒に戻し同じ茹で時間で調理できます。

【保存方法】常温（乾物）【賞味期限】1年
【希望小売価格】うつくし五彩豆 200円/90g
伝承豆十彩 300円/130g(真空パック)

工房ストロー
【所在地】〒999-5311 山形県最上郡真室川町大字平岡885
【TEL】090-3125-2500 【E-mail】info@kobo-straw.com
【WEB】kobo-straw.com/

最上赤にんにく（もがみあか）

赤い表皮が特徴の最上赤にんにくですが、粒そのものは白く、味は旨みとコクがあります。加熱するとホクホクとした食感で、甘みが強くなります。

【保存方法】常温
【供給時期】通年
【希望小売価格】300～400円／個（L～3L）

熟成最上赤にんにく（じゅくせいもがみあか）

【保存方法】常温
【賞味期限】1年
【希望小売価格】500円／個

最上赤にんにくを熟成させたもので、旨み・コクがあり、酸味が少ないのが特徴です。

赤倉ファーム

【所在地】〒999-6105 山形県最上郡最上町富澤934
【TEL】0233-45-2425（FAX兼用）
【E-mail】akakurafarm@kyf.biglobe.ne.jp 【WEB】www7b.biglobe.ne.jp/~yamagata_akakura/

波動熟成黒にんにく

最上赤にんにくの辛みをわずかに残したコクのある味に仕上げました。熟成期間を36日とすることで、甘み・旨みを引き出しました。

【保存方法】常温 【賞味期限】1年
【希望小売価格】1,300円／100g
700円／50g

しばさき農園

【所在地】〒999-6101 山形県最上郡最上町大字向町434
【TEL】0233-43-3226 【FAX】0233-32-0767

タルト甚五右ヱ門（じんごえもん）

希少な最上伝承野菜“甚五右ヱ門芋”を使用し、里芋特有の粘りとクリーミーさを活かしてタルトに仕上げました。タルト生地にはバターと米粉を使い、さっくりと焼き上げています。

【保存方法】冷蔵 【賞味期限】1ヶ月
【希望小売価格】230円／個

勘次郎胡瓜のジュレ（かんじろうきゅうり）

真室川町に約120年前から伝わる“勘次郎胡瓜”を使用。フルーティーな香りと瑞々しさが感じられる仕上がりです。山形県産アカシアハチミツの華やかな香りもお楽しみください。

【保存方法】常温
【賞味期限】4ヶ月
【希望小売価格】210円／個（75g）

(株)おかしの平和堂

【所在地】〒999-5312 山形県最上郡真室川町大字新町129-5
【TEL】0233-62-2762 【FAX】0233-62-3600
【E-mail】info@heiwado-co.jp 【WEB】www.heiwado-co.jp/

さや豆っち（漆野いんげん水煮・甘煮）

金山町漆野地区の伝承野菜“漆野いんげん”は、煮付けるとさやが透き通り、見た目にも美しい逸品です。さやは筋がなく柔らかで、ほのかな豆の香りが上品な味わいです。

【保存方法】冷蔵【賞味期限】1ヶ月
【希望小売価格】450円／袋（150g）

金山町伝承野菜ファン倶楽部

【所在地】〒999-5406 山形県最上郡金山町大字山崎339【TEL】0233-52-3090（FAX兼用）

えごま油

【保存方法】常温
【賞味期限】10ヶ月
【希望小売価格】
1,297円／本（110g）
2,223円／本（190g）

自然豊かな戸沢村で栽培された、薫り高いえごまをふんだんに使用しています。一番搾りを100%使用した油をはじめ、マイルドな味わいのドレッシングやポン酢、えごまの葉を使用した味噌など、品ぞろえも豊富です。

炒りえごま

【保存方法】常温【賞味期限】1年
【希望小売価格】491円／袋（140g）

黒えごまドレッシング
えごぽん(えごまポン酢)

【保存方法】常温
【賞味期限】6ヶ月
【希望小売価格】
各426円／本（200ml）

えごまの葉みそ

【保存方法】常温
【賞味期限】1年
【希望小売価格】491円／個（140g）

戸沢村エゴマの会

【所在地】〒999-6401
山形県最上郡戸沢村古口2932-1
【TEL】0233-72-3614（FAX兼用）

玄米豆クッキー

最上伝承野菜の黒五葉やくるみ豆などを使用。生地に玄米粉を使い、香ばしく焼き上げました。添加物等は一切使用していません。

【保存方法】常温【賞味期限】1ヶ月
【希望小売価格】2,000円／箱（10個）

野菜ケーキラスク

合成着色料は一切使用せず、素材本来の色・味・香りを楽しめます。山形県が誇る“つや姫”の米粉100%使用。

【保存方法】常温
【賞味期限】1ヶ月
【希望小売価格】
1,500円／箱（12個）

遠藤ファーム

【所在地】〒996-0041 山形県新庄市鳥越1311
【TEL】0233-22-6365（FAX兼用）

農産物・農産加工品

かまくら野菜「にんじん」

【保存方法】常温
【供給時期】1月中旬～3月中旬
【希望小売価格】300円/kg

かまくら野菜「紫キャベツ」

【保存方法】常温
【供給時期】1月中旬～3月中旬
【希望小売価格】200円/kg

かまくら野菜「キャベツ」

【保存方法】常温
【供給時期】1月中旬～3月中旬
【希望小売価格】150円/kg

アスパラガス

【保存方法】常温
【供給時期】5月～6月
【希望小売価格】1,000円/kg

“かまくら野菜”とは、野菜を雪の下（かまくら）で貯蔵する雪国ならではのブランド野菜です。

※アスパラガスはかまくら野菜には入りません。

(株)エヌシップ

【所在地】〒999-5406 山形県最上郡金山町大字山崎三枝11
【TEL】0233-52-7100　【FAX】0233-52-2848
【E-mail】n.nagakura@nship-group.com

ワーコム野菜「パプリカ」

【保存方法】常温
【供給時期】7月下旬～9月下旬
【希望小売価格】150円/個

ワーコム野菜「ピーマン」

【保存方法】常温
【供給時期】6月下旬～10月中旬
【希望小売価格】150円/150g

ワーコム野菜「小松菜」

【保存方法】常温
【供給時期】通年
【希望小売価格】130円/220～240g

“うまみの素ワーコム®”とは、自然素材を混合した堆肥発酵促成剤のことです。

(有)ワーコム農業研究所

【所在地】〒999-5601 山形県最上郡真室川町大字川ノ内427-35
【TEL】0233-65-2575　【FAX】0233-65-2560

リーフレタス（各種）

太陽光と地下水を利用し、水耕栽培しています。汚れが少ないので水洗いの時間が短く済み、栄養（水溶性ビタミン）の流出が抑えられます。

【保存方法】冷蔵　【供給時期】通年
【希望小売価格】150円/袋（50g～60g）

フレッシュリーフ　ナカジマファーム

【所在地】〒999-6214　山形県最上郡最上町大字若宮149
【TEL】0233-43-2766　【FAX】0233-43-2766

生鮮わさび「雪葵」

「水が命」といわれるわさび。
月山山系がもたらすこんこんと豊かに湧き出す清涼な水、そして厳しくも豊かな自然が育んだ、香り高い“大蔵わさび雪葵”をどうぞご賞味ください。

【保存方法】冷蔵
【供給時期】通年
【希望小売価格】10円/g

山葵醤油

【保存方法】冷蔵
【賞味期限】1ヶ月
【希望小売価格】
700円/本（70ml）

わさび海苔

【保存方法】冷蔵
【賞味期限】1ヶ月
【希望小売価格】700円/本（60g）

わさび漬け

【保存方法】冷蔵
【賞味期限】2ヶ月
【希望小売価格】各700円/本（70g）

わさびみそ

(同)大蔵わさび

【所在地】〒996-0212　山形県最上郡大蔵村大字清水2309-1
【TEL】0233-75-2359　【FAX】0233-75-2128
【E-mail】ookurawasabi@amail.plala.or.jp

華クインアール

皮が薄く甘みとコクがあり、叫ぶくらい美味しいという人もいるほどです。

【保存方法】常温
【供給時期】7月中旬～10月下旬
【希望小売価格】1,200円/kg

ロッソナポリタン

優しい甘みで、生食にも調理や加工にも、活用法は様々です。

【保存方法】常温
【供給時期】7月中旬～10月下旬
【希望小売価格】1,400円/kg

カンパリ(房採り)

房採りの代表種で、爽やかな甘みと酸味が口の中いっぱいに広がります。

【保存方法】常温
【供給時期】7月中旬～10月下旬
【希望小売価格】1,200円/kg

セミドライトマトのオリーブオイル漬け(バジル・オレガノ)

噛むほどにジューシーな酸味が楽しめるセミドライトマトと、ハーブとガーリックの香りがたまらない逸品。ワインのおつまみに、トーストしたバゲットに、パスタやピザにと、使い方は様々。香味オイルとして料理のアクセントにも。

【保存方法】常温【賞味期限】1年
【希望小売価格】各1,350円/個（145g、固形量60g）

とまとやよずべぇの完熟トマトジュース

保存料や甘味料を一切使っていないため、トマト本来の甘みや旨み、コクを贅沢に味わえます。生のトマトを食べた時のフレッシュ感や満足感があり、贈答用としても人気の高い商品です。

【保存方法】常温【賞味期限】1年
【希望小売価格】1,500円/500ml
500円/160ml

とまとやよずべぇ
【所在地】〒999-6105
山形県最上郡最上町大字富澤1849-6
【TEL】090-6626-9964
【E-mail】tkykon1979@gmail.com

カンパリ(完熟)

トマト本来の甘み、酸味、コクのバランスが良い中玉トマトを完熟で収穫しています。

※松田農園では、最上伝承野菜“畑なす”(P08)の生産・販売も行っています。

【保存方法】常温
【供給時期】7月中旬～10月下旬
【希望小売価格】1,200円/kg

松田農園
【所在地】〒996-0112 山形県新庄市大字本合海768
【TEL】090-4889-5391 【FAX】0233-26-2063

泉田さといも

えぐみが少なくて皮が薄く、ねっとりとした粘りの強い里芋です。

【保存方法】常温
【供給時期】9月中旬～10月中旬
【希望小売価格】1,200円/kg

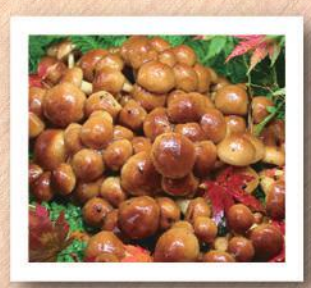
泉菜株式会社
【所在地】〒999-5103
山形県新庄市泉田359
【TEL】090-5358-8165
【FAX】0233-32-0745

雪うるい

独特なぬめりとまろやかな舌触りで、山菜の中でも逸品とされています。生でも、サッと茹でて和え物や炒め物にしても美味。

【保存方法】冷蔵
【供給時期】1月～3月
【希望小売価格】市場価格に連動

もがみ物産館
【所在地】〒996-0024
山形県新庄市多門町1-2
【TEL】0233-28-8886
【FAX】0233-28-8887



原木なめこ

肉厚でぬめりが強く、天然に勝るとも劣らない食感です。

【保存方法】冷蔵
【供給時期】9月下旬～11月上旬
【希望小売価格】季節商品のため、応相談

真室川きのこ本舗
【所在地】〒999-5312 山形県最上郡真室川町大字新町776-32
【TEL】0233-62-4441 【FAX】0233-62-3373
【WEB】www.e-kinoko.jp/ 【E-mail】shop@e-kinoko.jp

マッシュルーム（各種）

世界レベルの設備と独自のノウハウで安心・安全に育てたマッシュルームです。JGAP認証、生産情報公表農作物JAS認証の取組みにおいて、高レベルの徹底した品質管理と衛生管理を実施し、安定的に出荷できる技術を蓄積しています。

【保存方法】冷蔵
【供給時期】通年
【参考小売価格】
超スーパージャンボ（直径13～15cm）
3,000円/個
ジャンボ（直径9～10cm） 600円/個
クレミニジャンボ（直径7～8cm）
300円/個
レギュラー（直径2～5cm、M・L・2Lあり）
1,500円～/kg

マッシュルームＢＣ品（業務用）

規格は不揃いでも味はそのまま。業務用として幅広くご使用いただけます。

【保存方法】冷蔵
【供給時期】通年
【参考小売価格】1,500円～/kg

マッシュルーム水煮（ランダムスライス）

舟形マッシュルームを水煮にしてパウチにしました。品質の劣化が少なく、厨房で使用しやすくなっています。

【保存方法】常温
【賞味期限】1年
【参考卸売価格】1,700円～/パック
（1,600g・固形量1,000g）

マッシュルームのかさや軸も無駄なくスライスしました。袋から出して、そのままお料理にお使いいただけます。

【保存方法】常温
【賞味期限】1年
【希望小売価格】230円/袋（90g）

マッシュルーム水煮（スタンドパウチ）

【保存方法】常温
【賞味期限】1年
【希望小売価格】350円/袋
（2人前）

マッシュルームとオニオンのペペロンチーノ

乾燥したマッシュルームとオニオンを水で戻し、パスタと和えれば本格ペペロンチーノができるパスタソースセット。
水で戻す時間も短い時間でよいため、お手軽です。

【保存方法】常温
【賞味期限】1年
【希望小売価格】300円/袋
（3～4人前）

マッシュルームとクリームスープの素

乾燥マッシュルームを煮だし、その旨みが溶け出す頃にクリームスープの素を入れるだけで簡単に濃厚スープができるスープの素。舟形マッシュルーム加工品の中でも売れ筋の商品です。

舟形マッシュカレー・ハヤシ

舟形マッシュルームをたっぷり使用したヘルシーで旨みたっぷりのベジタブルカレーと、黒毛和牛仕立てのこだわりのハヤシです。

【保存方法】常温【賞味期限】2年
【希望小売価格】カレー600円/箱（1人前）
ハヤシ650円/箱（1人前）

(有)舟形マッシュルーム
【所在地】〒999-4605 山形県最上郡舟形町長沢6831
【TEL】0233-32-8064 【FAX】0233-32-8065
【E-mail】f-mush@vega.ne.jp【WEB】www.f-mush.com

みちのくまいたけ

【保存方法】冷蔵
【供給時期】通年
【希望小売価格】1,300円/2株
130円/パック(100g)

最上ひら茸

【保存方法】冷蔵
【供給時期】通年
【希望小売価格】1,200円/箱(1kg)贈答用
120円/パック(100g)

みちのく生しいたけ

【保存方法】冷蔵
【供給時期】通年
【希望小売価格】150円/6個入り(100g)

栽培が難しく希少価値が高くなっている"ひら茸"をはじめ、舞茸・椎茸を生産・出荷しています。
迅速かつ的確な作業でおいしいきのこを新鮮なうちにお届けできるよう心がけています。

(有)マッシュハウス最上

【所在地】〒999-6213
山形県最上郡最上町大字法田790
【TEL】0233-44-2847
【FAX】0233-44-2578
【WEB】www.mushhouse.jp
【E-mail】m.kinoko@coral.plala.or.jp

とび色まいたけ

東北一の清流、鮭川と緑降る森のふもとで栽培した、こだわりのきのこをお届けします。

【保存方法】冷蔵
【供給時期】通年
【希望小売価格】1,000円/株(500g)

※加工品も販売しています。

やまぶしたけ

【保存方法】冷蔵
【供給時期】通年
【希望小売価格】
120円/パック(90g)

(株)最上まいたけ

【所在地】〒999-5205
山形県最上郡鮭川村大字中渡82
【TEL】0233-55-2071
【FAX】0233-55-2500

安心して食べられるものを提供するために、害虫は丹念に手で取り除き、雨除け栽培をして病気の発生を防止するなど、手間を惜しまず対応しています。

生果ラズベリー

【保存方法】冷蔵
【供給時期】7月下旬～10月中旬
【希望小売価格】応相談

冷凍厳選ラズベリー

【保存方法】冷凍
【供給時期】通年
【希望小売価格】応相談

形が良く、傷の無いものを厳選し、解凍時のドリップを最小限に抑えました。
※但し、輸送中に形が崩れる場合があります。

冷凍ラズベリー

【保存方法】冷凍
【供給時期】通年
【希望小売価格】応相談

ブロークンパックもございます。
加工用などにご利用ください。

最上ラズベリー会

【所在地】〒999-5103
山形県新庄市大字泉田字泉田260
【TEL】090-6789-7467（担当者携帯）
【WEB】www.mogami-berry.jimdo.com/
【E-mail】hakotomo@poem.ocn.ne.jp

(株)舟形町振興公社

※冷凍厳選ラズベリーのみ取扱い
【所在地】〒999-4605
山形県最上郡舟形町長沢8067
【TEL】0233-32-3655
【FAX】0233-32-3656
【E-mail】wakaayu@kkf.biglobe.ne.jp

さくらんぼ

【保存方法】常温
【供給時期】6月中旬～7月上旬
【希望小売価格】応相談

新庄市果樹研究会が育てた、早生品種の"紅さやか"から"佐藤錦"、晩成品種の"紅秀峰"まで、様々な品種を取扱っています。

もがみ物産館

【所在地】〒996-0024 山形県新庄市多門町1-2
【TEL】0233-28-8886 【FAX】0233-28-8887

赤房すぐり

全て手作業で収穫されるすぐりは、色鮮やかでケーキなどのトッピングの他、ジュース・ジャム・ピクルスにもお使いいただけます。

生すぐり（房付き）
【保存方法】冷蔵
【供給時期】6月下旬～7月中旬
【希望小売価格】500 円 / 100g

冷凍すぐり
【保存方法】冷凍
【供給時期】通年
【希望小売価格】400 円 / 100g

いおりのすぐりドレッシング

フレンチドレッシングのような甘酸っぱさがあり、サラダはもちろん、しゃぶしゃぶのつけだれやフルーツにかけてもよく合います。着色料は使用しておりません。

【保存方法】冷蔵
【賞味期限】3ヶ月
【希望小売価格】
500 円 / 本（150ml）

いおり
【所在地】〒996-0212
山形県最上郡大蔵村清水 5256
【TEL】0233-75-2925

いちごようかん

【保存方法】冷蔵
【賞味期限】3ヶ月
【希望小売価格】350 円/本

“夏秋いちご「サマーティアラ」”を使用しています。着色料・保存料を使っておらず、夏秋いちごの爽やかな酸味を生かした甘酸っぱい羊羹です。完熟いちごの味をお楽しみください。

苺ジャム

【保存方法】冷蔵
【賞味期限】3ヶ月
【希望小売価格】
350 円/袋（120g）

“夏秋いちご「サマーティアラ」”を使用したジャムです。ケーキなどに適したいちごですが、適度な酸味があるので、砂糖を加えて鮮やかな色に仕上げました。

工房七つの里
【所在地】〒999-5203 山形県最上郡鮭川村大字川口 85
【TEL】0233-55-2569　080-2836-4555（携帯）

ほおずきコンフィチュール

鮭川村で栽培した食用ほおずきを使用しています。南国を思わせるトロピカルな香りが特徴で、甘酸っぱさとプチプチとした食感がたまらない商品です。

【保存方法】常温【賞味期限】180 日
【希望小売価格】334 円 / 個（85g）

有限責任事業組合フリーハンド
【所在地】〒999-5203 山形県最上郡鮭川村大字木の子の森
【TEL】0233-55-4455　【FAX】0233-55-4459　【E-mail】info@yamagata-ecopark.com

水産物・畜産物・関連加工品

炭火焼き鮎

山形県最上町の温泉と地下水で育った鮎は、姿形が美しく、味も香りも上品で脂がのっています！炭火焼きの風味と鮎の旨みを損なわないよう、“鮎の真空冷凍（実用新案取得済）”でお届けいたします。

【保存方法】冷凍
【賞味期限】3ヶ月
【希望小売価格】450 円/尾
3,600 円/箱（8尾入り）

川の駅ヤナ茶屋もがみ
【所在地】〒999-6212
山形県最上郡最上町大字志茂字柳ノ原 1469-7
【TEL】0233-44-2577　【FAX】0233-44-2877

鮎の天日干し

山形県最上小国川の伏流水で養殖した鮎をじっくりと天日干しし、旨みを凝縮しました。噛むほどに口の中に濃厚な鮎の旨みや香りが広がります。

【保存方法】冷凍【賞味期限】6ヶ月
【希望小売価格】500 円/3尾

鮎ごはんおにぎり

山形県産のおいしいお米と天然鮎を贅沢に使った炊き込みご飯を優しく握ったおにぎりにしました。旨みたっぷりの鮎ご飯をどうぞご堪能ください。

【保存方法】冷凍【賞味期限】100 日
【希望小売価格】200 円/個（130g）

（株）舟形町振興公社
【所在地】〒999-4605 山形県最上郡舟形町長沢 8067
【TEL】0233-32-3655　【FAX】0233-32-3656
【E-mail】wakaayu@kkf.biglobe.ne.jp

ホンモロコ

脂の乗った時期に水揚げし、冷凍保存環境を整備しているので、一年中出荷可能。きれいな空気と美味しい水で育った“北限のほんもろこ”をぜひご賞味ください。

【保存方法】冷凍　【供給時期】通年
【希望小売価格】2,000円/500g

ホンモロコ甘露煮（おおくらほんもろ娘）

大蔵村で育った旬のホンモロコを甘露煮にしました。
やわらかく、タレと身の甘さでご飯が進む逸品です。

【保存方法】冷蔵　【賞味期限】2ヶ月【希望小売価格】550円/70g

おおくらむら産業おこし研究会

【所在地】〒996-0212 山形県最上郡大蔵村清水179-6
【TEL】0233-75-8056　【FAX】0233-75-8057

米の娘ぶた

国産飼料用のお米とホエーを食べて育ったその肉質はとても柔らかく、脂の甘みが際立つ美味しさが特徴です。

部位：ロース・肩ロース・バラ・切り落とし

【保存方法】冷凍
【供給時期】通年
【希望小売価格】応相談

(株)大商金山牧場

【所在地】〒999-7762 山形県東田川郡庄内町家根合字中荒田21-2
【TEL】0234-43-8629㈹　【FAX】0234-45-1018
【WEB】www.taisyo-meat.co.jp

かねやま餃子

“米の娘ぶた”や金山町産のニラを使用した、お肉たっぷりの餃子です。にんにくのにおいを気にせず食べられるので、女性客が多く、年齢を問わず幅広くご好評いただいている逸品です。

【保存方法】冷凍　【賞味期限】1年
【希望小売価格】800円/パック(12個入り)

(株)大商金山牧場　米の娘家

【所在地】〒999-5402 山形県最上郡金山町大字金山871-20
【TEL】0233-32-1529　【FAX】0233-32-1329
【WEB】www.taisyo-meat.co.jp

やまがた地鶏

やまがた地鶏は、山形県由来の赤笹系シャモと名古屋種を掛け合わせた雄と、肉質・肉量に恵まれた横斑プリマスロック種の雌を交配した三元交雑鶏として誕生し、平成17年2月に“やまがた地鶏”と命名。

歯ごたえとコクのある美味しい鶏肉と高い評価をいただいています。

【保存方法】冷凍
【供給時期】通年【希望小売価格】応相談

四ヶ村やまがた地鶏研究会

【所在地】〒996-0301
山形県最上郡大蔵村大字南山913
【TEL】0233-34-6065
【FAX】0233-34-6066

産直まんさく

【所在地】〒999-4601
山形県最上郡舟形町舟形4421-2
【TEL】0233-32-8155
【FAX】0233-32-8156

山形さくらんぼ鶏

【保存方法】冷凍
【供給時期】通年
【希望小売価格】
モモ　90円/100g
ササミ　75円/100g
ムネ　60円/100g
手羽先　65円/100g
手羽元　55円/100g

新庄盆地の塩野地区で育てている鶏です。飼料は山形産飼料米“ふくひびき”と山形県産さくらんぼの果汁を使用し、ふっくらジューシーな鶏肉に仕上がりました。

山形さくらんぼ鶏スモークチキン

【保存方法】冷凍
【賞味期限】1年
【希望小売価格】
レッグ　800円
ササミ　300円
ムネ　700円
手羽先　500円
手羽元　500円

6種類の広葉樹（ナラ・ブナ・クヌギ・カシ・カエデ・クルミ）をチップに使用し、芳醇な香り、味わい深い燻製に仕上げました。そのままでお酒のおつまみに、カットしてサラダのトッピングにも。

(株)オールクリエーション　山形支店　山形工場

【所在地】〒996-0053
山形県新庄市大字福田字福田山711-187
【TEL】0233-32-1571
【FAX】0233-32-1573
【WEB】www.allcreation.jp/

清涼飲料・酒類・各種加工品

肘折カルデラサイダー・トマトサイダー

大蔵村肘折温泉郷に湧出する天然炭酸水を10%加え、サイダーに仕上げました。トマトサイダーは大蔵村特産のトマト果汁を加え、すっきりとした味わいとなっています。

【保存方法】常温 【賞味期限】1年
【希望小売価格】270円/本(340ml)

肘折温泉郷振興株式会社
【所在地】〒996-0301 山形県最上郡大蔵村大字南山451-2
【TEL】0233-34-6106 【FAX】0233-34-6107
【WEB】www.hijiorionsen.jp

真室川りんご100%ジュース

真室川町の厳しい寒さは、実のしまったりんご栽培に最適です。約50年前から生産を開始し、現在では高い評価を獲得している“真室川りんご”を100%使用しております。

【保存方法】常温 【賞味期限】1年
【希望小売価格】500円/本(1,000ml)
600円/本(1,000ml箱入り)
1,000円/2本(箱入り)

田中りんご屋
【所在地】〒999-5604 山形県最上郡真室川町釜淵827-206 【TEL】0233-65-2106(FAX兼用)

山ぶどうビネガージュース

舟形町産の良質な山ぶどうを使用し、長時間かけて熟成醸造された山ぶどう酢にぶどう果汁を加えた、爽やかな風味のビネガージュースです。

【保存方法】常温【賞味期限】8ヶ月
【希望小売価格】750円/本(300ml)

舟形町山ぶどうの会
【所在地】〒999-4603 山形県最上郡舟形町富田338
【TEL】0233-32-3694 090-5598-5891(携帯)

舟形産はちみつ

自然豊かな最上地域で採れた濃厚な純粋はちみつです。

【保存方法】常温【賞味期限】2年
【希望小売価格】1,200円/300g
4,000円/1.2kg

山田かかし会
【所在地】〒999-4605 山形県最上郡舟形町長沢1238
【TEL】0233-33-264(FAX兼用)

山ぶどう液

雪国の山ぶどう100%使用。保存料・着色料・甘味料不使用で安心・安全の品質。そのまま飲んでも、お酒や水で割って飲んでも良し。山ぶどう本来の甘みと酸味、そして風味をお楽しみください。

【保存方法】常温 【賞味期限】1年
【希望小売価格】1,800円/本(600ml)

蕗甘露煮

天然山蕗を原料に、代々伝わる秘伝のタレでじっくり煮込んだ手作りの甘露煮です。

【保存方法】常温 【賞味期限】3年
【希望小売価格】606円/4号缶(340g)
329円/6号缶(170g)

佐藤商店
【所在地】〒999-5602
山形県最上郡真室川町大字及位429-1
【TEL】0233-66-2100【FAX】0233-66-2222
【E-mail】info@satoshoten.jp
【WEB】www.satoshoten.jp/

花羽陽 辛口吟醸 花の枝

花羽陽は山形県内最古の酒蔵で、四百有余年、二十六代にわたり造り続けられてきた歴史あるお酒です。“花の枝”はスッキリとしてキレが良く、フルーティーな香りが女性にも好評の日本酒です。
ぜひ冷やしてお飲みください。

【保存方法】常温【希望小売価格】1,590円/本(720ml)

(株)小屋酒造
【所在地】〒996-0212 山形県最上郡大蔵村清水2591
【TEL】0233-75-2001 【FAX】0233-75-3512

さいの声(ヤーコン焼酎・そば焼酎)

ヤーコン焼酎(写真左)は、最上町特産のヤーコンを使用し、すっきりとした甘さが特徴の焼酎です。
そば焼酎(写真右)は地元産の香り高い蕎麦を使用し、味わい深い逸品に仕上げました。

【保存方法】常温【希望小売価格】ヤーコン焼酎 1,388円/本(720ml)
そば焼酎 1,759円/本(720ml)

中村商店
【所在地】〒999-6105 山形県最上郡最上町富澤1157-1
【TEL】0233-45-2612

とらすと味噌

とらすと醤油（うすくち・こいくち）

塩以外は全て山形県産材料、大豆は自社農場で大切に育てました。とっておきの原料を杉樽で長期熟成させた味噌と醤油です。

【保存方法】冷蔵
【賞味期限】1年
【希望小売価格】
1,143円/袋（1kg）

【保存方法】常温
【賞味期限】2年
【希望小売価格】
1,143円/900ml

(有)新庄最上有機農業者協会

【所在地】〒999-5206 山形県最上郡鮭川村曲川377 【TEL】0233-55-3383
【FAX】0233-64-5077【E-mail】info@yuuki100.com【WEB】www.yuuki100.com

豆むすめ

【保存方法】冷蔵 【賞味期限】10日
【希望小売価格】180円/個（90g）

新庄市で百年続いた老舗納豆店の技を受け継ぎ、石室で熟成したふっくら大粒のおいしい納豆です。

納豆工房 豆むすめ

【所在地】〒996-0091 山形県新庄市十日町1590
【TEL】0233-32-0306【FAX】0233-32-0307
【E-mail】natto@dc4.so-net.ne.jp

梅なめこ酢

地元の原木なめこ、蜂蜜、梅を使用し、さっぱりとアクセントの効いた味です。

【保存方法】常温
【賞味期限】6ヶ月
【希望小売価格】
500円/本（125ml）

(株)ヒマワリ企画

【所在地】〒999-5314
山形県最上郡真室川町大字木ノ下1017-1
【TEL】0233-62-4425【FAX】0233-32-0848

えのき南蛮・えのきにんにく

【保存方法】常温
【賞味期限】1年
【希望小売価格】
各500円/個（110g）

えのき南蛮は、えのきの食感と南蛮の辛さが絶妙で、ご飯や納豆のトッピングにも合います。えのきにんにくは、旨味が効いたスタミナ食品で、匂いが残らないので女性にも好評。

おつまみえのき・おつまみエリンギ・おつまみしいたけ

【保存方法】常温
【賞味期限】各72日【希望小売価格】各232円/袋（12g）

自家製採り立てキノコを天日干し、米油で揚げ、味付けしました。お酒のつまみやサラダのトッピングにも。

(有)鮭川えのきセンター

【所在地】〒999-5203 山形県最上郡鮭川村大字川口626
【TEL】0233-55-3059【FAX】0233-55-3009

なたねっこ

転作田を活用して生産された地元の菜種を圧搾しぼりで製造しています。

【保存方法】常温
【賞味期限】2年
【希望小売価格】1,400円/本（560g）

しあわせ菜の花の会

【所在地】〒999-5404 山形県最上郡金山町大字下野明217 【TEL】0233-52-2412

ワーコム米そば（左）・ワーコム米うどん（中央）・真室川そば（右）

ワーコム米そば・うどんは、“うまみの素ワーコム®”を3年以上継続使用した田んぼで作られたワーコム米を使った蕎麦とうどんです。

真室川そばは、澄み切った最上の自然水で育った蕎麦の実を丸ごと使用して打った蕎麦を乾麺にしました。

【保存方法】常温
【賞味期限】1年
【希望小売価格】各300円/袋（200g）

(有)庄司製麺工場

【所在地】〒999-5312 山形県最上郡真室川町大字新町小林777-1
【TEL】0233-62-2760【FAX】0233-62-3472

伝承の香り「最上早生」

最上に代々受け継がれてきた在来品種“最上早生”を一粒一粒厳選し、石臼一本挽きにて、香り・粘り・甘み・色を余すことなく閉じ込めた極上の乾麺蕎麦です。

【保存方法】常温【賞味期限】1年
【希望小売価格】450円/袋（200g）

生活工房いしやま

【所在地】〒999-6101 山形県最上郡最上町大字向町580-2
【TEL】0233-43-3090【FAX】0233-43-3958

しそ巻

【保存方法】常温
【賞味期限】1ヶ月
【希望小売価格】
4粒×4串 480円
※レギュラーのほかにもカレー味等も好評です。

しそ巻（ごま味）

【保存方法】常温
【賞味期限】1ヶ月
【希望小売価格】
5粒×4串 600円

ミスト農法で栽培されたえぐみの少ない大葉を使用し、もちもちの食感に仕上げました。

厳選された大葉と特注味噌を使用し、独自の製法でひとつひとつ手づくりで丁寧に仕上げた逸品です。

(株)T・E・S（斎とうや）

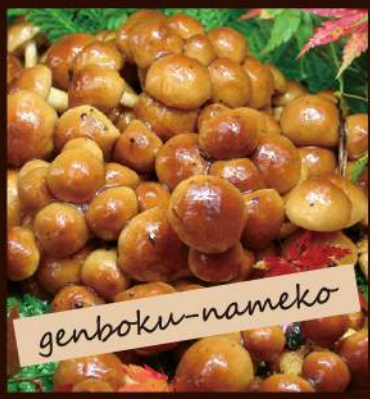
【所在地】〒996-0112 山形県新庄市本合海76
【TEL】0233-32-0517 080-5560-6514（携帯）
【FAX】0233-26-2503

(株)三和食品

【所在地】〒999-6105
山形県最上郡最上町大字富澤1330-4
【TEL】0233-45-2136 【FAX】0233-45-2137
【E-mail】sanwa@sanwa-food.com
【WEB】www.sanwa-food.com/

清涼飲料・酒類・各種加工品

Thank you!



発行／最上地域雇用創造推進協議会
【所在地】〒996-0027　山形県新庄市本町3番51号
【TEL】0233-23-6212(FAX兼用)
【E-mail】info@mogami-koyou.com
【WEB】www.mogami-koyou.com/

協力／山形県最上総合支庁産業経済部農業振興課
【所在地】〒996-0002　山形県新庄市金沢字大道上2034
【TEL】0233-29-1317
【FAX】0233-22-0662

印刷／共栄印刷株式会社　（平成29年10月発行）