



詳しくは「食の都庄内」公式HP・SNSで！
旬の情報、リアルタイムにお届けします！

\HPIはこちら/\



おいしい山形推進機構

\HPIはこちら/\



karatori-imo



kandara



fujisawa-kabu

庄内の洋食・和食とお酒

食材

料理

お酒

おいしい食の都庄内

三つ星
キャンペーン



akanegi



shonai-kaki



torafugu

wine



nihonshu

期間 2020

10/1(木)→12/29(火)

キャンペーン
メニューを食べて
プレゼントを
当てよう！

主催：「食の都庄内」ブランド戦略会議

協力：庄内DECクラブ／鶴岡庖衆会／山形県調理師調役会／庄内浜文化伝道師協会／庄内日本料理向上研究会／山形優味昇栄会

協賛：おいしい山形推進機構

掲載している飲食店は安心・安全のための感染対策に取り組んでいます。

キリトリ

キャンペーンメニューを
食べてプレゼントを
当てよう！

Stamp
here!

食事をしたお店に☑をつけてください。

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> 西洋割烹 花月 | <input type="checkbox"/> 海鮮どんや とびしま |
| <input type="checkbox"/> 喰居来居や 和ん | <input type="checkbox"/> 旬味鮮心 魚屋 富重 |
| <input type="checkbox"/> ふきのとう 肉バル イチノイチノイチ | <input type="checkbox"/> 旬味 井筒 |
| <input type="checkbox"/> ラ・ルーチェ | <input type="checkbox"/> 華み壽喜 |
| <input type="checkbox"/> アル・ケッチャーノ | <input type="checkbox"/> 魚匠ダイニング 沖海月 |
| <input type="checkbox"/> ItalianFrench récolte | <input type="checkbox"/> すたんど割烹 みなぐち |
| <input type="checkbox"/> Restaurant Nico | <input type="checkbox"/> 庄内ざっこ |
| <input type="checkbox"/> Pomme de Terre | <input type="checkbox"/> blanc blanc gastropub |
| <input type="checkbox"/> CAFE&DINING EAST | <input type="checkbox"/> 寿し割烹 雅 |
| <input type="checkbox"/> 御食事処 ゆう和 | <input type="checkbox"/> つるおか旬曆 彩鶴 |
| <input type="checkbox"/> Bedda Sicilia | <input type="checkbox"/> 鶴岡料理 すず音 |
| <input type="checkbox"/> 本町バル ハレットケ | <input type="checkbox"/> 日本料理 泉 |
| <input type="checkbox"/> 穂波街道 緑のイスキア | <input type="checkbox"/> 和洋食割烹 紅屋 |
| <input type="checkbox"/> café threepeace | <input type="checkbox"/> 日本料理 わたなべ |
| <input type="checkbox"/> 割烹食堂 伊豆菊 | <input type="checkbox"/> やさいの荘の家庭料理 菜あ |
| <input type="checkbox"/> くつろぎ割烹 志幡 | <input type="checkbox"/> 湯野浜温泉 うしお荘 |
| <input type="checkbox"/> 酒田料理 銀のすず | <input type="checkbox"/> 旅館 仁三郎 |
| <input type="checkbox"/> 料亭 香梅咲 | <input type="checkbox"/> 飲み喰い処 神田川 |
| <input type="checkbox"/> 寿し処 喰道楽 | |

キリトリ

★★★ 庄内の食文化

庄内地方は、四方を海と山に囲まれ、
米、野菜、果物、地魚、肉類等の美味しい食材の宝庫です。
これら豊富な「★食材」から生まれた郷土料理や「★お酒」があり、
そして多彩な「★料理」を提供する料理人たちと、
それを楽しむ人々がここ庄内にいます。
美食と美酒を同時に堪能することができる食の理想郷こそが、
食の都庄内なのです。

このキャンペーンでは、庄内の三つ星★★★が奏でる
料理とお酒のハーモニーをお楽しみください。



食の都庄内

山形県庄内地域は、四季を通して食材の宝庫。豊かな食文化を育んできました。「食の都庄内」は、庄内の「食」の魅力の発信を通して地域を元気にする取り組みです。



新潟県・庄内エリアデスティネーションキャンペーン

日本海美食旅

ガストロノミーとは「美食学」のこと。美味しいのはもちろんですが、その土地に内包された歴史や文化を尊重し、表現し、昇華させた料理を意味します。つまり作る人も食べる人も、「食を通じて地域を知ること」が重要であり、目的になります。

今回のDCでは、日本海と雄大な山に育まれた新潟県と庄内エリアの豊かな食文化を発信します。