



食の都庄内 かわら版 vol.57



“食の都庄内”の魅力を伝えたい”そんな思いからかわら版をお届けします。

おいしいお店がいっぱい！

今年度新規店は **7** 店舗



Pomme de Terre
(ポムドテル)
＜鶴岡市＞

庄内鴨のパテアングルート



Restaurant Nico
＜酒田市＞

ガサ海老の漁師風スープ



gira e gira
(ジラジラ)
＜鶴岡市＞

季節の庄内おまかせコース



北月山
モン・ヴィペール
＜庄内町＞

庄内豚のロティとカルボナーダ



芳香亭
＜酒田市＞

竹かご いづめこ膳



ゆのはま
100年キッチン
＜鶴岡市＞

旬の野菜と紅ずわい蟹の蟹味噌
バーニャカウダと地魚のフリット



New Open!
カモンマーレ
Piccolo-Passo
(ピッコロパッソ)
＜鶴岡市＞

紅ズワイガニの豪華パスタランチ

10月1日から好評開催中の「食の都庄内」グルメ巡りキャンペーンにあなたはもう応募しましたか？
計42店舗が掲載されています。1店舗分のスタンプから応募できますよ♪

詳しくは
HPから！⇒



～旬の「食」を紹介します～

そば



県内トップクラスの作付け面積

「そば王国」を標榜する山形県。実は、鶴岡市が県内市町村でトップクラスのそばの作付け面積を誇ることはご存知でしょうか？

地域ごと特色のあるそばをぜひご賞味ください。

庄内秋の味覚の代名詞

庄内柿は渋柿なので、アルコールや炭酸ガスを使った渋抜き作業を経て、食べられるようになります。種がないので、小さなお子様でも安心して食べられます。買ってしばらくは、シャキシャキした食感を、少し置くとトロっとした食感が楽しめます

庄内柿



活動
レポート

庄内柿 料理イベント

講師は

「食の都庄内」親善大使
奥田政行シェフ



10月19日に、首都圏の料理教室講師を対象に、庄内柿のオンライン料理レッスンを開催しました！

これは、首都圏の料理講師に、庄内柿の魅力と料理方法を知ってもらい、後日、庄内柿の料理教室を開催してもらおうと企画したものです。

庄内柿のレシピ4品をオンラインでレクチャーしました。

- 豚の干し柿入りの味醂スパイシー炒め
- 柿とクリームチーズ
- 柿とフェネルのサラダ
- 蕎麦柿ジェラート

様々な取組みがご覧になれます！



「食の都庄内」公式 Facebook + Instagram + X

最新の情報は
公式SNSで！
フォローしてね♪

令和5年11月1日発行
発行/「食の都庄内」ブランド戦略会議
<https://syokunomiyakoshounai.com/>
(事務局：山形県庄内総合支庁地域産業経済課内)
TEL：0235-66-5490 FAX:0235-66-4728