



食の都庄内 かわら版 vol.68



「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。

えんげ食の提供店もご紹介

参加店の一部をご紹介！！

今年度新規店は **3** 店舗



パンフレット
呈示で特典

フランス風郷土料理
ル・ポットフー
＜酒田市＞



シェフおすすめプレミアムフルコース

パンフレット
呈示で特典

酒田料理
銀のすず
＜酒田市＞



おもてなしプラン

La Naturalité
ナチュラリテ
＜鶴岡市＞

New



おまかせコース Symphonie

New

blanc blanc
gastropub
ブランブランガ ストパブ
＜鶴岡市＞



ガストロコース

New

MOON
TERRASSE
ムーンテラス
＜鶴岡市＞



プリフィックスコース

月の沢温泉
北月山荘
＜庄内町＞



モン・ヴィペールで味わうフレンチ

パンフレット
呈示で特典

ビストロ・デ・
ポン
＜三川町＞



Dinner B

10/1～12/25「食の都庄内」グルメ巡りキャンペーンを41店舗で開催。お食事をした1店舗分のスタンプから応募可能。

5店巡ると、遊佐町の希少なウィスキーと「選べる賞品」全種類の「食の都庄内」まるごとセット！に応募できます！！



詳しくは
HPから！⇒



～旬の「食」を紹介します～

いちじく



昔ながらの「甘露煮」

庄内では、甘露煮・加工用として箱売りがよく見られる「いちじく」。

いちじくに、砂糖や酢などを加え、コトコト煮詰めて出来上がるトロツと濃厚な甘さの甘露煮は、昔ながらの庄内のスイーツ&保存食です。

庄内が生産地の北限

実ではなく、果汁の酸味や果皮の香りを楽しむ「香酸かんきつ」の一種の「すだち」。

庄内の農産物直売所等で販売され、魚介、肉料理、サラダ等に果汁を搾れば、特有の香りと酸味、風味が楽しめます。

すだち



活動
レポート

「食の都庄内」料理人のたまご向け産地見学会

“調理の仕事を目指す若者に、庄内の食材をもっと知ってほしい”

そんな想いで、酒田南高等学校家庭科の1年生と酒田調理師専門学校を対象とした産地見学会を8月21日、9月12日に開催しました。「焼いたねぎはなぜ甘い?」「すだちは、塩味の鴨鍋に合いそう」など、さまざまな質問やアイデアが生まれました。

酒田南高等学校
家庭科1年生

鶴岡市羽黒町
上野新田「長ねぎ」



酒田調理師専門学校
×
酒田市浜中
産地研究室「すだち」

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6年10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