

食の都庄内 かわら版vol.26

平成30年5月14日発行

発行/「食の都庄内」ブランド戦略会議

<http://syokunomiyakoshounai.com>

サポーター・協力店募集中！申込は右の

食の都

検索

QR
コードから。

食の都
庄内

■5月に入り、だんだん初夏に近い陽気になってきました。山形県庄内地域では、今が田植えの最盛期。田んぼに稲の苗が風になびく風景が、あちらこちらで見られます。

■そんな米どころ庄内は、おいしい酒蔵も多い地域。今回は、「山形・庄内の日本酒」のあれこれについて紹介します！

日本一美酒県 山形 Shonai, Yamagata



やわらかくて
透明感のある
日本酒

山形県は、現在53の酒蔵がある日本酒県。

良質の米と清冽な水、恵まれた自然環境の中、醸造技術の向上や人材育成に取り組み、生み出してきたその酒は、「やわらかくて透明感のある、飲んでおいしい日本酒」。

世界的にも高評価！

2016年に、都道府県で初めて清酒の地理的表示(GI)※の指定を受けました。また、世界最大規模のワイン品評会「インターナショナル・ワイン・チャレンジ(IWC)」の「SAKE(日本酒部門)」金メダル受賞数4年連続第1位、全米日本酒飲評会金賞受賞数10年連続第1位、地酒人気銘柄ランキング12年連続第1位など、「日本一の美酒県」として国内のみならず、世界でも、数々の実績をあげているんです。

(※「GI」とは、産地の名称を知的財産として保護する制度、世界的には「ワインのボルドー」や「シャンパン」、ウイスキーの「スコッチ」など有名です。「GI山形」の表示は、「国産米を、山形の水で醸し、山形で製造された清酒」として、外部の専門家を交えた審査会で一定の基準を満たしたものに限りつけることができます。

世界最大規模のワイン品評会
IWC SAKÉ部門

山形県で開催

インターナショナル・ワイン・チャレンジ(IWC)は、1984年から、ロンドンで行われている世界最大規模のワイン品評会。2007年に、「日本酒」の審査部門である、「SAKE部門」が創設されました。この審査会が、いよいよ、この5月13日～16日、山形県内で開催されます！

過去最高出品数

1639銘柄の頂点
チャンピオン・サケ
の名誉はどの酒に？

SAKE部門は9つのカテゴリーに分かれ、各カテゴリーで「金」「銀」「銅」のメダル受賞酒と、「推奨」酒が選ばれます。金メダル酒のもっともすぐれた1本には、カテゴリー最高賞である、「トロフィー」が授与されます。そして、その「トロフィー」のうち、最も優れた1本が、その年の最優秀賞「チャンピオン・サケ」の名誉を受けるのです。今回、出品のため、世界中から山形県に集められた日本酒は、過

去最高の1639銘柄。日本酒好きの方はもちろん、普段そんなに日本酒は飲まない、という方でも、なんだかわくわくしてきませんか？

5月19日・20日

IWC開催記念
チャリティ試飲会
県内各地で開催！

IWCの開催を記念し、山形に集結したIWC出品酒5杯と、県内酒蔵の自慢の銘酒5杯の計10杯が楽しめる、チャリティイベントを、「山形・米沢・新庄・鶴岡・酒田」の5つの会場で開催します。ぜひご来場いただき、「山形」「全国」「世界」の日本酒飲み比べをお楽しみください！当日は、試飲会の他、お酒に合う地元グルメや、県産酒が当たる抽選会、利き酒コンテストなど、いろいろな楽しみがありますよ！

・特別寄稿「庄内の日本酒について」山形県酒造組合 副会長 佐藤一良氏(鯉川酒造株式会社)

山形県庄内地域には、18の酒蔵があります。「出羽富士」と呼ばれる「鳥海山」の伏流水、「出羽三山」のひとつ「月山」の伏流水などの、山々から流れ出る軟水を仕込み水として使用し、地元の米を合わせて、高品質なお酒を醸しています。全国新酒鑑評会、IWCを含めた数々のコンテストでも好成績を収める名醸地です。また、庄内地域の稲作農家の中には、米の育種に携わる方も多く、明治時代から多くの米が育種されてきました。その中で、阿部亀治「亀ノ尾」、工藤吉郎兵衛「京の華」、松山幸吉「豊国」などは、現在も酒米として栽培され、庄内や山形など、いろいろな酒蔵でそのお酒が造られています。そんなことから、庄内の稲作農業と酒造業が、密接につながっていたことがうかがえます。そんな「庄内の日本酒」は、全国のみならず、海外でも高い評価を受けています。「GI山形」の審査に合格し、「GI山形」マークを貼ったお酒も、確実に増えてきました。

5月19日には、酒田・鶴岡両会場にてIWCチャリティ試飲会が開催されます。この機会にぜひ、全国のお酒と山形・庄内の地酒を飲み比べていただき、みなさまのご参加を、お待ち申し上げます。



■今月～来月に開催される、庄内の「食」にまつわるイベントなどを紹介します。「IWC山形開催記念 チャリティ試飲会」と、鶴岡・酒田会場それぞれの当日限定イベント、「庄内DECクラブ 食材キャンペーン」など。ぜひ、足を運んでみてくださいね！

食の都 庄内

[食の都庄内 イベント情報]



中町

にぎわい健康プラザ

来場者全員に
プレゼント！



【特典②】

試飲会の開催を記念した「鏡割り」のお酒を、酒田舞娘がふるまいます。数量限定、なくなり次第終了です。

【特典①】

酒田のイカの会社、(株)山形飛鳥さんから来場者全員に、「イカの塩辛プレミアム4種パック」、さしあげます！



お昼 11 時頃～です！

■試飲会当日は、酒田市の一大イベント「酒田まつり」の「宵祭り」が開催中！

- ・当日は、約350の出店が、日和山公園の道路から試飲会会場前を通って大通りまで約1km、一直線に並びます！
- ・IWC 会場の隣、市役所交差点から「マリン5」清水屋前までの通りを、「立て山鉾」が巡行します。高さ約20mの立て山鉾が、暗闇の中で明かりをまとう姿は圧巻です！

チケットの売り上げの一部は、東日本大震災の復興の一部に使われます！



世界が認めたお酒が、「美酒県やまがた」に勢ぞろい。

IWC2018「SAKE部門」やまがた開催記念

日本酒チャリティ試飲会

IWC2018「SAKE部門」に出品されたお酒や「美酒県やまがた」の県産酒も味わうことができます。この機会にぜひ、美味しいお酒をご堪能ください。詳しくはホームページをご確認ください。
<https://iwc-yamagata.com>

■前売券2,000円(当日券2,500円)

(IWC出品酒5杯+山形のお酒5杯分)

■プレミアムチケット5,000円

(各会場限定100枚、純米大吟醸4合瓶付)

■日時 平成30年5月19日(土)11:00～16:00

◆場所

鶴岡駅前マリカ広場/FOODEVER(鶴岡会場)

酒田市中町にぎわい健康プラザ(酒田会場)

◆問い合わせ先

IWC2018「SAKE部門」山形開催支援委員会事務局

TEL:023-630-2542/FAX:023-630-3371

セブンイレブン、ローソン、チケット YBC、山形県酒類卸株式会社、鶴岡駅前鶴岡市観光案内所、鶴岡市商工課、酒田市交流観光課にてチケット販売中です！

鶴岡駅前マリカ広場/
FOODEVER



鶴岡会場
FOODEVER 内各
店では、当日限定の
テイクアウトメニ
ューをワンコイン
で提供します！
地元食材を使った
創作おつまみを、お
楽しみください！

FOODEVER & 駅前
商店街では、試飲
会チケット提示で、
飲食時に1品サー
ビス！
参加店は、オレンジ
色ののぼり旗が
目印です！



shonai new style recipe

「食の都庄内」各店が、庄内の食材をテーマに、オリジナルのレシピを紹介
します。第1回は、「やくけっちゃん」のさんで、テーマは、「酒粕」。

酒粕のクリームスープ

材料 (つくりやすい量、約6人分)

- A
- 玉ねぎ、にんじん…各1/2個
 - じゃがいも……………1個
 - ベーコン(ブロック)……50g
 - ブイヨンの素……………10g
 - (固形キューブなら2～3個)
 - にんにく……………1かけ
 - 酒粕(練り粕)……………50g
 - 水……………2L
 - 生クリーム……………100mL
 - ローリエ……………1～2枚
 - 岩のり……………適量
 - オリーブオイル、塩、こしょう…適量



How to Cook

- ①にんにくをみじん切りにする。Aの野菜、ベーコンを5mm 角のサイコロ状に切る。
- ②鍋にオリーブオイルを入れ、①のにんにくを弱火で色がつくまでじっくり炒める。
目安は、香りがたつまで。
- ③②に①のベーコンを入れ、脂をだしていく。①の野菜を加えて、炒めていく。ここで
野菜のうま味を出すように、しっかり、じっくり炒める。
- ④③に水、ブイヨン、ローリエを加え、沸騰させ、アクをとる。
- ⑤酒粕、塩、こしょうを加え、軽く沸騰させたら、仕上げに生クリームを入れる。濃厚
にするなら多めに、あっさり味なら少なめに。
- ⑥器に盛って、岩のりをいれたら完成。

■今回の庄内食材、「酒粕」。おいしい日本酒の酒粕も、もちろんおいしい。
庄内では、「孟宗汁」「あおさ汁」などの汁物や、野菜の漬物、魚や豚肉の
「味噌粕漬け焼き」など、いろいろな料理に使われます。

■「やくけっちゃん」は、JR 余目駅南「クラッセ」内にある、庄内豚や地場産
野菜を楽しめるレストラン。お店では、このスープをコース料理のときなどに
出しているそう。地元余目「鯉川酒造」(※表のミニコラムも見てね)の酒粕を使っ
ているそうですよ！

公式 facebook &
Instagram
やっています。
「やくけっちゃん」で
検索してくださいね！

庄内 DEC クラブ 庄内産食材キャンペーン



6/1(金) → 6/30(土)
6/1(金) ⇒ 30(土)

■参加店情報など詳しくは、「庄内観光コンベンション協会」のホーム
ページへ。チラシのダウンロードもできますよ！

<http://www.mokkedano.net/information/show/3>

pick up!

【イベント「ル・ポットフー」日本一と言われたレストランに乾杯！】

初代総料理長 太田政宏シェフ(「食の都庄内」親善大
使)、初代パティシエ 小林康弘シェフの名コンビに、現総料
理長 加藤忍シェフの3人によるスペシャルディナー。酒田駅
前開発による移設前の、1974 年創業の名レストランの歴史を
たどる、ぜひたくさんとどきです！

日時:平成 30 年 6 月 1 日 18:30 ～(受付 18:00～)

会場:ル・ポットフー (酒田市幸町 1-10-20 日新開発ビル3階)

会費:10,000 円(個人皿フルコース ワンドリンク付き)

人数:50 名(満席になり次第締め切ります)

■お問い合わせ・お申し込みは、下記「庄内の食を楽しむ会」
Facebook イベントページまで！

<https://www.facebook.com/shonai.shokuraku.net/>

「#食の都庄内」をつけて、
庄内のおいしいものを、
SNSに写真やコメントと
一緒に、どんどん発信
してください！庄内の
おいしいものの情報を、
ぜひ広げてくださいね！

食の都庄内 かわら版 vol. 26
平成30年5月14日発行
発行/「食の都庄内」ブランド戦略会議
(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
<http://syokunomiyakoshounai.com>