



食の都庄内 かわら版 vol.51

食の都
庄内

“「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。

Cheer!! 「食の都庄内」を舞台に輝く人からあなたに
vol.9 株式会社金龍 遊佐蒸溜所
齋藤 美帆

「食の都庄内」を支える若手料理人やスタッフ、生産者たちの人となりや想いを掘り下げてHPで紹介する企画。
生き生きと活躍する姿を伝えることで、庄内の食に関わる多くの人たちに声援を送り、庄内の“食”に関わる仕事の魅力をお伝えします。

「Cheer」=名詞：声援、元気、ごちそう

齋藤さんは入社して間もない2017年にウイスキー部門の唯一の立ち上げスタッフに抜擢。手探りの状態から試行錯誤を重ね、2022年に山形初のジャパニーズウイスキー「YUZA シングルモルト」の発売へとこぎつけました。



◇遊佐だからこそ生み出せるウイスキーを

大麦麦芽はスコットランドから、酵母も海外から輸入したものだが、水は鳥海山の伏流水を使用している。ウイスキーの製造には何千リットルもの水を投入するため、美味しい水が手に入ることが必要不可欠だ。鳥海山の伏流水と冷涼な気候がある遊佐の環境は、まさにウイスキー造りにうってつけなのだ。

本格稼働が始まってから3年3ヶ月後に、「YUZA シングルモルト ジャパニーズ ウイスキーファーストエディション2022」を完成させた。1stリリースながらも「インターナショナル・スピリッツ・チャレンジ（ISC）2022」にて、テイastingアワード「GOLD」を受賞するという快挙を成し遂げた。

◇期待感を高められるものを作り続けたい

最初は一人からスタートしたウイスキー部門も、全部で7名体制に。製造は常に体力勝負だが、うち3名が女性、しかもほとんどが齋藤さんよりも若手だというから驚きだ。その影響なのかはわからないが、女性でも飲みやすくフルーティな仕上がりが特徴だ。

記事全文は
「食の都庄内」HPで！

～旬の「食」を紹介します～

孟宗



朝掘り！
孟宗の
出荷スタート！

春の味覚の代表格！

庄内地域で採れる「孟宗」は、えぐみが少なく、色は白く、肉質は柔らかいのが特徴です。

孟宗の名産地として有名な鶴岡市 湯田川地区で、コロナ禍でお休みしていた孟宗直売所が4年ぶりに開設されました。

知っていますか？爽やかな味

セリ科の植物で、海岸の砂地に自生しています。

名前は聞いたことがあったものの、実際に食べて見るのは初めて。

食べて見ると、セロリのような強い香りで、春を感じる爽やかな味でした。



ハマ
ボウフウ

外航クルーズ船乗組員に庄内の食材をPR!

活動
レポート

4月、酒田港に3年振りに外航クルーズ船が寄港しました。

今後も寄港してもらい、また、船内での庄内産食材の活用につなげるため、4月20日、バハマ船籍の「シルバー・ミュージック」の幹部乗組員の方を対象に、庄内の魅力に触れてもらうツアーが開催され、その中で庄内の「食」の魅力をPRしてきました。

「食の都庄内」親善大使 土岐氏 食材の紹介

笹巻

むきそばの試食も



「どの料理も素晴らしい。
世界のなかでも特別に
おいしいもののひとつ」



様々な取り組みがご覧になれます！



「食の都庄内」公式Facebook + Instagram + Twitter

最新の情報は
公式SNSで！
フォローしてね♪

令和5年5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