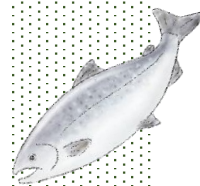


食の都庄内 かわら版 vol.63



“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。

春から初夏の旬がいっぱい！

お食事店 立寄施設

サクラマスの
メニュー紹介

参加店は **18** 店、**9** 店



gira e gira
(ジージーラ)
＜鶴岡市＞



桜マスのクルーダと初夏の野菜

巳之助
＜酒田市＞



春マスのポワレシーザーソース

ル・ポットフー
＜酒田市＞



春鱈のポーピエット

ビストロ
・デ・ポン
＜三川町＞



サクラマスのムニエル キラリボシソース

Brillano
(ブリラーノ)
＜庄内町＞



桜マスと海の幸のスフォルマートソースアメリカーナ

4月1日から「食の都庄内」旬の食材でおもてなしキャンペーンが開催中。お食事をした参加店とお買い物した対象観光立寄施設等のレシートそれぞれ1点で応募できますよ♪ 詳しくはHPから！⇒



～旬の「食」を紹介します～

青きなこ



庄内は青い！？

端午の節句に食べられる笹巻に欠かせない「きなこ」。

「黄粉」とも書かれますが、庄内町跡（あと）地区には、江戸時代から伝わる青豆を今も大事に作り続けられ、庄内では「青きなこ」が定番です！？

春を感じる味わい♪

「白菜」や「小松菜」の「トウ（花を咲かせる茎）」がたった（伸びた）ものを称した「ふくたち（福立）」。

お浸しが簡単で、茎もやわらか、甘くて、ちょっぴりほろ苦がな春を感じる味でした！

ふくたち



外航クルーズ船内で庄内の食材をPR!

活動
レポート

昨年に引き続き、酒田港に外航クルーズ船が続々寄港していますが、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11日、フランス船籍の「ル・ソリアル」の乗客の皆様にも、「つや姫」「トラフグ」「日本酒」など、庄内の「食」の魅力をPRしてきました。

酒田の寿司職人による 食材の紹介

庄内産トラフグの味に
「C' est bon」(おいしい)
を頂きました！



辛口とスパークリングの 日本酒が人気



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