庄内のおみやげ

イチオシ

迷ったらコレ!!

手の込んだ民芸品から伝統菓子、ご当地でしか買えないおみやげがいっぱい。

庄内の民芸品

左から、
・御殿まり
・いづめこ人形
・絵ろうそく

からからせんべい

しな織り

とちもち

麦のお茶

笹巻

民田なすのつけもの

飛魚のつゆ

鳥海高原ヨーグルト

地酒

月山ワイン

だだちゃ豆(鶴岡市)

地元の言葉でお父さんを意味する「だだちゃ」から命名された枝豆。
独特の香りと旨味は日本一おいしいと言われ、全国的に有名。

岩がき

全国的に知られる大振りな庄内浜の天然岩ガキ。
栄養価が高く夏バテ防止に珍重され夏の風物詩となっている。

麦きり・むきそば

コシのある歯ごたえとつるりとした喉ごしの麦きり。
むきそばは、玄そばの表皮をむいて鶏肉のだし汁で食べる素朴な郷土の味わい。(写真は麦きり)

庄内のご当地グルメ

おいしい

山形県庄内地方は、食の宝庫。おいしい食べ物が盛りだくさん!
特に鶴岡市は、平成26年に日本で初めて、ユネスコ創造都市ネットワーク食文化分野への加盟が認定されました。

酒田のラーメン

生地が極薄のワンタンが入ったワンタンメンや、各店のオリジナリティーのある味が人気の酒田のラーメン。
透き通った醤油味のスープが特徴。

庄内米

米づくりに適した気候と風土。
そして、愛情をもってお米を作りつづける人々。
そんな、心のこもったおいしいお米、「庄内米」。
日本を代表するお米がここにある。

孟宗汁・月山筍

新鮮な孟宗筍に厚揚げやしいたけを加え味噌と酒粕で味付けして煮込んだ郷土料理。
月山筍は庄内の春山の味覚の代表格。
独特の歯ごたえがあり、みそ汁や煮物、天ぷらなどにして食される。

フルーツ

さくらんぼ・ぶどう・和なし・りんご・柿・メロンなど、県内随一の多品種栽培を誇る。
観光果樹園では、初夏から秋にかけて収穫体験ができる。

あつみかぶ

山の急斜面に火を放つ、昔ながらの焼畑自然農法で栽培され、歯ごたえのある甘酢漬けが人気。

三元豚

三品種をかけ合わせて生まれた「三元交配豚」。
上質でジューシーな肉質が特徴。
とんかつや味噌漬け、豚しゃぶなどで食される人気の豚肉。

寒だら汁

庄内では、荒々しい冬の日本海でとれた真だらのことを「寒だら(寒鱈)」と言い、身も骨もぶつ切りにし、内蔵も鍋にいれて煮込んだ「寒だら汁(どんがら汁)」は、冬の庄内の名物料理となっている。