



焼畑温海かぶ

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。

月山筍

天然物とはとても貴重。アクが少なく、独特の風味と甘みがあり、みずみずしい。



吹浦の岩がき

鳥海山の伏流水が育てた天然のふっくらプリプリの岩がき。

庄内北前ガニ

山形の漁師が厳選する庄内浜産のズワイガニ。

庄内浜の海の幸

庄内浜は、130種類以上もの魚が水揚げされる豊かな漁場。



だだちゃ豆

庄内弁でお父さんを意味する「だだちゃ」から命名された枝豆。こくの深い甘さと独特の旨味が特徴で、噛むほどに味わいが増す。

庄内米

米づくりに適した気候と風土の庄内地方。日本有数の米どころとして知られている。



笹巻

鶴岡市で作られる笹巻は「灰汁(あく)」に、もち米を浸漬してから作られるプルプルの食感。

とちもち

あんこの相性抜群、とちの実の香りがたまらない一品。



庄内おぼこサワラ

刺身、炙りやしゃぶしゃぶも絶品。



むきそば

玄そばの皮をむいて茹で、出汁をかけて食べる酒田の郷土料理。



パプリカ

肉厚でジューシー！

在来作物

外内島きゅうりや民田なすなど。



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の人気の豚肉。

出羽三山の精進料理

霊峰月山の恵みをいただく「出羽三山の精進料理」。山の恵みを生かす知恵は地域の郷土料理の礎となっている。



孟宗汁

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。

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、内蔵も鍋にに入れて煮込んだ「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。

麦きり 蕎麦

コシのある歯ごたえとつるりとした喉ごしの「麦きり」。「蕎麦」は産地によって特徴が異なり、それぞれに深い味わいが楽しめる。(写真は麦きり)



砂丘メロン

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。

庄内柿

さくらんぼ

刈屋梨



ブルーベリー