

やまがた
酒田のおみやげ

飛島の塩から

山形県酒田市沖に浮かぶ「飛島」で200年以上も昔から代々受け継がれて作られている伝統食品です。季節限定品。



玉こんにゃく

烏海山の伏流水と厳選した国産こんにゃく粉を使用。秘伝のタレがしっかり染み込んだ山形名物です。



酒田の漬物



庄内特産民田茄子のからし漬けをはじめ、庄内産の野菜を伝統製法で漬けています。漬物店ごとの味の違いを食べくらべてみるのも一興。

鳥海高原ヨーグルト

鳥海山麓の自然が育てた、搾りたての生乳を使用した濃厚ヨーグルト。滑らかな舌触りで後味がすっきりした「のむヨーグルト」はグローバルな人気の商品です。



ホタルイカ姿干



肝もまるごと干しているため、口の中に濃厚な旨味が広がります。そのまま食べるもよし、あぶって食べるもよし。

飛魚そば・飛魚のつゆ



「飛魚そば」飛魚の焼き干しをパウダーにして練り込んだ特製そば。「飛魚のつゆ」飛島産飛魚100%で作った万能つゆ。他の風味原料は使用していないこだわりの逸品です。

むぎそば

そばの実をむいてゆでたものに出し汁をかけて食べる酒田の郷土料理です。



庄内麩



上質小麦粉のグルテンを主原料とした庄内麩は、薄く焼き上げられており水戻しせずに使えます。古くから地元で愛されている食材のひとつです。

手作りジャム

山形県産庄内産にこだわり、新鮮なうちに加工した農家のお母さん達の手作りジャムです。



現在お取り扱いしておりません。

酒田のラーメン



酒田のラーメンは飛魚などの魚介系だし。すっきりした旨味のある和風スープと自家製麺をセットにし、岩のり付きや寒ダラ入り、海老ワンタン付きなど個性も豊富です。