

「食の都庄内」旬を味わう庄内産食材キャンペーン

期間 2024 4/1 (月) → 6/30 (日) 7月5日(金)応募締切

- ①期間中、キャンペーン参加店1店舗以上で**お食事** + **キャンペーン対象観光立ち寄り施設等**
(喫茶のみは除く) 1店舗以上で**お買い物**(1,000円以上)



- ②・お食事をした参加店の**レシート**
・お買い物した対象観光立ち寄り施設等での**レシート**
それぞれ1点の**写真**を**特設サイト**に送信



応募いただいた方の中から **抽選で30名様 + α 20名様** に
豪華賞品をプレゼント!

- 特賞** 宿泊助成券(10,000円) × **3名様**
庄内地域の温泉旅館、宿泊施設で使える
- グルメ賞** お食事券(3,000円) × **15名様**
キャンペーン参加店で使える
- 食材賞** 庄内地域or戸沢村の特産品(3,000円相当) × **12名様**
- +α賞** 「食の都庄内」オリジナル手ぬぐい × **20名様**

「食の都庄内」旬の一皿 Instagramキャンペーン

「いいね」+ひとことコメントでプレゼントを当てよう!

- 庄内観光コンベンション協会のInstagramアカウントをフォロー
- キャンペーン対象のフィード投稿
([「おもてなしの一皿」を紹介した投稿]に
「いいね」+ひとことコメント)



いいね+コメント
していただいた
方の中から
**毎月抽選で10名、計30名様に
プチギフトをプレゼント!**
(1,000円相当)
各月ひとことコメントでの応募締め切りは翌月の5日まで

「食の都庄内」公式SNS・HPで
旬の情報をリアルタイムにお届けします!



庄内観光コンベンション協会 公式SNS・HP
庄内の観光情報はこちらをチェック!



キャンペーンに関するお問い合わせ 庄内観光コンベンション協会 TEL:0235-68-2511

「食の都庄内」旬の食材でおもてなしキャンペーン特設サイト▶



山形県庄内地域は、庄内平野を中心に四方を山と海に囲まれた土地です。
変化に富んだ地形と四季のはっきりした気候により、多彩な食材に恵まれています。
おいしい「食の都庄内」の、春から初夏の旬食材を食べて見て
楽しんでいただけるキャンペーンがはじまります!



孟宗と孟宗汁

数ある山菜の中でも、庄内人が最も消費しているのがタケノコの一種「孟宗筍」。庄内では5月頃、鶴岡市湯田川地区などで旬を迎えます。



食の都
庄内



庄内いちご

庄内砂丘はいちごのハウス栽培がさかん。県オリジナル品種「おとめ心」は春から初夏が旬。四季を通じて多品種が栽培されています。



さくらんぼ

月山の麓、櫛引・羽黒地域は「庄内さくらんぼ」の主産地。代表格「佐藤錦」のほか県オリジナルの多品種が栽培されています。

令和6年度 山形県春の観光キャンペーン

「食の都庄内」 旬の食材でおもてなし キャンペーン



「食の都庄内」旬の一皿
Instagramキャンペーン
キャンペーンの詳細は裏面をご覧ください



「食の都庄内」旬を味わう庄内産食材キャンペーン
庄内浜海の幸と庄内産旬の野菜

期間 2024 4/1 (月) → 6/30 (日)

主催: 庄内観光コンベンション協会 協力: 庄内DECクラブ
協賛: 「食の都庄内」ブランド戦略会議 やまがた観光キャンペーン推進協議会



山菜

里山から山深くまで、春から初夏の庄内の山々は天然の山菜の宝庫。山のごちそうには食の知恵がいっぱい。栽培物は1月頃から出回ります。



サクラマス

「山形県の魚」、サクラマス。酒田では河口付近で獲れる「川マス」が、鶴岡では海の定置網で獲れる「板マス」が高級品。脂ののって香ばしく格別の味。お祭りのごちそうに欠かせない魚です。



アスパラガス

月山高原や庄内砂丘など栽培地は違っても庄内産のアスパラガスは太くてやわらか、濃厚な甘みが特長です。





「食の都庄内」
旬を味わう庄内産食材キャンペーン

庄内浜海の幸と庄内産旬の野菜

参加店にて庄内の恵みスペシャルメニューが楽しめる！

期間中、キャンペーン参加店1店舗以上でお食事(スペシャルメニュー以外も可)+観光立ち寄り施設等1店舗以上でお買い物していただいた方に、抽選で特産品などが当たります！
※抽選方法は裏面に！

写真のメニューは昼のみ、夜の場合があります。また、食材の入荷状況により変わる可能性があります。季節に合わせたメニューを御用意しております。

<p>鶴岡市 Pomme de Terre (ポム ド テール)</p> <p>18世紀に流行した魚と赤ワインの組み合わせを庄内風にアレンジ。</p> <p>庄内浜鮮魚の赤ワインソース 菜の花のソテー古典風</p> <p>有坂 寿さん</p> <p>●17:00～24:00 ●日曜日、不定休 昭和町12-61 (昭和ビル1F) Tel.0235-29-2533</p>	<p>鶴岡市 イタリアンフレンチ レコルト</p> <p>2種類のイカの甘みと旨味を凝縮させたクロケットです。</p> <p>庄内産ヤリイカと富山産ホタルイカのクロケット イカ墨のソース</p> <p>難波 英城さん</p> <p>●11:30～14:00 ●18:00～21:00 ●水曜日 大塚町21-2 Tel.090-1391-1860</p>	<p>鶴岡市 CAFE&DINING EAST</p> <p>その時々で味わえる海の幸と旬野菜、カラスミを贅沢に使用した一品です。</p> <p>庄内産海の幸と旬の野菜のスパゲッティ サルデーニャ産カラスミがけ</p> <p>伊藤 亮さん</p> <p>●10:30～21:00 ●火曜日(祝日順延) 東原町1-7 (グランドエル・サン内) Tel.0235-24-4639</p>	<p>鶴岡市 ゆのはま100年キッチン</p> <p>加茂港で水揚げされた紅ズワイガニが味わい深く芳醇な香りです。</p> <p>加茂港協和丸 紅ずわいがにのキッシュ</p> <p>佐藤 一史さん</p> <p>●11:30～16:30 (LO16:00) ●18:00～21:00 (LO20:30) ●火・水曜日 湯野浜1-8-43 Tel.0235-35-0280</p>	<p>酒田市 フランス風郷土料理 ル・ポットフー</p> <p>ホタテのムースを春の魚・鱈で包みました。</p> <p>春鱈のポービエット</p> <p>加藤 忍さん</p> <p>●11:30～15:00 (LO14:00) ●18:00～21:00 (LO20:00) ●水曜日 幸町1-10-20 Tel.0234-26-2218</p>	<p>酒田市 西洋割烹 花月</p> <p>月山の良質な天然水で育まれたサーモンを使用しております。</p> <p>ニジサクラのマリネ デイル風味</p> <p>阿部 優樹さん</p> <p>●11:30～14:00 (LO13:45) ●17:00～21:00 (LO20:30) ●水曜日、第2・第4火曜日 こがね町2-25-10 Tel.0234-25-3966</p>
<p>鶴岡市 gira e gira (ジラジラ)</p> <p>サクランボの食感と香りを活かすように炭での火入れにこだわっています。</p> <p>桜マスのクルードと初夏の野菜</p> <p>古門 浩二さん</p> <p>●11:30～14:00 ●18:00～23:00 (要予約) ●水曜日、不定休 豊田甲28-2 Tel.090-1808-3420</p>	<p>鶴岡市 渚の交番カモンマール Trattoria Piccolo-Passo</p> <p>山形県で唯一の蟹龍漁、協和丸の紅ズワイガニを贅沢に使った逸品です。</p> <p>紅ズワイガニの豪華パスタ</p> <p>有馬 邦明さん</p> <p>●11:00～15:00 (LO14:30) ●17:30～21:00 (LO20:00) ●火曜日(公式サイトを確認ください) 加茂字大崩595-4 Tel.0235-35-1216</p>	<p>鶴岡市 アル・ケッチャーノ</p> <p>おまかせフルコースで庄内食材のバリエーションが楽しめます！</p> <p>おまかせAコース 稚鮎と茄子</p> <p>奥田 政行さん</p> <p>●11:30～15:00 (LO13:30) ●18:00～22:00 (LO20:30) ●月曜日(祝日順延) 遠賀原字稲荷43 Tel.0235-26-0609</p>	<p>鶴岡市 ピノ・コッリーナ ファームガーデン&ワイナリー松ヶ岡</p> <p>庄内浜の魚のアラから抽出したフムで作る濃厚なスープ、ポアソンをお楽しみください。</p> <p>庄内ブイヤベース アラ ジャポネ 仕上げに鈴木さんのサフラン</p> <p>片倉 忠直さん</p> <p>●10:00～17:00 (ランチタイム11:00～14:30) ●年中無休 羽黒町松ヶ岡字松ヶ岡156-2 Tel.0235-26-7807</p>	<p>酒田市 喰居来居や 和ん</p> <p>鮮魚店直営のお店です。新鮮な魚介類を準備しています。</p> <p>旬の地魚のソテーランチ</p> <p>毛屋 健さん</p> <p>●11:00～15:00 ●月曜日 船場町2-5-10 (さかた海鮮市場1F) Tel.0120-185-526</p>	<p>酒田市 洋風郷土料理レストラン 巳之助</p> <p>旬の食材を使用し、フランス料理をベースに作っています。</p> <p>洋風懷石ランチ 春マスのボワレシーザーソース</p> <p>佐藤 聡さん</p> <p>●11:30～14:00 ●17:30～21:00 (LO20:00) ●水曜日、木曜日 大町6-1 Tel.0234-22-2377</p>
<p>鶴岡市 穂波街道 緑のイスキア</p> <p>桜エビ、プチヴェールなどに黄色いトマトソースで春から夏を表現。</p> <p>桜エビと春野菜のピッツァ</p> <p>庄司 建人さん</p> <p>●11:00～14:00、土日祝～14:30 ●17:30～20:00 (LO) ●火曜日(祝日順延) 羽黒町押口川端37-7 Tel.0235-23-0303</p>	<p>鶴岡市 SHONAI HOTEL SUIDEN TERRASSE レストラン MOON TERRASSE</p> <p>お客様自身で好きな料理を組み合わせ、オリジナルコースをお楽しみください。</p> <p>旬の食材にこだわったブリフィックコース</p> <p>佐藤 義高さん</p> <p>●6:30～9:30 (LO9:00) ●11:30～14:00 (LO14:00) ●17:30～22:00 (LO21:00) ●不定休(公式サイト要確認) 北京田字下島ノ奥23-1 Tel.0235-25-7424</p>	<p>鶴岡市 東京第一ホテル鶴岡 レストランモナミ</p> <p>地元旬の食材を使ったこだわりのメニューを提供しています。</p> <p>モナミランチ 本日旬のお魚料理 ～旬の野菜を添えて～</p> <p>五十 風満さん</p> <p>●6:30～9:30 (LO9:00) ●11:30～14:30 (LO14:00) (以降の時間は公式サイトを確認ください) ●年中無休 錦町2-10 Tel.0235-24-7611</p>	<p>三川町 ビストロ・デ・ポン</p> <p>春のお魚に三川町特産の菜の花キラボシを添えた一品です。</p> <p>サクラマスのムニエル キラボシソース</p> <p>佐藤 啓志さん</p> <p>●11:30～14:00 (LO13:30) ●17:30～21:00 (要予約) ●水曜日 押切新田桜木23-9 Tel.0235-66-3523</p>	<p>庄内町 Brillano (ブリラーノ)</p> <p>旬の食材で季節を味わう。</p> <p>桜マスと海の幸のスフォルマート ソースアメリカーズ</p> <p>本間 博光さん</p> <p>●11:30～14:00 ●18:00～22:00 (LO21:00) ●水曜日、不定休 余目字三人谷地12-2 Tel.0234-42-3867</p>	<p>酒田市 Restaurant Nico</p> <p>ブロッコリーがメイン。口細ガレイは付け合わせの位置付けです。</p> <p>口細ガレイのグジョネット ブロッコリーのアヒージョ風春菊のソース</p> <p>太田 舟二さん</p> <p>●11:30～14:30 (LO13:30) ●17:30～21:30 (LO20:30) ●日曜日 亀ヶ崎3-7-2 Tel.0234-28-9777</p>

おみやげや旬の食材のお買い物に！

キャンペーン対象
観光立ち寄り
施設等



庄内観光物産館 ぶるさと本舗

土産物施設100選全国第3位！山形県内各地の名産品を揃えた「銘品館」の他、新鮮な海の幸を販売するおさかな市場、食事処も充実。

鶴岡市布目字中通80-1 Tel.0235-25-5111
●9:00～18:00 ●年中無休
●450台、大型バス20台

道の駅あつみ タ陽のあつみ ぶる里物産館しゃりん

日本海を背にした絶好のロケーション。鼠ヶ関港直送の魚介類料理が自慢です。食事処があり海鮮丼などが人気です。

鶴岡市早田字戸ノ浦606 Tel.0235-44-3211
●5～8月/8:00～18:00、9～4月/8:30～17:30
●毎月最終水曜日、12月31日、1月1日
●119台、障がい者等用2台

さかた海鮮市場

1Fは地元で水揚げされた新鮮な魚が買える鮮魚店。2Fにはその店直営の食事処があり海鮮丼などが人気です。

酒田市船場町2-5-10 Tel.0234-23-5522
●8:00～18:00 (店舗により異なります)
●不定休
●300台

みなと市場

酒田市船場町2-5-56
●9:00～17:00 (店舗により異なります)
●1月1日(その他、店舗により異なります)

【キャンペーン対象店】
・木川屋みなと市場店
・け〜く〜こ〜大衆みなと市場店
・良縁堂北前船味航路 ・はやみ商店
・浜のかあちゃん店 (宮野浦浜直売)

山居倉庫・酒田夢の倶楽

榎並木と12棟の倉庫は米どころ酒田のシンボル。豊富なお土産もここで。

酒田市山居町1-1-20 Tel.0234-24-2233
●3～11月/9:00～18:00、12～2月/9:00～17:00 ●1月1日
●27台、大型バス3台

道の駅庄内みかわ 物産館マイデル

地元農家が持ち寄る庄内米や新鮮野菜の販売のほか、お食事も楽しめる産直です。

三川町大字横山字堤172-1
Tel.0235-68-2500
●9:00～17:00 (冬期は16:00まで)
●12月31日～1月3日 ●218台

なんでもバザール あっでば

採れたての地場産野菜や加工特産品、お土産品等、“なんでもあつてば”。

庄内町余目字沢田108-1
Tel.0234-42-1777
●3～11月/9:00～18:00、12～2月/9:00～17:00 ●1月1日
●毎月第3火曜日、1月1日 ●30台

道の駅鳥海 ふらっと

鮮魚や海産物、新鮮野菜が並ぶ直売所をはじめ、お食事処も充実しています。

遊佐町菅里字菅野308-1 Tel.0234-71-7222
●3～11月/9:00～18:00、12～2月/9:00～17:00 ●1月1日
●213台

道の駅 とざわ モモカミの里高麗館

今話題の韓国のお土産や料理がたくさん楽しめる道の駅。特に岩のりがおすすめ！

戸沢村大字蔵岡3008-1 Tel.0233-72-3303
●4～11月/9:00～17:30、12～3月/9:00～16:30 ●年中無休
●95台、大型3台