

山形県最上地域の旬の食材情報が満載!!

Mogami Food Catalog

~2024 Autumn・Winter~

山形県北東部に位置する最上地域は、夏は高温多湿、冬は日本でも有数の豪雪地帯であり、森林面積が全体面積の約80%を占めるなど、森林資源も多くあります。

「Mogami Food Catalog」は、そんな最上地域の豊富な食材を、四季ごとにご紹介しています。



CHECK!



~最上の秋の食材~ もがみのきのこ・里芋

山形県最上地域は秋の食材も豊富!!

マッシュルーム各種 JGAP・有機JAS認証取得

世界レベルの設備と独自ノウハウで、安心・安全に育てたオーガニックマッシュルーム

(有)舟形マッシュルーム

【所在地】〒999-4605 山形県最上郡舟形町長沢 6831

【TEL】0233-32-8064 【FAX】0233-32-8065

【WEB】www.f-mush.com 【E-mail】f-mush@vega.ne.jp



【保存方法】
冷蔵
【供給時期】
通年



マッシュルームをたっぷり使用したカレーもあります。
(ビーフ・ベジタブル)

トビイロ舞茸

黄金色のお出汁の採れる風味・食感・色合いを両立した貴重な舞茸



【保存方法】
冷蔵
【供給時期】
通年

(株)最上まいたけ

【所在地】 やまぶしたけ
〒999-5205 山形県最上郡鮭川村大字中渡 82

【TEL】0233-55-2071 【FAX】0233-55-2500

【WEB】<http://www.mogami-maitake.co.jp/top.html>

みちのく生しいたけ

JGAP 認証取得

自然豊かな最上の里で作られた新鮮な椎茸・舞茸



【保存方法】
冷蔵
【供給時期】
通年

舞茸（贈答用・業務用）もご用意しています。



まいたけ（業務用）

(有)マッシュハウス最上

【所在地】 〒999-6213 山形県最上郡最上町大字法田 790

【TEL】0233-44-2847 【FAX】0233-44-2578

【WEB】www.mushhouse.jp/

【E-mail】m.kinoko@coral.plala.or.jp



原木なめこ

肉厚でぬめりが強く、天然ものに勝るとも劣らない食感

真室川きのこ本舗

【所在地】〒999-5312 山形県最上郡真室川町大字新町 776-32

【TEL】0233-62-4441 【FAX】0233-62-3373

【WEB】www.e-kinoko.jp/ 【E-mail】shop@e-kinoko.jp

【保存方法】
冷蔵
【供給時期】
9月下旬～
11月上旬

原木まいたけ、はちみつも販売しています。



天然はちみつ

泉田さといも

えぐみが少なく、粘度が高い、柔らか食感の里芋

泉菜株式会社

【所在地】〒999-5103 山形県新庄市泉田 359

【TEL】090-5358-8165 【FAX】0233-32-0745



【保存方法】
常温
【供給時期】
9月中旬～
10月中旬

～清流が育む良質な肉質～
もがみの畜産物

鴨（合鴨、マガモ）

地元飼料用米を飼料に配合することで、肉の臭みが消え、脂身が甘く柔らかい鴨肉



【保存方法】
冷蔵
【供給時期】
マガモ:11月～
2月

米の娘ぶた

国産の飼料用米とホエーを配合した飼料で健康的に育ち、柔らかく、あっさり甘い脂が特長のブランド豚です。

【保存方法】
冷凍
【供給時期】
通年



部位：ロース・肩ロース・バラ・切り落とし

庄司太郎

【所在地】〒999-4603 山形県最上郡舟形町富田 3437

【TEL/FAX】0233-32-3665

株式会社大商金山牧場

【所在地】〒999-4605 東田川郡庄内町家根合字中荒田 21-2

【TEL】0234-43-8629 【FAX】0234-45-1018

【WEB】<https://www.taisho-meat.co.jp/>



～受け継がれる美味しさ～ 秋・冬の最上伝承野菜

西又かぶ

舟形町西又地区で昔から受け継がれてきた
外側は全体的に鮮やかな赤色で、内部も赤い

甘酢漬けやサラダに！

【供給時期】
11月
上旬～



©東海林晴哉

堀内農産

【所在地】〒999-4604 山形県最上郡舟形町堀内 3 6
【TEL】080-5579-6312

とっくりかぶ

とっくりに似た形から名がつけられた瑞々しい



【保存方法】
常温
【供給時期】
11月～2月

生でもおいしい

©東海林晴哉

工房ストロー

【所在地】〒999-5311 山形県真室川町大字平岡 885
【TEL】090-3125-2500 【WEB】<http://kobo-straw.com/>

久五郎味噌



もがみ物産館

【所在地】
〒996-0024 山形県新庄市多門町 1-2
【TEL】0233-28-8886
【FAX】0233-28-8887
【携帯】090-7065-9973(担当:津藤)
【E-mail】info@mogami-bussan.com

豆類の種類が豊富で、
他にも久五郎豆を味噌にして
販売しています。

米さずべ芋

鮭川村米地区で昔から受け継がれてきた
柔らかく粘りがあり、煮物がオススメ



【保存方法】
常温
【供給時期】
10月中旬～
11月中旬

山形名物芋煮
は絶品！

出荷数はごくわずかとなります。

産直さけまるくん

【所在地】〒999-5203 山形県最上郡鮭川村川口 271-2
【TEL/FAX】0233-55-4460

つのかわ 角川かぶ

戸沢村角川地区で受け継がれてきた
全体的に赤色で肉質がしっかりしている



【保存方法】
常温
【供給時期】
10月下旬～
3月下旬

蕎麦の薬味にも
合います！

©東海林晴哉

※1月～2月は積雪のため出荷量が限られます。

寺台農園

【所在地】〒999-6403 山形県最上郡戸沢村大字角川 1346-2
【TEL】090-3983-7648 【FAX】0233-73-2142



あおばたまめ
青端豆

くろごよう
黒五葉

【保存方法】
常温
【供給時期】
11月下旬～

～雪国の恵み～

もがみの冬野菜

促成山菜

ビニールハウスなどで栽培された山菜

天然ものよりも苦みが少ないなど、食べやすいものも多い

うるい

さくっとした歯ごたえとクセのなさが魅力。さっとゆでたりたたいたりすると、独特のぬめりを楽しむことができます。

【保存方法】
冷蔵
【供給時期】
1月上旬～
3月中旬

行者にんにく

山行の際に食べられていたということからその名がついたとも言われる山菜で、香りと辛みが食欲をそそります。

【保存方法】
冷蔵
【供給時期】
1月中旬～
2月中旬

うど

独特の香りがさわやかなうどを、天然の時期に先駆けて出荷しています。

【保存方法】
冷蔵
【供給時期】
2月上旬～
3月下旬

たらめ

たらめの生産量が全国一位の山形県。その中でも最上地域は特に栽培が盛んで、香りが高く風味が良いと高い評価を受けています。

【保存方法】
冷蔵
【供給時期】
2月上旬～
3月下旬

※山菜の価格はすべて市場価格に応じて変動します。

産直まんさく（うるい、行者にんにく）

【所在地】〒999-4601 山形県最上郡舟形町舟形 4421-2
【TEL】 0233-29-5370 【FAX】 0233-29-5371

産直 最上四季香（たらめ）

【所在地】〒999-6211 山形県最上町大字志茂字柳ノ原 1469-7
【TEL】 0233-44-2577 【FAX】 0233-44-2877

供給時期は目安で、天候・作柄等により変動することがありますのでご了承ください。
個別の商品についての価格、送料、在庫状況、納期等に関しましては事業者にご直接お問い合わせください。

最上伝承野菜に関する情報はこちら



最上伝承野菜 HP



Instagram



Facebook

● 発行・問い合わせ

山形県最上総合支庁農業振興課 生産流通担当

【所在地】山形県新庄市金沢字大道上 2034 【TEL】 0233-29-1315 【FAX】 0233-22-0662
掲載商品、その他最上地域の食材の産地見学についても個別に対応しております。