

야마가타의 먹거리 山形のおいしさ

깨끗한 물과 풍족한 자연환경, 그리고 기온 차가 큰 날씨 덕분에 예로부터 야마가타는 풍부한 먹을거리를 자랑해 왔습니다. 다양한 종류의 먹을거리와 그 잊을 수 없는 맛은 전국적으로 유명합니다. 일본음식의 주식인 쌀과 야마가타산 소고기, 전국 제일의 생산량과 품질을 자랑하는 체리, 그리고 정성 들여 만든 채소절임까지. 야마가타의 다양한 먹을거리는 이곳을 찾는 또 하나의 즐거움을 선사합니다.

清冽な水と豊かな自然、
そして寒暖差の大きい山形の気象は、
この地に多くの食の素材をもたらしてきました。
それは訪れた人にとって忘れられない味となり、
やがて全国に知られるようになりました。
日本食の要となる高食味の米や山形牛、生産量、品質ともに
日本一のさくらんぼから、手の込んだ漬け物に至るまで、
山形の味はバリエーションに富んでいます。

체리(사쿠란보)

전국 1위의 생산량을 자랑하며, 특히 야마가타산
‘사토니시키’는 최고급 품종으로 인정받고
있습니다.

さくらんぼ

전국의 생산량을誇る。特に山形県で生まれた
「佐藤錦」は最高級品種といわれている。





쌀

야마가타는 일본에서도 손꼽히는 쌀 생산지로, 2010년에는 신품종 '쓰야히메'가 발매됩니다.

米

米どころ山形。平成22年秋には、新品種「つや姫」がデビュー。



사케(일본주)

야마가타의 기후와 풍토 그리고 질 좋은 쌀과 물을 바탕으로, 장인들의 기술과 열정이 더해져 명주(名酒)가 태어납니다.

日本酒

山形の気候風土、良質の米と水に加え、職人達の技と情熱が数々の銘酒を生んでいる。



와인

전국 3위의 포도 생산량을 자랑하는 야마가타는 와인생산지로도 유명합니다.

ワイン

ぶどう生産量で全国3位を誇る山形県は、全国有数のワイン生産地でもある。



야마가타산 소고기

최고급 브랜드 소고기인 야마가타산 소고기는 씹을 수록 그 깊은 맛을 느낄 수 있습니다.

山形牛

牛肉のトップブランドである山形牛は柔らかく、かむほどに肉汁の旨みが味わえる。



야마가타 셀렉션

야마가타현의 엄격한 기준을 통과한 농산물들을 전국, 더 나아가 전세계에 알리고자 노력하고 있습니다.

山形セレクション

本県独自の高い基準「山形基準」に基づき厳選されたさくらんぼをはじめとした農産物などを「山形の宝」として、全国、世界へと発信していく取組み。