

郷土料理

山形いも煮



ふるさと納税
特設サイト

清らかな水と蔵元伝統の技が冴える
全国有数の酒処。

山形市内に蔵元は3社あり、最も古い蔵で約300年の歴史を誇る。軟水・硬水の仕込み水の違いが味の個性となり、それぞれが伝統の酒造りを続けている。

山形市内で採れた米を、地元の水を使い地元の蔵人が醸す“オール山形”の酒も人気である。



ふるさと納税
特設サイト

地
酒



山形のそば



全国の食通をうならせる旨いそば。

ふるさと納税
特設サイト

喉ごしが良い「更科そば」、香り豊かで素朴な「田舎そば」、寒ざらしそば・板そば・天保そばなど、山形のそばは味も種類も食べ方も多種多様。そば栽培に適した寒暖の差、清らかな水、挽きたて・打ちたて・茹でたての「三たて」にこだわる職人気質と熟練の技など、様々な好条件が山形そばの美味しさを支えている。

四季折々の豊かな食材を使った山形ならではの食文化



ラ ー メ ン 冷 や し

山形が発祥の冷たいスープで食す、夏にぴったりの一品。

山形市発祥の夏グルメで、今から約70年前、老舗そば店の店主が具材、脂、風味など研究に研究を重ねて完成させたのが始まり。氷の浮いた清涼感のあるスープ、ギュッと引きしめられたもっちり麺が食欲を引き立てる。山形の気候風土・探求心・食へのこだわりが生み出した逸品。



ふうき豆

青えんどう豆特有の風味を活かした名物菓子。誕生は明治時代といわれ、上品で優しい甘さと豊かな風味は、郷土の味として広く親しまれている。



玉こんにゃく

130年以上もの間、市民や観光客に愛されてきた、伝統のファストフード。スルメだしの醤油で煮込まれたアツアツの玉こんにゃくに、和がらしをびりりと効かせた素朴な味わいが魅力。



どんどん焼き

山形のお祭りには欠かせない「どんどん焼き」。東京のもんじゃ焼きが屋台用に変化したものと言われ、ソース味が一般的。



のし梅

江戸時代、梅に黒砂糖を混ぜて調合した氣付け薬として販売されたのが起源といわれている。爽やかな梅の酸味がおいしい菓子として紅花商人らが全国へ広めた。



稻花餅

蔵王温泉名物として古くから親しまれている稻花餅。ふんわりモチモチした食感の白い餅の中は甘さ控えめのこし餡で、稲穂をイメージした黄色く染めた米粒が添えられている。

家庭郷土料理



納豆汁



山形の漬物



ひっぱりうどん



山形のだし



くじら汁



凍み大根



くき菜



いなごの佃煮



からかい煮・棒鱈煮



あけび料理



ひょうを使った料理



なす干しの煮物