# 山形の自然が美味しさを引き立てる





# 山形の初夏を代表する、

#### 果物の宝石。

生産者が手間を惜しまず育て上げる「山形の果物」 の代名詞。さくらんぼの国内での生産量は山形が7 割を占めている。甘酸っぱい美味しさだけでなく、ビ タミンCやクエン酸などさまざまな栄養素があり、疲 労回復、高血圧予防の効果も期待できる。

3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月 1月 2月



#### 繊細でよるやかな肉質、

#### 上質な霜降りと甘みが絶品のブランド牛。

山形牛はだいたい月齢8~11ヶ月の子牛から育てられ、30~ 36ヶ月目に出荷される。肉質がきめ細やかでとろけるような旨 味を持ち、ステーキ、焼肉、すき焼き、しゃぶしゃぶとどの食べ 方にも適している。

■食べられる時期





## 粘り、つや、コシ、甘み

### すべてにおいて高い評価の山形米。

粘り、つや、コシ、甘みすべてにおいて高い評価の山形米。米の食味 ランキングで最高ランクの「特A」を何度も受賞しているつや姫、は えぬき、コシヒカリが代表格だ。平成30年デビューの新品種「雪若 丸」は、粘りと硬さのバランスが他品種にはない新食感が楽しめる。

■食べられる時期

# 苦みが少なく筋までやわらかい、瑞々しいおいしさのGIブランド。

セルリーとは、英語表記celelyを仏語なまりで読んだもの。東北では山形が唯一の 産地となる。野菜の中でも栽培が難しいとされ、約50年の試行錯誤を経て、市場・ 消費者から高い評価を得るプレミアムブランドとしての地位を確立した。







ラ・フランス

芳醇な香りと果汁したたる甘い 果肉の味わいから、フルーツ界 の女王と呼ばれている。山形な らではの秋の味覚。



585

甘さ抜群で人気のぶどう。ブド ウ糖や果糖のほか、ビタミンや ミネラルをたっぷり含んでい て、疲労回復、栄養補給に役 立つ。山形のぶどう生産量は 全国3位。



市西部の肥沃な土地で栽培 される里芋。大きさは小ぶりで 食味が良く粘り気や柔らかさ が特徴で、山形の郷土料理い も煮を始め、様々な料理に使 われている。



山形赤根ほうれんそう

市北部で栽培される日本では 珍しい東洋種のほうれんそう。 根元の部分がもっとも甘く、ア クが少ない美味しいほうれん そうと評判である。



なす(蔵王サファイヤ)

市北西部で生産される蔵王サ ファイヤは、小ぶりで皮が柔ら かく、紫色に輝き、漬物にする と絶品。



きゅうり

山形市は、きゅうりの一大産 地。身がしまって歯ざわりのよ い上質なきゅうりは夏野菜の定 番として食卓に欠かせない。



堀込せり

市南部で豊富な地下水を利 用し生産され、食感と香りが特 徴的な堀込せり。冬の鍋料理 に欠かせない。



山形は日本一の産地。淡い薄 紅色の小さめの花びらが特徴 で、いち早く春の訪れを告げる 冬の桜として人気である。

■開花時期 啓翁桜 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月 1月 2月



紅花

室町時代末期から栽培が始ま り、口紅や赤色の染料の原料と された山形市の花。7月上旬、 産地高瀬地区では一面の紅 花畑が見られる。

■開花時期:7月上旬~8月上旬



蔵王かぼちゃ

「マサカリかぼちゃ」とも呼ばれる ほど固いかぼちゃ。青磁色で底 にある大きなおヘソが特徴。地 域の伝統野菜として様々な料理 への活用が期待されている。

■出荷時期:9月下旬~10月



食用菊

生産量日本一。おひたし、酢の 物のほか胡麻あえや天ぷらで も味わえる、山形を代表する見 た目も美しい食材。

■出盛り期:5月~6月上旬、7月中旬~8月上旬



江戸時代初期に最上川を通っ て内陸地方に伝えられ栽培さ れたのが始まり。ビタミンやミネ ラルが豊富で、シャキシャキし た食感が魅力。

■出盛り期:3月下旬~5月

3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月 1月 2月