

美味堪能

自然の恵みをいっぱい
受けた食材の宝庫。
美味しさを召し上げられ。



米沢牛（米沢市）

明治の初め、藩校興譲館の外国人教師C・H・ダラスが横浜に帰る際、米沢牛1頭を連れ帰り仲間にご馳走したところ、皆その美味に驚き、「米沢牛」の名が知られるきっかけになりました。盆地特有の寒暖の激しい気候の中、ミネラルをたっぷり含んだ水や、美味しい米の稲ワラを食べ3歳まで大切に肥育される米沢牛。コクのある旨みの決め手は、極めの細かい霜降りにあります。
(写真提供：上杉城史苑)



さくらんぼ狩り

果樹王国山形の代名詞、さくらんぼ。6月になると、ここ花回廊エリアでも各地でさくらんぼ観光果樹園がオープンし、さくらんぼ狩りのシーズンが始まります。寒暖差の大きな気候が育てたさくらんぼは、甘み・酸味がとっても豊か。もぎたての甘〜いさくらんぼを味わってください。
期間／6月上旬～7月中旬
問合せ／上山市観光物産協会 023-672-0839 南陽市観光協会 0238-40-2002
高畠町産業経済課 0238-52-4482 米沢観光物産協会 0238-21-6226



酒・ワイン

良質な米やフルーツが採れる花回廊エリアは、良質な酒処でもあります。各地で古くから酒造りが行われてきたほか、南陽市・高畠町では、特産のぶどうからワイン作りも盛んに行われてきました。ただお買い求めいただくだけでなく、試飲、酒蔵見学、瓶詰め体験などお楽しみが盛りだくさん。置賜の酒を、見て、触れて、飲んで、じっくり楽しんでください。



そば・ラーメン

蕎麦もラーメンも味わいたい！絶品麺めぐり
ラーメン消費量日本一の山形県は、地域性ある特徴的な名店が軒を並べるエリア。
あっさり醤油と極細縮れ麺が特徴の「米沢ラーメン」、辛みそに極太縮れ麺が特徴の「赤湯ラーメン」など、地域性のあるラーメンには県外にも多くのファンがいます。また、そば通をうならせる、日本そばの名店が多いのも特徴。中でも白鷹は「隠れ蕎麦屋の里」と呼ばれ、民家のような隠れ蕎麦屋でそれぞれの味を楽しめます。地元で栽培する霧下そばは甘みと香りが強く、一度食べたら忘れられない美味しさ。

| | | |
|------------|----------|--------------|
| 問合せ／米沢らーめん | 米沢観光物産協会 | 0238-21-6226 |
| 赤湯ラーメン | 南陽市観光協会 | 0238-43-5230 |
| 白鷹隠れ蕎麦屋 | 白鷹町観光協会 | 0238-86-0086 |

歴史と文化が育んだ花回廊エリアの味・満載！



上杉伝承料理（米沢市）

中興の祖と呼ばれた、米沢藩九代藩主・上杉鷹山の時代に奨励された「かてもの」と言われる米沢の郷土料理。
垣根として栽培された「うごぎ」など、当事の質素倹約の世を偲ばせる、味わい深い逸品が今も郷土料理のお店で味わえます。



馬肉料理（長井市）

長井市では、戦前から馬刺し・チャーシューなど馬肉を食べる文化があります。特に「馬肉らーめん」は馴染み深く、市内には馬肉らーめんが食べられる店が数多くあります。他にも、馬肉を使ったさくらせいろ(そば)、馬肉メンチカツ、各まつりで必ずと言っていいほど店が出るさくらフランク、など色々な馬肉料理が楽しめます。
問合せ／長井市観光協会 0238-88-5279



山菜料理（小国町・飯豊町）

季節ごとに様々な山菜を楽しめる小国町・飯豊町。わらび狩り体験も最高ですが、現地ならではの料理に舌鼓を打つのもまた格別。小国町の「道の駅白い森おぐに」にあるレストラン「あいあい」では、5月下旬からの山菜シーズンになると、地元の山菜をふんだんに盛り込んだ「山菜十色御膳」をご提供。
また、飯豊町の中津川農家民宿でも、地域で採れる山菜をふんだんに盛り込んだ家庭料理が味わえます。この季節ならではの山菜料理、ほろ苦さも格別です。ぜひ現地で堪能してみませんか？
問合せ／レストランあいあい 0238-62-4623
総合案内／小国町観光協会 0238-62-2416
問合せ／農家茶屋いろり 0238-77-2631
総合案内／飯豊町観光協会 0238-86-2411



農家レストラン

やまがた花回廊エリアには、採れたての自家製野菜をはじめ、伝統野菜や地域食材をふんだんに用いたレストランが多くあります。
地元の伝統野菜を使ったイタリアン、里山にひっそりたたずむ極上フレンチの「隠れ家レストラン」など、バラエティーに富んだ農家レストランの数々をお楽しみください。
※詳しくは、各エリア別ページをご覧ください。