

これぞ酒田商人の神髄、
究極の黒い鍋。

まんず、喰てみれ〜。

今年は、酒田女鶴の

お餅入りで

もつとろめぐなつたぞ〜。



酒田商人

さかたあきんどはらぐるなべ

腹黒鍋

陣冬の童天第13回
戦合鍋平成
賞入位第3

酒田商工会議所青年部
後援●酒田市 協力●平田赤ねぎ生産組合
JFやまがた山形県漁業協同組合、JA庄内みどり
JA山形農工連、(株)マルエス水産
庄内観光コンベンション協会 種三商店



もち米「女鶴」は、栽培のしにくさから幻のもち米といわれています。復活にかけ品種改良し完成したのが「酒田女鶴」。抜群のコシと滑らかな舌触りをお楽しみください。



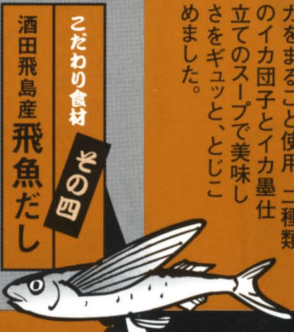
→ 酒田日本海
寒鱈まつりも
来てこれのお〜。

酒田日本海
寒鱈まつりも
来てこれのお〜。

山形県酒田市飛鳥沖、深度三〇〇メートルより取水された海洋深層水でつくられた塩はミネラルを豊富に含んでいます。まろやかでコクがあり、素材の味をひきたてます。

日本海で獲れた新鮮な真イカをまるごと使用。二種類のイカ団子とイカ墨仕立てのスープで美味しさをギュッと、とじこめました。

飛鳥で獲れた飛魚は雑味が出ないよう丁寧に加工され、焼干しにすることで最高級の食材へ生まれ変わります。香ばしさの中にしっとりとしたダシの風味がきいてます。



山形県酒田市平田地区で栽培されてきた伝統野菜。鮮やかな赤をまとったねぎは、生で食せばキリッと辛く、鍋に入ればトロリとした優しい甘さが口の中に広がります。

