

上杉の城下町 米沢

山形県最南端の米沢市は、山形県の母なる川「最上川」の源である吾妻連峰の裾野に広がる米沢盆地中心部に位置し、福島県と県境を接しています。夏は高温多湿、冬は寒さが厳しい気候ですが、市城南側に広がる吾妻の山々には豊富な温泉群があり、夏山登山やスキーなど四季折々の自然が手軽に楽しめます。また、鎌倉時代に伊達氏、上杉氏が本市に居城を構えたことから城下町として形成され、上杉家の家臣直江兼続によって整備されたまち並みが今も色濃く残っています。

本紙「米沢おみやげガイド」では、変化に富んだ豊かな自然と歴史ある文化・風土の中で育まれた米沢の「味」と「技」の逸品をご紹介します。中でも米沢藩9代藩主上杉鷹山が奨励し普及に努めた数多くの特産品は今なお受け継がれ、おみやげ品として好評です。おみやげ選びのご参考に、お取り寄せなどにぜひ本ガイドをお役立てください。



米沢藩9代藩主
上杉鷹山の像

もくじ

米沢牛	4
郷土の味	8
玉こんにやく 塩引寿司・お米 ラジウム卵・牛肉弁当	
和洋菓子	10
発酵食品	14
漬物・醤油・味噌 地酒・納豆	
米沢鯉	17
麺類	18
米沢らーめん 米沢そば	
青果	20
果物・野菜 伝統野菜(うこぎ・雪菜) なめこ・くるみ・栗 加工品	
米沢織	24
木工芸	26
笹野一刀彫 創作こけし・米沢箆筒 木工品・木地玩具	
焼物・染物 他	28
相楽人形 米沢成島焼 とんぼ玉・染物 刺し子・ぜんまい織 蔓製品・帆布製品	

米沢おみやげMAP 30

マークのある商品は地方発送を行っています。詳しくは各店舗にお問い合わせください。

米沢 味のABC 上杉の城下町米沢は味の宝庫!



A pple 「館山りんご」 P20へ

米沢市の西部、館山地区で栽培されているりんごです。ふじ、紅玉、シナノスイートなど多品種が栽培されています。実の固さ、酸味、高い香りが特徴で、中央農産物品評会で多くの賞を受賞しています。



B eef 「米沢牛」 P4へ

米沢牛は、寒暖差が大きい気象条件とおいしい水と空気、そして生産者のためめ努力と愛情によって極上の牛肉が作られています。きめ細かな霜降りのとろけるような食感と風味を醸し出します。



C arp 「米沢鯉」 P17へ

米沢鯉は、上杉鷹山が動物性タンパク質の乏しい山国米沢に福島県相馬から稚鯉を取り寄せ飼育したのが始まりです。最上川上流のきれいな水で育つ米沢鯉は泥臭さがないのが特徴です。



上杉鷹山ゆかりの伝統工芸品

米沢には古くから伝わる数多くの伝統工芸品があります。上杉鷹山により奨励された米沢織、笹野一刀彫、成島焼、相良人形の他、打刃物、木地玩具、中でも独楽は日本一の生産量を誇ります。昔も今も匠達は伝統を守りながら技を磨き、後世に伝え続けています。

「米沢織」 P24へ	「笹野一刀彫」 P26へ
「成島焼」 P28へ	「相良人形」 P28へ

いい味、ゴロゴロ

米沢牛

澄んだ空気ときれいな水、
そして生産者の努力と愛情が
生み出す究極の牛肉

米沢牛の歴史

米沢藩9代藩主上杉鷹山は、藩校「興譲館」を開校しました。

明治4年、興譲館に赴任した外国人教師チャールズ・ヘンリー・グラスが故郷を懐かしんで四つ足の動物は食べない米沢の地で牛肉を食べたのが食用としての米沢牛のはじまりです。

興譲館での任期を終えたグラスは、米沢を離れる際に1頭の牛を連れて帰りました。仲間達に振る舞ったところその味わいにいたく感動。グラスは早速米沢の馬喰を横浜の間屋と契約させ『米沢牛』と命名して売り出したところ評判を呼び、たちまち全国に広まったと言われています。

米沢牛の美味しさの秘密

米沢牛の故郷は山形県南部に位置し、四方を朝日、飯豊、吾妻、奥羽の山々に囲ま

れた置賜地域にあります。焼き、しゃぶしゃぶなど、どんな料理にも合います。

雪に覆われる極寒の冬と湿度が多く暑い夏。寒暖差が大きい気候と自然豊かな環境、生産者達の優れた技術とたゆまぬ努力の融合が米沢牛の質の高さの秘密にほかなりません。柔らかい肉質とまろやかな風味をもつ米沢牛は、ステーキ、すき

米沢牛の恩人



チャールズ・ヘンリー・グラス
(1842~1894)



米沢牛すみれ漬

一頭買いた米沢牛の味わい深いモモ肉を丁寧に切身にして、地元吟醸酒の酒粕と合わせ味噌に漬け込んだ人気の商品です。芳醇な香りと牛肉の旨味をご堪能いただけます。



★(株)米沢牛黄木

米沢市桜木町3-41 ☎0120-75-2240
営/9:00~18:30 休/火曜(祝日は営業)
http://www.o-ki.co.jp

MAP 1 C-3



吉亭漬

名産米沢牛を地酒の酒粕と地元産味噌で漬けました。吾妻山麓から流れる清らかな水に育まれた米沢牛と地酒のハーモニーを、焼いた時に出る香ばしさとともに楽しみ下さい。



★米沢牛・山懐料理 吉亭

米沢市門東町1-3-46 ☎0238-23-1128
営/11:30~15:00、17:00~21:00
休/不定休 http://www.yoshitei.co.jp

MAP 1 D-2



そんぴん漬

地酒の粕と地元醸造場の味噌に漬け込んだ牛もも肉です。香ばしい風味と柔らかさが美味しい逸品です。



★(有)鳥勝牛肉店

米沢市城北1-1-8
☎0238-21-4129 FAX.0238-23-1198
営/8:30~19:00 休/日曜

MAP 1 C-2

おうぎ漬

「低温熟成」させて、風味豊かになった米沢牛を地元の味噌、地元の酒粕を合わせて作った「調味みそ」で漬け込んだ「米沢の味」です。



★(有)扇屋牛肉店

米沢市中央1-11-9
☎0238-23-3457 営/9:30~18:30
休/日曜(祝日の場合は営業)
http://y-ougiya.com

MAP 1 C-3



米沢牛 登起波漬

地元、米沢の酒粕と味噌を熟成させ、特選米沢牛を漬け込んだ香ばしい味わいです。宮内庁御買上げ品として、大正元年創製の伝統の逸品です。



★(有)登起波牛肉店

米沢市中央7-2-3 ☎0238-23-4400
営/9:00~18:00 休/火曜
http://www.yonezawabeef.co.jp/

MAP 1 C-2



米沢牛と豚肉のハンバーグステーキ

米沢牛をメイン素材にしたハンバーグステーキです。お土産にもギフトにもご好評頂いています。これ以外にも「米沢牛オーダーカット」「味噌漬け」等取り揃えています。



★(株)米沢紀伊國屋

MAP 1 C-2

米沢市丸の内1-6-2 ☎0238-23-2260
営/9:30~18:00 休/不定休
<http://www.y-kinokuniya.jp/>



米沢牛サーロインステーキ

やわらかで風味も抜群の米沢牛のサーロインステーキ。写真は200gカットです。150gに食べやすいカットもいたします。塩と胡椒で是非味わい下さいませ。



★グルメ小僧 万吉

MAP 1 C-3

米沢市中央4-2-6 ☎0238-24-5455
営/10:00~19:00 休/月曜(祝日は翌日)
<http://mankiti.umai.co.jp>



米沢牛特選ロース(すき焼き用)

米沢牛の特徴は、なんといっても肉の中に網の目のように入り込んだ脂肪いわゆる「霜降り」のきめ細かさがあります。米沢牛独特の甘みのある上質なお肉をご堪能ください。



★よねざわぎゅう ダイニング 米沢牛DINING べこや

MAP 1 C-4

米沢市東3-2-34 ☎0238-23-2981
営/10:00~18:30 休/年中無休
<http://www.yonezawagyudining.jp/>



米沢牛サーロインステーキ

美味しい牛肉には理由がある。環境・飼料・水にこだわり、たっぷりの愛情をそいで育てた米沢牛を是非ご賞味下さいませ。



★よねざわ さとうちくさん (株)米沢佐藤畜産

MAP 1 C-5

米沢市大字竹井425 ☎0238-28-1129
営/8:30~18:00 休/日曜
<http://www.beko.co.jp>



米沢味紀行さらみ

国産豚肉に牛肉をブレンドした人気の一品です。牛肉はもちろん米沢牛を100%使用し、噛む程に深い味わいをお楽しみいただけます。(ご注文はお電話にて対応いたします)



★よねざわしよくにくこうしゃ (株)米沢食肉公社

MAP 1 D-5

米沢市万世町片子5379-15 ☎0238-22-0025
営/8:30~17:00 休/土・日曜
<http://www.yonesyoku.com/>



米沢牛100%ハンバーグ

関西テレビで紹介された米沢牛100%ハンバーグ。米沢牛のkokoroとジューシーな味わいに大満足されることまちがいない。是非ご賞味下さい。



★米沢牛専門店 さかの

MAP 1 B-3

米沢市金池5-6-115 ☎0238-26-4629
営/10:00~19:30 休/火曜
<http://www.yonezawa-sakano.co.jp/>



米沢牛のれん会事務局
☎0238-23-0705
(米一牛肉店内)

米沢牛のれん会
<http://yonezawagyu-norenkai.com/>



平成9年設立。米沢牛を扱う小売店や飲食店で構成されており、本場の確かな味をお楽しみ頂けます。

- 米沢 今野肉店 ☎0238-37-5146 精発
- 米沢牛ステーキ 東洋館 ☎0238-23-1555 食
- 東京第一ホテル米沢 ☎0238-24-0411 食
- 米沢牛 黄木 ☎0238-22-2241 精発
- グルメプラザ 金剛閣 ☎0238-22-4122 食
- 米沢佐藤畜産 ☎0238-28-1129 精発
- 米沢牛DINING べこや ☎0238-24-2788 食精発
- 登起波牛肉店(小売) ☎0238-23-4400 精発
- 登起波分店 登 ☎0238-23-5400 食
- 登起波分店 登 ☎0238-21-1129 食
- 米沢牛・山懐料理 吉亭 ☎0238-23-1128 食 発
- 上杉城史苑 ☎0238-23-0700 食 精発
- 上杉伯爵邸(上杉記念館) ☎0238-21-5121 食
- 扇屋牛肉店 ☎0238-23-3457 精発
- 米沢牛味処 ミートピア ☎0238-21-0377 食
- グルメ小僧 万吉 ☎0238-24-5455 食 精発
- 鳥勝牛肉店 ☎0238-21-4129 食 精発
- 米一牛肉店 ☎0238-23-0705 精発
- 食房 杵 米沢の駅弁 新杵屋 ☎0238-26-8158 食
- 米沢牛・南原手打そば 花膳 ☎0238-21-1911 食

食=食事処 精=精肉店 発=地方発送可

米一漬

米一漬は、米沢が誇る牛肉をおいしくお召し上がり頂くために糀味噌その他の調味料を配合して漬けた商品です。(写真は樽詰ですが箱詰もご紹介します。)



★よねいち 米一牛肉店

MAP 1 C-3

米沢市鍛冶町4535-7 ☎0238-23-0705
営/9:00~19:00 休/木曜

とろべこ汁

米沢の新しい名産品です。よく煮込んだ米沢牛のすね肉と、里芋、玉こんにゃく、にんじん、ごぼう等を入れたあっさり塩味の汁物です。大根おろしとねぎをかけていただきます。



★えだまつ

MAP 1 C-2

米沢市中央7-6-13 ☎0238-23-0650
営/10:00~19:00 休/日曜・祝日

いい味、ゴロゴロ 郷土の味

ふるさとを思い出す
懐かしい味

米沢では家庭ではもちろん、祭りやイベントで人気の玉こんにゃく、通称「玉こんにゃく」をはじめ、駅弁グルメでも人気の牛肉弁当など地元出身者のみならず、どなたにもおすすめできる郷土の味があります。他にも鮮魚が手に入りづらかった時代の米沢で珍重された塩引き寿司や、ラジウム成分を多く含む小野川温泉のラジウム卵、米どころ米沢の美味しいお米など、ぜひ一度ご賞味ください。



玉こんにゃく 箱入

昔から地元で慣れ親しんだ郷土の味です。玉こんにゃくの煮付け用たれがついていますので、贈答用おみやげに最適です。



1 (株)いの食品 MAP 1 C-2

米沢市中央4-5-30 ☎0238-23-1380
営/8:00~17:00 休/木曜、日曜
http://tamakonyaku.com



塩引寿司

鮭の紅、ご飯の白との組み合わせから色どりがめでたいと昔から祝いの席で食する事が多い米沢の伝統料理。



2 べに花庵 MAP 1 C-2

米沢市丸の内1-1-22 ☎0238-23-6310
営/9:00~17:00(冬期間は16:30まで)
休/年中無休

プレミアムつや姫 5kg・2kg(米沢産)

「あ! 本当においしい!」大人気の山形県新ブランド米「つや姫」。米沢市は県内でも特に良食味産地です。お米マイスターが選りすぐりのつや姫をさらに美味しく精米しました。



3 (有)富士屋商店 MAP 1 B-3

米沢市春日3-2-21 ☎0238-22-4060
営/9:00~19:00 休/日曜・祝日
http://www.fujiyanokuramai.co.jp



ラジウム玉子

当店のラジウム玉子は、地元置賜産の紅花卵使用で、濃厚な卵黄にもかかわらず胃にもたれない、大変好評をいただいているラジウム玉子です。一度御賞味ください。



5 つるや商店 MAP 4

米沢市小野川町2430 ☎0238-32-2506
営/8:00~17:00 休/不定休

小野川温泉 うこぎラジウム卵

創業約100年のラジウム卵。米沢のうこぎを食べたにわとりから生まれた卵をラジウム卵にしました。新商品のうこぎラジウム卵を御賞味ください。



4 (有)岩瀬商店 MAP 4

米沢市小野川町2491 ☎0238-32-2701
営/8:15~21:00 休/水曜(隔週)

さわみけんじょう くだいまい 極献上九代米 コシヒカリ

全国米食味コンクール国際大会9年連続受賞の極献上九代米コシヒカリ。生産者・坂野雄一氏の美味しいお米を当店のおいしさにこだわった精米技術でお届けします。米沢の美味しい銘柄米を取り揃えております。



6 (有)油屋・米店 - 創業185年- MAP 1 C-2

米沢市門東町2-8-28 ☎0238-23-1653
営/9:30~18:30 休/日曜
https://www.facebook.com/aburaya.aburaya.1



米沢牛炭火焼 特上カルビ弁当

手切りの米沢牛特上カルビを炭火で香ばしくジューシーに焼き上げました。ほかに旨味がギュッと詰まった焼売。ボリューム満点のお弁当です。※季節により一部食材が変わります。



7 (株)松川弁当 駅前店 MAP 1 C-3

米沢市駅前2-1-29 ☎0238-23-0725
(受付ダイヤル)☎0238-29-0141
営/7:00~21:00 休/年中無休
http://www.yonezawaekiben.jp



牛肉どまん中

秘伝のタレと牛肉が醸し出す絶妙な味が、ご飯にほどよく染み込んでいます。一度食べたら忘れられない米沢の味「牛肉どまん中」を是非ご賞味ください。



8 (有)新杵屋 MAP 1 C-4

米沢市東3-1-1 ☎0238-22-1311
営/7:00~19:00 休/年中無休
http://www.shinkineya.com/





和洋菓子

歴史ある伝統菓子から 最新スイーツまで

米沢には、上杉鷹山時代から伝わる伝統的なお菓子をはじめ、昔ながらの素朴な味わいの酒饅頭や、地元素材をふんだんに使ったお菓子、新しい食感の創作菓子など、和菓子あり洋菓子あり。老若男女に愛される美味しいお菓子がたくさんあります。

観光のお土産といえばお菓子ですが、どなたに贈っても喜ばれること請け合いの米沢銘菓はどれもおすすめです。



しぐれのまつ 米沢銘菓 時雨乃松

「時雨乃松」は上杉鷹山時代からあるお菓子です。米沢特産青畑大豆を粉にして製造。時雨の時期の緑滴る松の色を連想し、命名されました。お茶席のお菓子としても喜ばれています。



1 (株)松嶋屋菓子店 MAP 1 C-2

米沢市松が岬2-3-48 ☎0238-23-0212
営/8:30~20:00 休/元日

ほうさいもち 宝歳餅

米沢にしかない宝歳餅は米沢藩の兵量の一つでした。創業以来約二百年、同じ製法で守り続けた味は飽きのこない素朴な美味しさです。醤油餅と青豆の絶妙な食感をご賞味下さい。



2 (有)大黒屋餅店 MAP 1 C-2

米沢市松が岬2-1-1 ☎0238-23-1788
営/8:00~18:00 休/不定休

しっとりもちもち感の 黒糖まんじゅう

しっとりもちもち感が特長の黒糖まんじゅうを幅広くご愛顧いただいております。是非とも御賞味頂きたいまんじゅうです。



3 (有)虎屋菓子店 MAP 1 C-2

米沢市丸の内1-1-78 ☎0238-23-1151
FAX.0238-21-8607
営/8:00~19:00 休/第1火曜・第3日曜
<http://www.geocities.jp/txqqp675/>



時雨の松

米沢地方で作られる「青畑豆」という大豆を、きな粉にして砂糖とハチミツを加えて練ったお菓子でお茶菓子としても喜ばれ、上杉鷹山御命銘と伝えられています。



5 (有)永井屋菓子店 MAP 1 C-3

米沢市中央4-1-16 ☎0238-23-0381
営/8:00~19:00 休/年中無休
<http://nagaiya.jp>



峠の力餅

奥羽本線開通直後、明治34年から販売を始めて110余年。置賜産ヒメノモチと厳選大納言を使用したこしあん大福です。近年稀少となった立ち売りの声が峠駅に響き渡ります。



(冷凍にて発送)

7 峠の茶屋 力餅 MAP 7

米沢市大字大沢848 (JR峠駅前)
☎0238-34-2301 営/7:00~19:00
休/年中無休(冬期 要問い合わせ)
<http://www.togenochaya.com>



吾妻の白猿

米沢と福島の間境、西吾妻に生息している白猿。その白猿をイメージして作ったお菓子です。さわやかなイヨカンとオレンジピュウレの餡をマシュマロで包みました。



(コレクト便です)

4 (有)角屋菓子店 MAP 1 D-2

米沢市城南4-2-16 ☎0238-23-1637
営/8:00~18:30 休/火曜

上杉十五万石

竹に雀の上杉家の家紋を表面に印した格調高い和菓子です。小豆餡を桃山で包みしっとり焼き上げました。上質な原材料を用いて風味豊かに上品な甘さに仕上げられています。



6 (有)小川屋菓子店 MAP 1 C-3

米沢市中央3-10-38 ☎0238-23-0136
営/8:30~18:00 休/年中無休

あんびん、草あんびん、豆もち

地元産のもち米を、杵で丁寧に搗くコシのある餅は、明治創業以来、変わらぬ手造りの味です。だんご、でんがく、草餅、笹まきなど、米沢の四季折々の味をご賞味下さい。



(季節により発送可)

8 (有)小林餅店 MAP 1 C-2

米沢市中央2-5-58 ☎0238-23-4744
営/9:00~19:00 休/水曜

だんご

国産のうるち米を原料に、丁寧に搗き上げた生地は、つるつとシコシコ！四種のタレは自家製無添加。素材の風味が生きていて、とてもおいしいと評判です。



まるじゅうもち

丸十餅店

MAP 1 C-2

米沢市松が岬2-1-77 ☎0238-23-0369
営/8:00~18:00 休/不定休

黒蜆まんじゅう

小野川の夏の風物詩のほたるをイメージし、皮に竹炭を入れ黒くて、あんは北海道産の十勝産の小豆の粒あんです。他に小野川の女将会のみそを皮に入れたみそまんじゅうもあります。



つたや物産

(株)つたや物産

MAP 4

米沢市小野川町2458 ☎0238-32-2805
営/8:00~18:30 休/木曜
<http://www.komav7.com>



手作り酒まんじゅう

こしあんを自家製甘酒で作った皮で包んだ甘酒まんじゅう。ふんわりとした口あたりで甘酒の味がきいており、左党の殿方もこのまんじゅうだけは手が出るというおいしさです。



いわくら

岩倉南側まんじゅう店

MAP 1 C-3

米沢市中央3-10-50 ☎0238-23-1698
営/9:00~(売切れ次第終了) 休/不定休

岩倉北側まんじゅう店

MAP 1 C-3

米沢市中央3-6-21 ☎0238-23-1703
営/9:00~16:00(売切れ次第終了) 休/不定休

黒糖薄皮まんじゅう

小野川温泉のほぼ中央にある元祖まんじゅう店。素材を吟味し、黒みつをたっぷり使ったまんじゅうで無添加。とてもまるやかに仕上がっており、リピーターの方も多いです。



みかどやまんじゅう店

MAP 4

米沢市小野川町2490 ☎0238-32-2662
営/8:30~16:00 休/不定休

丸田屋の玉子

味噌まんじゅう

小野川温泉の名物として昔からの変わらぬ味を大事にし、お客様に喜ばれております。四季に合わせた商品も製造販売し、毎回ご好評頂いております。



まるたや

丸田屋商店

MAP 4

米沢市小野川町2470 ☎0238-32-2006
営/7:30~18:30 休/水曜
<http://lavo.jp/maruta/>



上杉五沾水

特選されたクルミをたっぷり使い、その上にクッキーの生地を敷き、二度焼きした濃厚な菓子です。お土産にいただき「おいしかった」とリピーターさんが増えています。



ナガオカ洋菓子店

MAP 1 C-2

米沢市中央7-6-31 ☎0238-21-2874
営/9:00~19:00 休/火曜

グラス先生の米沢牛パイ

グラス先生は明治、米沢興譲館に教師として赴任中に、好んで食べた米沢牛を全国に広めました。この米沢牛の風味、滋味、旨味をパイの中に入れ焼きました。



かしょうあん にしきや

菓匠庵 錦屋 金池店

MAP 1 B-3

米沢市春日1-2-9 ☎0238-21-9218
営/9:00~21:00 休/年中夢中(無休)
<http://www.m-nisikiya.jp/>



プレミアムたまごの

ダブルクリームロールケーキ

定番のロールケーキは、自家製カスタードクリームと生クリームのダブルクリーム。シンプルでありながらプレミアムたまご本来の良さが感じられる贅沢なロールケーキ。



ウフ ウフ ガーデン

ufu uhu garden

MAP 3

米沢市赤芝町1627-1 ☎0238-39-4040
営/9:30~18:00 休/火曜
<http://www.ufuuhugarden.com/>



雪まる

枝豆(大豆)の香り・甘みが格別な山形産「秘伝豆」とフレッシュクリームを、コラーゲンたっぷりのマシュマロでやさしく包みました。マシュマロの新食感を是非ご堪能下さい。



きねや

(株)杵屋本店 金池店

MAP 1 B-3

米沢市金池5-6-113 ☎0238-21-5467
営/9:00~19:00 休/年中無休
<http://www.kineya.co.jp>



チーズケーキ

酒屋のチーズケーキは日本酒と相性抜群！生のレモンの新鮮な香りが楽しめます。店頭で量り売りする白ワイン感覚の純米吟醸生酒「シンプルハンズ嵐山」をお供に、大人の味わいをどうぞ！



あらしやま

シンプルハンズ嵐山

MAP 1 C-3

米沢市中央4-1-80
☎0238-23-5309 FAX.0238-22-4820
営/9:00~18:30 休/月曜(祝日の時は翌日)

フルーツケーキ

置賜産を中心とした四季折々の果物をたくさんのせて食べやすくカットし作りました。果物の下のゼリー、ムースなども甘さ控えめになっています。



きたや

(有)喜多屋果実店

MAP 1 C-4

米沢市東3-1-10 ☎0238-23-5315
営/10:00~18:30(日曜は18:00まで)
休/水曜、元日(休業日は毎月HPに掲載)
<http://www.kitaya.com/>





発酵食品

漬物・醤油・味噌・地酒・納豆

発酵食品が生み出す 米沢の滋味

米沢には古くから伝わる発酵文化があります。

昔から冬の保存食として盛んに作られてきた漬物をはじめ、数々の品評会で受賞歴を誇る市内4つの蔵元の地酒、米沢の気候風土が育む風味豊かな醤油、味噌、納豆など、米沢は発酵食品の宝庫です。

近年、健康志向を背景とした発酵食品ブームもあり、お土産品としてはもちろん、ご自宅用にもおすすめです。



晩菊

三奥屋が自信をもっておすすめする当店の代表的な漬物です。菊の花びら、山菜、野菜、十種類の素材を一年熟成させ梅酢で仕上げた本格熟成漬物です。海外旅行のお供にも大変喜ばれます。



1 **三奥屋 米沢支店** MAP 1 C-3

米沢市中央1-1-5 ☎0120-23-5468
営/9:00~17:30 休/第1日曜
http://www.mitsuokuya.co.jp



梵天丸米糍漬

25年前に窪田茄子と仙台長茄子を交配させて皮がパリパリで色がよい茄子を開発し、当社の伝統技術の麴を使い米沢の風物詩として広く知られています。



2 **内藤醸造(株)** MAP 2

米沢市窪田町窪田2233
☎0238-37-3020 営/8:30~17:10
休/日曜 http://marumago.jp/



おみ漬

刻んだ青菜を手揉みし、大根・人参を彩りに加えスルメ・昆布ベースの特製醤油ダレに漬け込みました。化学調味料、保存料等を一切使用しておりません。自然のお漬物です。



3 **(有)後藤商店** MAP 2

米沢市窪田町窪田413-3
☎0238-37-5378 営/8:30~17:30
休/毎週日曜、第2・4土曜、祝日
http://www.marsho.jp/



うまいたれ

うまいたれは、かつおだしがたっぷり入った万能調味料です。麺類や鍋物・天つゆ等で、または卵かけごはんやおひたしのかけ醤油等どんな料理でも美味しく使える一本です。



5 **(株)平山孫兵衛商店** MAP 1 D-3

米沢市大町2-2-22 ☎0238-24-2222
営/8:00~17:15 休/日曜、元日
http://www.omn.ne.jp/~hirayama/



うす皮丸茄子漬

昔からあった米沢名産の窪田丸小茄子の品種改良品です。皮がやわらかく、歯ざわりはパリッとした自慢の漬物です。米沢の夏の食卓には一品必ず並ぶ、漬物の一つです。



※この商品は季節限定商品です。
4月末~6月末(ハウス物)
7月末~10月中旬(露地物)

4 **(有)やまいち漬物店** MAP 1 B-4

米沢市大字花沢3111 ☎0238-23-2631
営/9:00~17:00 休/日曜
http://www.marunasu.jp/



フリーズドライ味噌汁 (なめこ・菊・牛)

国産米・国産大豆を使用した味噌と米沢産椎茸粉末、地元産具材で作りました。熱湯を注ぐだけで簡単に美味しく味噌汁が出来上がり！味のわかるお客様に大好評です。



6 **(株)花角味噌醸造** MAP 1 D-3

米沢市大町1-2-23 ☎0238-23-0641
営/9:00~17:30 休/日曜、祝日
http://kakurikimiso.com/



手作り味噌 女将仕込

小野川温泉水。地元の米はえぬぎ。大豆は湯あがり娘を使用。昔ながらの板麴を使い女将達自らが仕込天然醸造で10カ月位熟成させた甘口糍味噌。女将達の愛情もたっぷりです。



7 **小野川温泉 女将会** MAP 4

販売店/小野川温泉各旅館、お土産店、米沢市内
ヨークベニマルでお買い求めください。
☎0238-32-2740(小野川温泉旅館組合)
お問い合わせ/平日10:00~16:00
休/土曜、日曜、祝日(お問い合わせのみ)



東光出羽の里 純米吟醸原酒

原料米、種麹、酵母、仕込み水、全て山形県産のものを使用し、丹精込めて造った純米吟醸酒。香り良く、後味まろやかでキレの良い酒。



8 酒造資料館 東光の酒蔵 とうこう MAP 1 D-3

米沢市大町2-3-22 柳町上通り
☎0238-21-6601
営/9:00~16:30 休/12月31日・1月1日
<http://www.tokonosakagura.com/>



参年熟成 九郎左衛門

山田錦を磨きあげ、名水で仕込んだ後熟成すること三年。芳醇な香りとお酒を重ねた深い味わいの極上の逸品です。



9 (有)新藤酒造店 しんどう MAP 1 B-5

米沢市大字竹井1331 ☎0238-28-3403
※蔵の見学と小売販売は行っておりません。
<http://www.kurouzaemon.com>



純米大吟醸 香梅

山田錦100%使用し、ごく少量手造りされた限定品の純米大吟醸。純米ならではのコクとキレ、大吟醸のフルーティな香りと味のバランスの良さをお楽しみ頂けます。



10 香坂酒造(株) こうさか MAP 1 C-2

米沢市中央7-3-10 ☎0238-23-3355
営/8:00~17:10 休/土曜、日曜、祝日
<http://www8.ocn.ne.jp/~ko-bai/>



純米吟醸(出羽の里) ゆきわり桜

山形県にて開発された酒造好適米「出羽の里」を100%で醸し、おだやかな吟醸香と柔らかな味わいが楽しめるお酒。2012爛酒コンテスト金賞を受賞したお酒です。



11 浜田(株) はまだ MAP 2

米沢市窪田町藤泉943-1 ☎0238-37-6330
営/8:00~17:00 休/土曜、日曜、祝日
<http://www.okimasamune.com>



雪割納豆

山形でも雪深い米沢で生まれた「雪割納豆」は、納豆に糀を加えたのち、一定の温度でじっくりと発酵させた、塩辛い中にも深いコクと旨味をもつ「熟成・こうじ納豆」です。



12 (株)ゆきんこ MAP 1 A-4

米沢市中田町4790-1 ☎0238-37-3027
営/9:00~16:00 休/水曜、日曜
<http://www.yukinco.jp>



いい味、ゴロゴロ 米沢鯉

上杉鷹山が奨励した 歴史ある郷土料理

米沢鯉の歴史は古く、今から200年以上前の1802年に遡ります。上杉鷹山が、むくみや乳不足で悩む領民のタンパク源補給のため、福島県相馬から稚魚を取り寄せて、米沢城の濠で育てたのが始まりとされています。

最上川上流の雪国ならではの清冽で豊富な水で3年間飼育された米沢鯉は、肉が良く締まり、川魚特有の泥臭さがまったくない良質の鯉で人気があります。

洗い、鯉こく、から揚げなどさまざまな鯉料理がありますが、代表的なものは「甘煮」です。鯉の甘煮は、昔から米沢の祝いの席には欠かすことのできないご馳走となっています。



鯉のことこと煮

創業160余年の伝統と煮炊きの技術を活かし、小骨の多い尾の身の部分を骨まで柔らかく煮込みました。お子様からご年配の方まで幅広く楽しんで頂けます。



1 (株)タスクフーズ MAP 1 D-3

米沢市相生町7-130 ☎0238-22-7188
営/9:00~18:00 休/年中無休
<http://www.koi-miyasaka.com>



鯉の甘煮

米沢鯉は清流と冬の厳しい寒さが鯉の身を締め、川魚特有の泥臭さが全くありません。卵から手塩にかけて育てた美味しい鯉です。ぜひ逸品の味をご賞味下さい。



2 (株)米沢鯉 六十里 ろくじゅうり MAP 1 D-4

米沢市東1-8-18 ☎0238-22-6051
営/8:00~17:00 休/火曜(食事処のみ)
<http://www.yonezawa-koi.co.jp>



鯉の甘煮

当店自慢の「鯉の甘煮」は、味のしみた身に加えもっちりとしたうろこが美味です。四季折々の素材を使った、旬の料理と、鯉料理も絶品です。地方発送もいたしております。



3 鯉よし こいよし MAP 1 C-3

米沢市大町5-1-38
☎0238-21-5144 FAX.0238-21-5144
営/昼12:00~14:00、夜17:00~22:00 休/日曜

いい味、ゴロゴロ 麺類

麺好きの地元民がこよなく愛する米沢らーめん&そば

米沢には、米沢らーめんを掲げるお店が100軒以上あります。米沢らーめんは通常より多く水分を含む細めの手もみぢぢれ麺とあっさりしょうゆ味のスープが特徴で、何度食べても飽きのこない美味しさです。

米沢そばは歴史が古く、江戸時代まで溯ります。上杉鷹山が米の不作に備えてそばの栽培を奨励、飢饉の救済に大いに役立てました。今も米沢には伝統のそばが受け継がれています。



米沢らーめん 醤油(メンマ付・4食)

米沢らーめんは麺に特徴があり、米沢の黒中華と呼ばれる全国的に珍しい手揉みの縮れ細麺です。スープは鶏ガラと煮干しの和風醤油味。(協)米沢伍麺会「米沢らーめん」認定品。



1 きしせいめん 岸製麺(有)

米沢市東2-7-159 ☎0238-23-1162
営/8:00~17:00 休/日曜、水曜
<http://kishiseimen.com/>



MAP 1 D-3

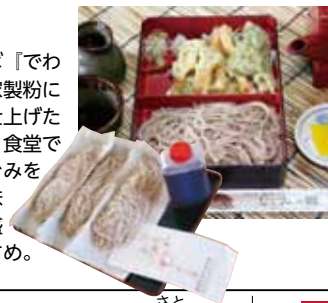
米沢伍麺会 協同組合 米沢伍麺会

業務用米沢らーめんを製造する製麺業者6社で設立した協同組合です。組合では米沢らーめんの製造規格を定め、規格に沿って製造された中華麺に認定シールを添付し販売しています。直販、地方発送承ります。各店にお問い合わせください。

- 相田製麺所 米沢市徳町4-53 ☎0238-21-0693
- 石黒製麺(株) 南陽市宮内783-1 ☎0238-47-2220
- 岸製麺(有) 米沢市東2-7-159 ☎0238-23-1162
- 高橋製麺所 米沢市金池6-5-14 ☎0238-23-4801
- 丸山製麺所 米沢市中央7-6-11 ☎0238-23-1974
- 矢来製麺所 米沢市吹屋敷町3-69 ☎0238-21-4046

そば

米沢産の玄そば『でわかおり』を自家製粉にし、手打ちで仕上げた二八そばです。食堂では、山里のめぐみを手づらにした味わい豊かな天盛りそばがおすすめ。



2 道の駅田沢 なごみの郷

MAP 3

米沢市大字入田沢573-19 ☎0238-31-2753
営/夏は9:00~18:00、冬は9:00~17:00
(食堂は10:30~16:00) 休/元日

そばみそ

つや良くねり上げたみそに煎ったそばの実、白ごま、ごぼうを入れて、風味の良いそばみそに仕上げました。おつまみのなめそとして、又ごはんや田楽みそとしてどうぞ。



3 粉名屋 小太郎

MAP 1 C-3

米沢市中央5-3-19 ☎0238-21-0140
FAX. 0238-21-3888(お取寄せはFAXで)
営/11:30~20:00(ラストオーダー19:30)
休/月曜 <http://www.konaya-kotaro.com>



鷹山の里 米沢そば街道

<http://yonezawanet.jp/soba-kaido/>



米沢そば街道事務局
☎0238-38-6630
(けやき内)

米沢そばは米沢らーめんほど広く知られていませんが、食した人は米沢そばの美味しさに驚きます。この美味しさをもっと知ってもらうため、「米沢そば街道」を設立。現在16店舗の加盟店で組織されています。

- あいづや 花沢新屋敷2-704 ☎0238-21-3450
- 吾妻軒 白布温泉 ☎0238-55-2241
- 織匠 万世町梓山136-5 ☎0238-28-4657
- 可祝屋 大町1-3-46 ☎0238-23-0634
- けやき 古志田町2900-1 ☎0238-38-6630
- 粉名屋小太郎 中央5-3-19 ☎0238-21-0140
- 新富 金池5-3-31 ☎0238-22-1002
- 寿喜家 大町1-4-5 ☎0238-23-0058
- そばしげ邸 大字下新田410-4 ☎0238-37-5066
- たか富 中央4-11-24 ☎0238-21-2928
- 伝右工門 相生町2-74 ☎0238-22-7804
- なごみの郷 大字入田沢573-19 ☎0238-31-2753
- なでら 笹野本町211 ☎0238-38-4636
- 文助 窪田町藤泉902-2 ☎0238-37-4744
- 南原そば会館 芳泉町2520 ☎0238-38-5212
- 弥平 中央1-2-47 ☎0238-23-1159



米沢麺業組合



米沢麺業組合事務局 ☎0238-21-0140(粉名屋小太郎内)

<http://www.0141men.com/>

米沢麺業組合は明治30年設立、100年以上の歴史ある組合組織です。組合メンバーには設立当初からの店もあり、長く受け継がれている味は本物！新しいお店も研究熱心な店主ばかりが揃います。米沢麺業組合のホームページでは各組合員の店舗情報やおすすめメニューなどが検索できます。

米沢麺業組合組合員

- 羽前路あいづや
- 愛染食堂
- 愛染ラーメン
- そば処吾妻軒
- 吾妻屋
- あたご食堂
- そば処一力
- 居真繁
- うどん市
- 可祝屋
- 可祝屋支店
- 金澤屋
- かまた食堂
- きよえ食堂
- 菊太郎新富
- 喜久家
- 粉名屋小太郎
- 小牧千(こまち)
- お堀端さっぽろ
- 桂町さっぽろ
- お食事松月
- 寿喜家
- 鈴よし
- 寿味そば店
- ラーメンハウス大龍
- たか富
- まいづる食堂
- お食事処真木
- まるふじ食堂
- そば処まるみ
- そば処弥平
- やまとや本店
- 山大前やまとや
- 御食事処やまとや



青果

自然の恵みがいっぱい！ 米沢の果物、野菜

米沢は果樹栽培が盛んな果樹王国としても知られ、りんごやぶどう、さくらんぼ、ラ・フランスなどが栽培されています。米沢の西方、舘山地区で栽培されているりんごは、濃縮されたような甘酸っぱさが特徴です。ふじ、紅玉、秋陽、シナスweetなど多品種が栽培されています。

また、米沢には昔から栽培が行なわれてきた雪菜やうこぎといった伝統野菜があります。雪菜は全国的にも珍しい雪の中で育つ野菜

で、雪国で生鮮野菜を確保するため江戸時代から栽培されてきました。また、うこぎはとげが防犯になるうえ、非常食にもできるため、古くから食用を兼ねた垣根として利用されてきました。この二つの伝統野菜は、特に上杉鷹山が奨励したと言われています。



雪の中の雪菜収穫(1~2月)



さくらんぼ、りんごラ・フランス

米沢はおいしい果物の宝庫です。初夏の味さくらんぼ狩りをはじめ、りんご、ラ・フランスもその味は絶品です。直売通信販売を電話またはFAXで承っています。



1 上村果樹園

米沢市矢来3-3-39
☎0238-23-4107 FAX.0238-23-4107
営/8:30~17:00 休/不定休
<http://kamimura-kajuen.com>



果樹狩り

当園ではさくらんぼ・ぶどう狩りを提供しています。除草剤を使わない草性栽培でおいしい減農薬果物をそのまま召し上がっていただきます。園地に広がる緑をお楽しみ下さい。



2 我妻観光果樹園

米沢市万世町梓山1882
☎0238-28-5431 営/9:00~17:00
休/6月上旬~12月下旬は無休
<http://wagatsumaorchard.com>



なめこ

国産オガ粉100%使用した菌床栽培なめこ。安心安全をモットーに学校給食や地元市場、スーパー、道の駅でも販売中。傘の開いた「ひらきなめこ」が味が濃いと人気です。



4 古山きのこ園

米沢市六郷町桐原176 ☎0238-37-4481
営/9:00~18:00 休/土曜、日曜

旬の野菜・果物など



米沢の旬の美味しい農産物を米沢市民はもちろん、広く県内外の方にも味わっていただきたいです。

<http://umai-yone.sakura.ne.jp/aisaikn/gaiyo.html>

さくらんぼ

米沢の自然とこだわりの有機栽培で育ったさくらんぼは、まさに天然の至極の甘さ。観光さくらんぼ園は、例年6月中旬頃からオープンします。



3 鈴木農園

米沢市大字山5110 ☎0238-38-6266
営業期間/6月中旬~7月初旬
<http://www.17.plala.or.jp/chuemon/>



栗蒸ようかん 黄金浪漫

とにかく大粒の栗がぎっしりつまった蒸しようかん。栗は自家農園産を100%使用しております。北海道産小豆あんを使いやさしい甘さに仕上げました。御贈答用にも好評です。



5 農事組合法人 むぎ 麦わらぼうし

米沢市築沢5265 ☎0238-32-2116
営/金曜、土曜、日曜、祝日 10:00~17:00
休/月曜~木曜、冬期休業 ※ただし、栗園開園期間(9月下旬~10月下旬)は無休
<http://www.mugiwaraboushi.jp/>



6 JA直売所 あいさいかん 愛菜館

米沢市金池5-3-12 ☎0238-21-7010
営/4月1日~12月30日...10:00~17:30
1月4日~3月31日...10:00~17:00
休/12月31日~1月3日

7 米沢東 愛菜館

米沢市川井123 ☎0238-28-8406
営/10:00~15:00 休/12月31日~1月3日

8 米沢南 愛菜館

米沢市笹野4606 ☎0238-38-2511
営/9:30~14:00 休/12月31日~1月3日



よねざわのハーブティー

自社農園で栽培した米沢特産「うこぎ」100%のハーブティー。健康を意識した自然のお茶です。うこぎ独特の風味をティーバッグでお楽しみください。



9 (株)マインド

MAP 1 A-4

米沢市中田町751-1 ☎0238-37-2311
営/9:00~17:00 休/日曜、祝日
<http://www.mindp.co.jp/>



うこぎ茶、うこぎアイス

上杉鷹山が奨励した食用を兼ねた垣根「うこぎ」をふんだんに使って作ったペットボトルのお茶・アイスクリーム。うこぎの風味を凝縮した味わいを是非ご賞味ください。



10 (有)小林製氷

MAP 1 C-3

米沢市中央5-2-48 ☎0238-23-3106
営/8:30~17:00 休/日曜

うこぎのメロンパン

愛とパンでは食べて心があたまるパンづくりをしています。米沢の伝統食材のうこぎをメロンの皮に練り込みました。甘くてほろにがい、カリッとした食感をお楽しみください。



13 (株)愛とパン

MAP 1 D-2

米沢市松が岬1-1-14 ☎0238-22-0867
営/8:00~19:00 休/日曜
<http://www.ai-pan.jp/>



国内産 手むきくるみ

山形県を中心とした国内産の鬼くるみをひとつひとつ丁寧にむきあげたこだわりの逸品です。寒天やお菓子の材料に最適です。



14 工房 とかちや

MAP 1 D-2

米沢市門東町1-3-6 ☎0238-23-2147
営/8:00~18:00 休/日曜
<http://www.tokatiya.com>



うこぎ抹茶

直江兼続が愛でて上杉鷹山が奨励し、米沢の特産物としており、弊社にて原料生産から、商品加工まで致しております。粉茶タイプのお茶ですので、温めても冷やしてもお召し上がり頂けます。



11 (有)おたまや

MAP 1 C-2

米沢市城西4-7-33 ☎0238-23-1850
営/9:30~18:30 休/水曜
<http://www.otamaya.com/>



雪菜ふすべ漬け

「ふすべる」とは米沢の方言で湯通しするという意味です。切った雪菜をさっと湯通しし、冷水で冷やして塩を加え3~4日ほど漬けます。辛みが出て独特の食味が楽しめます。



12 米沢市上長井雪菜生産組合

MAP 1 A-2

米沢市窪田町藤泉129-1(事務局/JA山形おきたま米沢支店園芸) ☎0238-37-2708 営/8:45~17:00 休/土曜、日曜、祝日

うこぎ街道

うこぎの葉を1枚ずつ入れて焼き上げました。さっくりとした口だけの良いおせんべいです。



15 マルサ製菓(有)

MAP 1 C-4

米沢市大字花沢371-1 ☎0238-22-6259
営/8:00~17:00 休/日曜、祝日

でわかおり そば茶

「でわかおり」は山形県立農業試験場で育成した県産オリジナル品種です。地元の恵まれた自然と豊かな風土の中で育まれたそば茶をお楽しみください。



16 (株)桑名園本店

MAP 1 A-4

米沢市中田町760 ☎0238-37-3330 FAX.0238-37-6125
営/8:00~17:00 休/土曜、日曜、祝日
<http://www.sakura21.info/>



米沢の伝統野菜



うこぎ

江戸時代、上杉家執政直江兼続が東北で初めて栽培したといわれています。その後、上杉鷹山が食用目的とうこぎの棘を利用した防犯策としてうこぎの垣根栽培を奨励、今日に至っています。4~6月に出る新芽を天ぷら、おひたしなどで食します。独特の香りと苦みが食欲をそそります。



うこぎの垣根

小野川豆もやし

冬期間だけ小野川温泉のお湯を利用して栽培されており、毎年11月になると、温泉街近くに作業小屋が建てられ、その中に温泉を通した天然温室の中で収穫されます。20センチほどの茎はシャキシャキとした独特の食感で、豆の味が濃いのが特徴です。



雪菜

雪の中で育つ全国でも珍しい野菜です。上杉鷹山が、冬の生鮮野菜の確保のために推奨したと言われてます。12月~3月に雪の中から掘り出して収穫され、生の雪菜はほのかに甘く、味にくせがなくセロリに似た食感です。ふすべ漬や冷や汁が主な代表的郷土料理です。



そのほか、さまざまな伝統野菜が生産されています。



窪田なす



小野川あさつき



梓山大根



遠山かぶ

いい技、ゴロゴロ 米沢織

230余年の伝統の技が織りなす至極の逸品

米沢織は、米沢藩以来の基幹産業として230余年の伝統を誇ります。

安永5年(1776)、上杉鷹山の産業開発により越後から織師を迎えて織り方を家中に習得させたのが米沢織の始まりとされています。後の藩政改革で桑の栽培と養蚕が盛んになると、織物は麻織物から麻絹交織、絹織物へと移行します。真綿が原料の紬織物は米沢紬、長井紬、白鷹紬と呼ばれ置賜紬に発展していきます。

明治に入り、化学染料による染色方法が普及、力織機の改良開発が行われ、米沢織の海外輸出が始まります。大正には、力織機への転換、日本初の人造絹糸が発明され製造も始まりました。戦後の洋装化に伴い、米沢織の服地は新分野を確立、絹や化繊などあらゆる種類の糸を組み合わせ手のこんだ製品を作り上げます。

現在、高級服地として海外有名ブランドに使用されています。呉服の高級志向による品質の向上、紅花染や草木染などの新商品が生まれています。

新しい衣生活の提案と技術の継承。米沢織のあくなき挑戦はこれからも続きます。



紅花染手織り テーブルセンター

紅花染の糸を熟練の織り手が、心を込めて織り上げた米沢織正絹テーブルセンターです。



1 **染織工房 わくわく館** MAP 1 C-2

米沢市御廟1-2-37 ☎0238-24-0268
 営/9:30~16:30 休/水曜
 (冬期間(12月~3月)の日曜 祝日は要予約)
<http://www.wakuwakukan.co.jp/>



織元が誇る技、紋様織。喜ばれる逸品、御風呂敷 名入れ承ります

鈴源織の高い技術、紋様織は生地風の柄、柄の表情が格別。その織地を用いた品をお土産、記念品にどうぞ。縁起の良い「勝虫ネクタイ」、米沢の春夏秋冬を表した「絹絵色紙」、心とむ「紅花紬小物」



2 **米沢織 織元の店 織絵夢人館** MAP 1 D-2

米沢市城南2-3-88 ☎0238-24-5945
 営/9:30~17:30 休/日曜、祝日、お盆、年末年始
 (工場見学・繭細工体験はAM10:00~PM4:30 要予約)
<http://blog.goo.ne.jp/orientokan/>



米沢織 絹織物小物

百年以上の歴史を持つ老舗の機屋です。絹織物にこだわった商品を製造しております。洋装地や袴地の販売の他にもショール等の小物も作製しております。お土産にご利用下さい。



4 **(株)安部吉** MAP 1 C-2

米沢市中央2-5-17 ☎0238-23-4674
 営/8:30~17:30 休/土曜、日曜

紅花紋織 めがねふき

創業明治17年から続く機屋の絹小物です。紅花の花をデザインして織り上げた絹100%の商品です。めがねがとてきれいになると評判です。



6 **よねざわ 新田** MAP 1 C-2

米沢市松が岬2-3-36 ☎0238-23-7717
 営/10:00~16:00 休/土曜、日曜、祝日
<http://www3.omn.ne.jp/~nitta/>



米沢織着物、反物、ショール、小物など

「おりじん」では、米沢織の着物、反物のほか、ショールや手ぬぐい、ペンケースなど米沢織を使った小物を販売しております。魅力いっぱい米織会館へ、ぜひお越しください。



3 **米沢織物直売所 おりじん** MAP 1 D-3

米沢市門東町1-1-87 ☎0238-23-3525 営/9:30~16:30
 休/4~11月 無休・12~3月 土曜、日曜、祝日
<http://www.yoneori.com/>



帯地ブックカバー

自社で織った帯で作ったブックカバーです。地風の良さと色合い、そして可愛らしい柄が気持ちを楽しく和ませてくれます。読みたい本が見せたい本になりそうです。



5 **スワセイ(株)** MAP 1 D-3

米沢市通町8-2-40 ☎0238-23-1011
 営/8:30~17:30 休/土曜、日曜

よねざわ こもん 米織小紋

「米織小紋」は、江戸時代から続く米沢織の技術を駆使し、日本古来の小紋柄と伝統色を組み合わせた、現代のライフスタイルに調和する和のアクセントとなるアイテムです。



7 **鷹山堂** MAP 1 C-2

米沢市丸の内1-12-10 ☎0238-40-1962
 営/夏期間11:00~18:00 冬期間10:00~17:00
 休/冬期ののみ火、水 <http://www.yozando.jp>





木工芸

笹野一刀彫・創作こけし
米沢箆笥・木工品

代々受け継がれてきた 伝統と匠の技

「お鷹ぼっぼ」に代表される笹野一刀彫は笹野地区に1200年伝わる木彫玩具で、地元産コシアブラの丸材をサルキリと称する独特な刃物一本で彫ります。上杉鷹山が農民の副業として奨励、魔除けや縁起物として親しまれています。

米沢は日本一の独楽の生産地で、ほかにもこけし、木工芸、米沢箆笥など様々な木工製品があります。



お鷹ぼっぼ

米沢市笹野地区に伝承する郷土民芸品で1200年の歴史があります。サルキリという刃物1丁で木を彫り、簡単な色を施した素朴な作品で、お土産、記念品、新築、結婚祝いなどに大変喜ばれています。



1 **笹野彫協同組合** MAP 5

米沢市笹野本町6815
☎0238-38-3658 FAX.0238-38-3658
休/1月1日以外 無休

お鷹ぼっぼ

米沢市笹野地区に伝承する郷土玩具で、サルキリという刃物1丁で木を彫り、簡単な色を施した素朴な作品です。お土産、記念品、新築、結婚、その他タカへの絵付け教室、毎年の干支など大変喜ばれています。



2 **笹野民芸館** MAP 5

米沢市笹野本町5208-2
☎0238-38-4288 FAX.0238-38-4251
営/10:00~16:00 休/年中無休

創作こけし 「昔ばなし」

この「昔ばなし」のこけしは、雪国農家のいろいろ端で、ぢいちゃんのおばなしを熱心に聞き入る孫娘の姿を想い作ったものです。



3 **ピエロ工芸 山中三平** MAP 1 C-3

米沢市門東町2-5-19 ☎0238-22-7498
営/9:00~16:00 休/不定休
<http://www5.omn.ne.jp/~sanpei/>



延寿(槐)椀

古より幸せの木、厄除けの木として知られる槐の木。一つ一つくろく挽きし、生漆を何度も塗り重ね丹精こめて作り上げました。



4 **幸林工芸** MAP 1 D-3

米沢市福田町1-3-1 ☎0238-23-5598
営/9:00~18:00 休/不定休(連絡可)
<http://www5.omn.ne.jp/~kourin/>



独楽

米沢は独楽の生産量が日本一の産地と言われます。当社の独楽は200種類程あり、からくりなどの仕掛け独楽もあります。また、木製玩具では3回の大賞も受賞しています。



6 **(株)つたや物産** MAP 4

米沢市小野川町2458 ☎0238-32-2805
営/8:00~18:30 休/木曜
<http://www.komav7.com>



伝統こけし

昔ながらの技法で個性豊かに表現した木の素朴な人形です。

- 武田 正志 米沢市東2-6-48 ☎0238-23-0511
- 高崎こけし 木地挽物製作所 米沢市東3-9-25 ☎0238-23-4610
- 長谷川正司 米沢市通町8-2-17 ☎0238-23-8802

創作こけし

創作的な造形と木の素地の美しさに個性が感じられます。

- ピエロ工芸 (山中三平) 米沢市門東町2-5-19 ☎0238-22-7498
- 武田 正志 米沢市東2-6-48 ☎0238-23-0511
- 宮嶋 無筆 米沢市矢来3-3-26 ☎0238-23-1337
- 栗林 一雪 米沢市松が岬1-4-3 ☎0238-23-2356

米沢唐戸 米沢箆笥

米沢は、仙台、岩手(岩谷堂)、府中とともに日本でも有数の箆笥の産地で、米沢箆笥は米沢地域で古くから造られてきた伝統的な工芸品です。米沢箆笥を製作しているのは、現在当社のみとなりました。

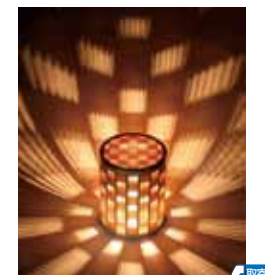


5 **(有)永井家具店** MAP 1 C-2

米沢市丸の内2-2-47 ☎0238-24-1777
営/9:30~16:00 休/不定休

木のあかり

木のあかりは日本の伝統工芸、組子(くみこ)と照明器具の融合でできたオブジェライトです。木のぬくもり、電球色のやさしさ、青森ヒバの香りが癒しの空間を演出します。



7 **木のあかりギャラリー** MAP 1 C-2

米沢市丸の内2-4-26 ☎0238-23-9376
営/10:00~20:00 休/不定休
<http://www.omn.ne.jp/~kiakari/>





焼物・染物他

相楽人形・米沢成島焼・とんぼ玉・染物
刺し子・ぜんまい織
蓑製品・帆布製品

米沢の風土に育まれた
伝統と匠の技の数々

相良人形

上杉鷹山の時代、家臣の相良清左衛門厚忠の手によって、余技として作られたのが始まりです。相良人形は粘土で型抜き、乾燥、素焼きのうえ、胡粉で素地を整え、顔を描いてから彩色します。現在の作家は8代目相良隆馬です。

1 相良人形 制作元

MAP 1 C-4

米沢市下花沢3-3-64
☎0238-23-8382



湯のみ、花入、菓子鉢等

従来の「成島焼」の良さを汲み、萩、唐津、上野(あがの)の諸窯に学んだ経験を活かし、伝統に立脚した技法を以って、新たに米沢を特色のある焼物の里として蘇生させたいと願って居ります。



2 米沢焼 鳴洲窯

MAP 1 B-1

米沢市広幡町成島914 ☎0238-37-2839
営/8:00~18:00頃 休/なし

とんぼ玉

米沢で唯一の体験できるとんぼ玉工房です(要予約)。作家が玉造りからアクセ加工まですべて手作りしています。物づくりの楽しさを提案出来るお店を目指しています。



3 (有)大和屋

MAP 1 C-2

米沢市松が岬2-1-82 ☎0238-23-1118
営/9:00~19:00 休/日曜
<http://yamatoya8739.web.fc2.com/>

原方刺し子

古い土蔵と古民家で、地元に着からある「さしこ」を再現し体験と見学を目的にした原方刺し子ミニ博物館です。母の温もりを感じて頂けたら嬉しいです。



4 刺し子工房 創匠庵

MAP 1 D-3

米沢市門東町1-1-11 ☎0238-23-0509
営/10:00~16:30(体験は要予約)
休/火曜、12~3月休館
<http://yonezawanet.jp/sasiko-ksa/>



漢方染 小銭入れ

雄大な自然の恵みである葉草で染め上げた、いたわるように織りなす。温もりと安らぎ、懐かしささえ感じる漢方染はあなたの心を自然に帰します。



6 漢方染 菅原工房

MAP 1 C-2

米沢市松が岬3-4-33 ☎0238-23-9286
営/9:00~17:00 休/土曜、日曜、祝日

山ぶどう蔓カゴ

山ぶどうの蔓を使った製品は弾力性に富み使うほど艶が出てきます。蔓の採集・デザイン・製作・販売を一貫して行っており、お客様のオーダーが増えていきます。



8 みちのく蔓工芸所

MAP 1 D-3

米沢市福田町2-3-61 野々花染工房(有)
☎0238-23-0748 営/8:30~17:30
休/土曜、日曜、祝日
(ご予約があれば休日でもご覧いただけます)
<http://www.omn.ne.jp/nonohana/michi/>



ぜんまい織

北の秘境豪雪地帯で生まれたぜんまい織は優れた手技で織り上げ自然防水の為汚れが付きにくく他に類を見ない独特の風合は先人達の純粋に生きた証として優しさが出てくる。



5 出羽の織座 米澤民藝館 (原始布・古代織参考館)

MAP 1 D-3

米沢市門東町1-1-16 ☎0238-22-8141
営/10:00~16:00
休/不定休(年末年始休みあり)
<http://www4.ocn.ne.jp/~gensifu/>



山ぶどうのかご

山形の吾妻山系に自生する山ぶどうのツルを採取し、丹念に編み込みました。頑丈さや軽さは勿論、使う程に増す光沢も魅力です。天然素材、手作りの為、一つ一つの色合いや風合いが異なります。



7 つる工芸と一刀彫 (株)鷹山

MAP 5

米沢市笹野本町6798 ☎0238-38-3200
営/9:00~18:00 休/不定休
<http://kanpu.net/>



帆布で作ったバッグ

牛やのモノ作りの原点は、こだわりの帆布だけが生み出す独特な世界。あくまでベーシックなものにこだわり、城下町の面影が残る米沢の地で自らの手でモノ作りをしています。



9 日乃本帆布/牛や

MAP 1 C-2

米沢市門東町1-5-29 ☎0238-22-6174
営/9:30~17:00 休/年末年始
<http://www.gyuya.co.jp/>

