

麺類

早蕨そば



真室川の里山で春一番に採れた美味しい早蕨(さわらび)を練りこんだ春の香りがする「早蕨そば」。自然豊かな真室川の山菜を全国に知って頂くため、商品名は山形新幹線の新庄延伸時に全国募集して決定。

南庄司製麺工場
☎0233-62-2760

ワーコムうどん・そば



ワーコム農法のワーコム米を使用した真室川ならではの商品。小麦粉は東北産の「ゆきちから」、米粉は真室川産の「ひとめぼれ」、そば粉は最上産の「最上早生」を使用。

南庄司製麺工場
☎0233-62-2760

米粉中華ハイ辛ラーメン(生)



麺に練り込まれた米粉によってもちもちとした食感とコシが生み出された米粉中華麺。真室川の米粉を使用しているほか、小麦も県内産にこだわった生まれも育ちも「山形」のラーメン。平成22年度「やまがた米粉食品コンクール」優秀賞受賞。

南庄司製麺工場
☎0233-62-2760

親子芋うどん甚五右エ門



町内の伝承野菜「甚五右エ門芋」を練りこんだうどん。粘りや食感の違う親芋と子芋の両方をバランスよく加えることで、つるつるとした芋の特長を生かした食感を実現。細めの平打ち麺で、茹でのびにくく、郷土食「ひきづりうどん」にも適する。

南庄司製麺工場
☎0233-62-2760

野草茶



野草・薬草は古くから当地での暮らしの中に息づいており、雪に閉ざされる冬に医者にかかるのが困難だったため、野草・薬草を使用していました。オトギリソウ・ハッカ・よもぎ・赤すもも・カキドオシ・ドクダミ・桑の葉・桃の葉を使用しております。

春夏秋冬真室川
☎0233-63-2640

純粋天然はちみつ



豊かな自然があればこそ、採取、生産できる商品。栃、アカシア、百花、栗など、様々な種類別に商品化していることや100g入りの小瓶詰め販売をしているのも

特長のひとつ。添加物なし、加熱処理なし、採取したそのままの純粋天然はちみつを瓶詰めした商品。大沼養蜂 ☎0233-63-2708

農林水産加工品

純米吟醸「やま富近岡」

真室川で育った酒米「美山錦」100%使用し、真室川の新しいお土産作り、真室川産米の全国PRを考えて発案され、誕生した地酒。いくつものコンクールで高い評価を得たフルーティーな純米吟醸酒。

櫛近岡商店 ☎0233-62-2348



純米大吟醸「やま富近岡 雪女神」

山形県が開発した大吟醸用酒造好適米・雪女神を真室川町で作付し、真室川産・雪女神を100%使用した純米大吟醸酒。米の旨味と甘みが口に広がり、透明感ある味わいが楽しめる逸品。

櫛近岡商店 ☎0233-62-2348



山ぶどう液(原液)

使用している原材料には、保存料、着色料等はもちろん、砂糖などの甘味料も一切使用しておらず、山ぶどうのみを搾って作った安心して飲みいただける商品。山ぶどう本来の甘味、酸味、そして風味を楽しみむことができる濃厚果汁。

南佐藤商店 ☎0233-66-2100



真室川産山ぶどうワイン「巨木の雫」

国内有数の巨木群、手つかずの原生林、雄大な自然の中で古来より地元の人々に親しまれてきた山ぶどうを原料に、初霜が降りる10月半ば、完熟しきった山ぶどうだけを選び、昔ながらの方法で醸造熟成させた山ぶどうのワイン。

櫛近岡商店 ☎0233-62-2348



真室川の梅酒「梅里苑」

真室川音頭に唄われた「梅」で知られる真室川町の新しい名物となることを目指して開発。真室川公園で収穫された梅だけを原料に県産の日本酒にじっくり1年間漬けて完成させた日本酒仕込みの梅酒。

真室川の梅酒作りプロジェクト
櫛近岡商店 ☎0233-62-2348
松澤酒店 ☎0233-62-2886



真室川りんご100%ジュース



約60年前に始まったりんご栽培。今では、「真室川りんご」として評価を獲得。また、キズ果や形が悪いりんごを活用したジュース加工も開始し生まれたのがこの商品。搾りかすは町内の牛飼養農家に餌として提供。循環型農業実践の加工品。

田中りんごや
☎0233-65-2106

天然100%濃いはちみつ



町内の山林に自生している、アカシア、栃、山ふじ、タニウツギ、山桜等から採蜜。自家採蜜で、採蜜時には給餌しない天然100%の純粋はちみつ。

真室川養蜂
☎0233-62-4440

真室川漬



真室川で昔から作られてきた家庭料理をアレンジし、原木なめことワラビ、タケノコなどの山菜を混ぜて加工した惣菜缶詰。材料は天然物自然物にこだわり、製法においても、保存料や着色料等は一切使用しておらず、安全安心にこだわった商品。

南佐藤商店 ☎0233-66-2100

落甘露煮



真室川の伝統的な家庭料理をアレンジして商品化したもので、長年のロングセラー商品。栽培ものの露を使わず、天然物の露のみを使用。栽培ものでは実現できない滋味あふれる人気の一品。

南佐藤商店 ☎0233-66-2100

築獲り川魚の甘露煮



春はサクラマス、秋にはサケがそ上する真室川町の豊かな河川。築で採れた鮎・ハヤ・カジカ等を炭火で素焼きにした後、甘露煮にしました。祝いの席や贈呈品にもお勧めの逸品。

春夏秋冬真室川
☎0233-63-2640

菓子類

まむろの香梅



真室川のシンボルである梅にこだわり、梅風味の白餡をほんのりピンク色の梅花型の最中ではさんだ上品な和菓子。梅の里真室川土産として地域内外の方々から大好評。

菓子処 亀甲屋
☎0233-65-2016

きな粉アメ



米あめを主原料にした昔ながらの製法、完全手作りでき生み出される素材な商品。きな粉にも地元産大豆を用いている。特長である口どけ感を維持するため、柔らかく仕上げられており、気温の低い10～3月の限定商品。

ひらのや
☎0233-63-2318

やま富近岡 酒ケーキ



真室川の地酒・純米吟醸「やま富近岡」のみを使用した酒ケーキ。ブランド認定業者・菓子処亀甲屋とのコラボレーションで、日本酒が苦手な人も楽しめる大人のおやつに。フルーティーな香りとしっとりとした食感が特徴で、優れたお土産菓子として数々の賞を受賞した逸品。

櫛近岡商店
☎0233-62-2348

勘次郎胡瓜のピクルス



120年以上昔から真室川町のみで作られてきた勘次郎胡瓜を使ったピクルス。シンプルな味付けながら地場のハーブや赤にんにくの香りを真空調理で胡瓜に閉じ込める事で、深みのある味わいに仕上げられています。ワインのお供やカレーの付け合わせにピッタリ。

工房ストロー ☎0233-62-3796

勘次郎胡瓜のコンポート



最上伝承野菜認定の貴重で美味な勘次郎胡瓜を旬の夏場以外にも味わってもらおうと開発した商品。特長である鮮やかな黄色が加工後も残り目にも美しい一品。まるでいちじくを思わせる様な食感も人気で、特にヨーグルトとの相性がバッチリ。

工房ストロー ☎0233-62-3796

はちみつジャム



「果樹大国」山形。ミツバチたちが受粉して実った山形の果実と「純粋天然はちみつ」を使って作ったフルーツジャム。養蜂屋ならではの逸品です。はちみつ含有量35%、砂糖不使用、無添加、ペクチンを使用していないため1日かけ丁寧な手作りで仕上げられています。

大沼養蜂 ☎0233-63-2708

真室川音頭ゆべし 真室川音頭最中



いずれも「真室川音頭」にちなんで開発したお菓子。半世紀に及ぶ販売実績があり、真室川のお土産として町内外のお客様から支持を得ているロングセラー商品。櫛おかしの平和堂 ☎0233-62-2762

伝承野菜スイーツ



真室川の伝承野菜をテーマにしたスイーツシリーズ。いずれの素材も生産者から直接入手し、素材の特長を活かしつつ驚きの洋菓子を開発。写真前から時計回りに「タルト甚五右エ門」「勘次郎胡瓜のジュレ」「黒五葉の枝豆プリン」「黒五葉のモンブラン」の4品。

櫛おかしの平和堂
☎0233-62-2762

工芸品

真室川漆器



真室川町には古くから漆植栽の歴史があります。その歴史を活かし、汁椀・丸盆・茶筒・箸等を定番商品としながら、真室川の食文化を支える器づくりを目指しています。漆器工房学 ☎0233-65-2704