

Mogami Food Catalog

~2022 Autumn~

Part1 最上のきのこ

森林面積が広く水資源に恵まれた最上地域では、高品質なきのこが栽培されています。



みちのく生しいたけ

JGAP 認証を取得し、自然豊かな最上の里で新鮮な椎茸を生産・出荷しています。まいたけ(贈答用・業務用)もご用意しております。

【保存方法】冷蔵
【供給時期】通年

㈲マッシュハウス最上

【所在地】〒999-6213

山形県最上郡最上町大字法田 790

【TEL】0233-44-2847

【FAX】0233-44-2578

【WEB】www.mushhouse.jp/

【E-mail】m.kinoko@coral.plala.or.jp



【保存方法】冷蔵

【供給時期】通年

マッシュルーム(各種)



BC品(業務用)

【保存方法】冷蔵

【供給時期】通年



水煮、カレー、スープ等加工品多数

世界レベルの設備と独自のノウハウで、安心・安全に育てたオーガニックマッシュルームです。JGAP 認証、有機 JAS 認証を取得し、高レベルの徹底した品質管理と衛生管理を実施して安定的に出荷できる技術を蓄積しています。

㈲舟形マッシュルーム

【所在地】〒999-4605 山形県最上郡舟形町長沢 6831

【TEL】0233-32-8064

【FAX】0233-32-8065

【WEB】www.f-mush.com 【E-mail】f-mush@vega.ne.jp



おつまみシリーズ
(えのき・椎茸・エリンギ)

さげがわえのき

シャキシャキとした食感を出すためのこだわりの栽培法で、細心の注意を払って育てています。

えのきの加工品もおすすめです。

【保存方法】冷蔵

【供給時期】通年

㈲鮭川えのきセンター

【所在地】〒999-5203

山形県最上郡鮭川村大字川口 626

【TEL】0233-55-3059

【FAX】0233-55-3009



えのき南蛮
えのきにんにく

原木なめこ



【保存方法】冷蔵

【供給時期】9月下旬~11月上旬

※自然発生のため、収穫量により対応できない場合がございます。

天然なめこに限りなく近い生育環境で栽培しました。肉厚でぬめりが強く、天然ものに勝るとも劣らない食感です。

真室川きのこ本舗

【所在地】〒999-5312 山形県最上郡真室川町大字新町 776-32

【TEL】0233-62-4441

【FAX】0233-62-3373

【WEB】www.e-kinoko.jp/ 【E-mail】shop@e-kinoko.jp



原木まいたけ、はちみつも販売しています。

供給時期は目安で、天候・作柄等により変動することがありますのでご了承ください。

個別の商品についての価格、送料、在庫状況、納期等に関しましては事業者にご直接お問い合わせください。

● 発行・問い合わせ

山形県最上総合支庁農業振興課 農産物利用拡大担当

【所在地】山形県新庄市金沢字大道上 2034

【TEL】0233-29-1316 【FAX】0233-22-0662

Part2 最上の秋野菜・新米

最上地域の豊かな自然の中で育った、秋に収穫される野菜・米をご紹介します。

白ネギ



有機物を多く取り入れ異常気象にも耐えうる栽培管理をしています。出荷数量と収穫適期を入念に管理していることから、棚持ちがよくお客様から大変喜ばれております。

【保存方法】常温【供給時期】7～11月

株式会社エヌシップ

【所在地】〒999-5406 山形県最上郡金山町大字山崎三枝 11

【TEL】0233-52-7100 【FAX】0233-52-2848

【E-mail】n.nagakura@nship-group.com

※ズッキーニ、キャベツ、人参等も販売しています。

特別栽培米（つや姫等）



「安心・安全・美味しさ」を追求した特別栽培米を発送日に精米して産地直送しています。

【保存方法】冷蔵(10℃程度)

【供給時期】通年

※玄そば、むきそば、そば粉(すべて最上早生)、ミニトマトも販売しています。



農事組合法人 グリーンライスファーム

【所在地】〒996-0213 山形県最上郡大蔵村赤松 1971

【TEL】0233-75-2150(FAX 兼用)

【WEB】<http://www.greenricefarm.com/>

泉田さといも



えぐみが少なく皮が薄く、ねっとりとした粘りの強い里芋です。

【保存方法】常温

【供給時期】9月中旬～10月中旬

泉菜株式会社

【所在地】〒999-5103 山形県新庄市泉田 359

【TEL】090-5358-8165 【FAX】0233-32-0745

Part3 秋の最上伝承野菜



最上地域に伝わる「最上伝承野菜」の中で、秋が旬の野菜をご紹介します。



最上伝承野菜HP

はた畑いものこ



最上川の舟運文化の中で種芋がもたらされたと考えられている。孫芋は細長い形のものが多い。柔らかくぬめりが強く、芋煮、煮物で食べるとおいしい。

【保存方法】常温

【供給時期】10月中旬～11月下旬

よね米さずべ芋



米地区で昔から受け継がれてきた。種芋を守ってきた阿部家の屋号から名前がついた。孫芋は丸い形のものが多い。柔らかく粘りがあり、芋煮、煮物で食べるとおいしい。

【保存方法】常温

【供給時期】10月中旬～11月中旬

最上かぶ



上部は赤紫色ですが、中身はすべて白色です。肉質は柔らかく、甘みがあり、甘酢漬、塩漬、汁物など何にでも合います。

【保存方法】常温

【供給時期】11月中旬～12月上旬

つのかわ角川かぶ



戸沢村の山間部角川地区で焼き畑農法で作られる伝承野菜。

上部は赤や紫、先に行くにしたがって白くなっているものやすべて色がついているものなどさまざま。しっかりとした肉質や独特の風味と辛みで甘酢漬やサラダにおすすめです。また、皮ごとすりおろしてそばの薬味にもよく合います。

※その年の天候などに伴い焼き畑でない場合もあります。

【保存方法】常温

【供給時期】10月下旬～3月下旬

※1月～2月は積雪のため出荷量が限られます。

もがみ物産館

【所在地】〒996-0024 山形県新庄市多門町 1-2

【TEL】0233-28-8886 【FAX】0233-28-8887

寺台農園

【所在地】〒999-6403 山形県最上郡戸沢村大字角川 1346-2

【TEL】090-3983-7648 【FAX】0233-73-2142