

山形県最上地域の旬の食材情報が満載!!

Mogami Food Catalog

~2026 Spring・Summer~

最上地域の山菜

山形県北東部に位置する最上地域は、夏は高温多湿、冬は日本でも有数の豪雪地帯であり、森林面積が全体面積の80%を占めるなど、森林資源も多くあります。「Mogami Food Catalog」は、そんな最上地域の豊富な食材を、四季ごとにご紹介しています。



最上地域は山菜の宝庫!!

豊かな土地から採れる山菜は、高く評価されています。例年4月下旬頃から5月中旬頃までがピークです。最上地域の美味しい山菜を是非、ご賞味ください。

みず



うど



わらび



山菜水煮

下処理不要なので、手軽に使えます!



~最上地域の山菜の主な取扱店舗はこちら~

産直まゆの郷

山形県新庄市十日町6000-1

【TEL/FAX】0233-23-5007

もがみ物産館

山形県新庄市多門町1-2

【TEL】0233-28-8886 【携帯】090-7065-9973(担当:津藤)
【FAX】0233-28-8887 【E-mail】info@mogami-bussan.com

ヤナ茶屋もがみ

産直 最上四季香

山形県最上郡最上町志茂柳ノ原1469-7 【TEL】0233-44-2577 【FAX】0233-44-2877

産直まんさく

山形県最上郡舟形町舟形4421-2

【TEL/FAX】0233-29-5370

森の停車場

山形県最上郡真室川町新町131-31

【TEL/FAX】0233-62-3099

産直さけまるくん

山形県最上郡鮭川村大字川口271-2

【TEL/FAX】0233-55-4460 ※入荷状況で変動あります

のらいち とざわ農楽市

山形県最上郡戸沢村蔵岡3704-20
(道の駅とざわ敷地内)

【TEL/FAX】0233-72-2242

最上地域の春野菜

最上地域の春を代表する野菜はにらとアスパラです!!



※その年の気象状況等により、生産量や時期に変動があるため数量、価格等詳細については各店舗へお問い合わせください。



山形県
ホームページ



最上伝承野菜
ホームページ



最上伝承野菜
Facebook



最上伝承野菜
Instagram

最上地域の加工品！

生鮮わさび「雪葵」

わさびの最高品種と言われる「真妻」種を、豊かな自然と、月山から湧き出る清冽な清水で栽培しています。

【保存方法】冷蔵【供給時期】通年

株式会社八鍬土建（大蔵わさび）

山形県最上郡大蔵村大字清水2309-1

【TEL】0233-75-2359

【FAX】0233-75-2128

【E-mail】ookurawasabi@amail.plala.or.jp



＼山葵を使った加工品もあります／



山葵醤油

天然はちみつ

はちみつを採る時期によって蜜を取る花が変わり、味や香りが変化します。

大沼養蜂

山形県最上郡真室川町大字大沢5599-2

【TEL】0233-63-2708

【FAX】0233-63-2508

【E-mail】info@onuma-honey.com

～はちみつを使った加工品もあります～



ミード（蜂蜜酒）ケーキ

はちみつのお酒「ハニーワイン」

舟形マッシュルーム

←マッシュルームとクリームスープの素

↓乾燥マッシュルーム



独自の栽培技術で、安全・安心に育てたオーガニックマッシュルーム

舟形マッシュルーム

山形県最上郡舟形町長沢6831

【TEL】0233-32-8064

【FAX】0233-32-8065

【E-mail】f-mush@vega.ne.jp

【Web】www.f-mush.com



（ビーフ）

（ベジタブル）

ピーナッツペースト

山形県金山町産「ピーナッツ（落花生）」を使用し、砂糖などを含まない無添加ピーナッツペーストです。



新庄固有の農産物や食文化を物語る農産物加工商品のブランド

もがみわせ

新庄産の最上早生そば

豊かな香りとコシの強さが特徴

野中のおかず味噌シリーズ



野中なんば味噌

ふきのとう味噌

にんにく味噌

ねぎ味噌

金山産直組合 ちょうほう屋

山形県最上郡金山町金山363-2

【TEL】0233-31-0057

もがみ物産館（新庄市）

山形県新庄市多門町1-2 【TEL】0233-28-8886 【FAX】0233-28-8887

【携帯】090-7065-9973(担当:津藤) 【E-mail】info@mogami-bussan.com



受け継がれる美味しさ

最上 伝承野菜

最上地域特有で概ね昭和20年以前から存在していた野菜や豆類のうち、現在も最上地域で栽培され、自家採取しているもの。現在は33品目が認定されている。

はた畑なす



1個200g~300gの大玉丸なす（ソフトボール大くらいまで大きい）です。実も皮もやわらかく、煮ても焼いても型崩れしにくいですよ。

【保存方法】常温

【供給時期】7月中旬~9月下旬

松田農園

山形県新庄市本合海697-20

【TEL】090-4889-5391

【WEB】<https://matsudanouen.thebase.in/>



生産者の松田さん



畑なすを使ったジェラート「ハタナスカラメル」

産直まゆの郷

山形県新庄市十日町6000-1

【TEL/FAX】0233-23-5007

かんじろうきゅうり 勘次郎胡瓜



【保存方法】常温

【供給時期】7月中旬~9月下旬

黄緑色で形はすんぐりしている。きゅうり臭さがほとんどなく、生食がオススメ！ピクルスなどの漬物にしても色がきれいなまま変わりにくいです。



生産者の高橋さん

工房ストロー

山形県最上郡真室川町大字平岡885

【TEL】090-3125-2500

【WEB】<http://kobo-straw.com/>

最上赤にんにく

赤い表皮が特徴。粒そのものは白く、加熱すると甘みが強くなる

ヤナ茶屋もがみ 産直最上四季香

山形県最上郡最上町

大字志茂字柳ノ原1469-7

【TEL】0233-44-2577

【FAX】0233-44-2877

産直さけまるくん

山形県最上郡鮭川村大字川口271-2

【TEL/FAX】0233-55-4460

リルストーリーア 指村農園

山形県新庄市大字泉田143

【TEL】080-1803-6828

【E-mail】sashimura.farm12@gmail.com

【WEB】<https://lit.link/sashimura12>

【価格】1kg 1,500円~

とざわ農楽市 (のらいち)

山形県最上郡戸沢村大字蔵岡3704-20

(道の駅とざわ敷地内)

【TEL/FAX】0233-72-2242



【保存方法】常温

【供給時期】7月~12月

のなかげんまい

野中玄米みそ



新庄市野中地区で栽培されている大粒で甘みのある「金持ち豆」を使用。新庄産はえぬきの玄米麴と天然塩のみの完全無添加。

きゅうごろう

久五郎みそ



最上町本城地区にある佐藤家のみで受け継がれている「久五郎豆」と、麴は自家製秋田こまちを使用。圧力鍋などは使わず、まき火でゆっくりと4時間かけて丁寧に煮るこだわった手づくり味噌。

最上 伝承野菜をまとめてお取引することも可能です

その場合は もがみ物産館 (新庄市)

山形県新庄市多門町1-2 【TEL】0233-28-8886 【FAX】0233-28-8887

こちら⇒ 【携帯】090-7065-9973(担当:津藤) 【E-mail】info@mogami-bussan.com

最上地域の農産物・畜産物

冷凍厳選ラズベリー



寒冷多雪地域の特性を活かしながら、病気を予防する雨よけ栽培をしております。形がよく傷のないものを厳選してお届け！
冷凍なので、使いやすくそのままトッピングとしても！ジャムやスムージーなどに加工しても美味しく、見た目も鮮やか！

最上ラズベリー会

山形県新庄市昭和682
【TEL】090-6789-7467
【FAX】0233-25-3516



最上ラズベリー会
Instagram

【保存方法】冷凍 【供給時期】通年

※在庫が無くなり次第終了。
輸送中に形が崩れる場合があります。



生きくらげ

乾燥きくらげ

奥羽山脈水系の清らかな地下水をふんだんに使って生育したきくらげです。「大きさ」「肉厚」「歯ごたえ」のそろった質の高さが自慢です！



【保存方法】冷蔵

【供給時期】6月～11月

【保存方法】常温

【供給時期】通年

(株) エナジーファーム

山形県新庄市泉田字上村西43

【TEL】0233-25-4460

【E-mail】energyfarm-info@ena-poti.com

【Web】<https://www.e-farm.jp/>

最上鴨



自然豊かな環境の中で、腸活を意識した独自の飼育方法により、健康的に育てられた特別な鴨です。クセを抑えつつ、旨味と脂身の甘みがあります。

むね肉スライス

【保存方法】冷凍 【供給時期】通年

※部位はむね肉、もも肉など

(株)加藤商事

山形県新庄市福田711-187

【TEL】0233-29-7380

【E-mail】info.office.katosyoji@gmail.com

くだもの橙玉（ほおずき）

鮭川村の大自然の中、静かな山あいの地で栽培されているほおずきです。南国を思わせるトロピカルな香りが特徴で、甘酸っぱさとプチプチとした食感です。



【保存方法】

常温

【供給時期】

8月中旬～

10月下旬

有限責任事業組合フリーハンド

山形県最上郡鮭川村木の子の森

【TEL】0233-55-4455

【FAX】0233-55-4459

【E-mail】info@yamagata-ecopark.com



ほおずきジャム

米の娘ぶた

米とホエーの至高の風味

山形県産 米の娘ぶた®

国産の飼料用米と、ホエーを配合した飼料で健康的に育ち、やわらかく、甘みのあるあっさりとした脂が特長の大商金山牧場のブランド豚です。

オンラインショップでも販売中!

第46回
食品産業優良企業等表彰
食品産業部門 農工商連携タイプ

農林水産大臣賞 受賞

大商金山牧場では畜産を核とした「循環型農業」の実践を通じて、「元氣な社会づくり」へ貢献することを目指しています。

(株) 大商金山牧場（酒田営業所）

山形県酒田市京田2丁目13-10

【TEL】0234-31-4129 【FAX】0234-41-2941

【WEB】<https://www.taisho-meat.co.jp/>

●発行● 山形県最上総合支庁農業振興課 生産流通担当

山形県新庄市金沢字大道上2034 【TEL】0233-29-1315 【FAX】0233-22-0662