

◆◆◆「山形おきたま伝統野菜」を使用した料理・商品等を提供・販売しているグリーンフラッグ店◆◆◆

※「おきたま食の応援団」グリーンフラッグ店に照会し、回答をいただいた店舗の情報について掲載しています。(H26年10月8日現在)

| 市町名 | 店舗名等 | 伝統野菜 | 料理名・商品名 | 店舗からのセールスポイント | 提供時期 | 提供価格 | 備 考 | |
|---|--|---------|--|--|--|--------------------|---|--|
| 米沢市 | 株式会社マインド 食彩事業部 【住所】 米沢市中田町751-1 【電話】 0238-37-2311 | うこぎ | うこぎ茶スティック | ウコギにはクロロゲン産(ポリフェノール類)が多く含まれていて、健康を意識したお茶です。スティックの粉末を湯呑等に入れお湯を注いでお飲みください。うこぎの風味と焙煎玄米の香ばしさをお楽しみいただけます。 | 通年 | 20本入り 632円(税抜) | 売り場 上杉城社苑 又は、通信販売 http://mindp.co.jp/ukogi/ | |
| | | | 健康うこぎ茶ダッタンそば入 | ウコギにはクロロゲン産(ポリフェノール類)、韃靼そばにはルチン(ポリフェノール類)が豊富に含まれており、健康を意識したお茶です。急須で飲みます。 | | 100g入り 728円(税抜) | | |
| | | | よねざわのハーブティー | ウコギにはクロロゲン産(ポリフェノール類)が多く含まれていて、健康を意識したお茶です。うこぎ焙煎茶葉をクラッシュして△メッシュに入れました。紅茶のようにポットで抽出して飲みます。遠赤外線ですっきり焙煎した「うこぎ」茶葉だけのプレーンなお茶です。うこぎの風味をお楽しみいただけます。 | | 10袋入り 680円(税抜) | | |
| | | | うこぎ飴 | 保存料、着色料などは使用していません。ほんのり「うこぎ」のほろ苦さと香りをお楽しみいただけます。 | | 100g入り 278円(税抜) | | |
| | 小野川温泉 寿宝園 【住所】 米沢市小野川町2584 【電話】 0238-32-2214 | うこぎ | 宿の料理に使用 | うこぎ菜 | うこぎはとても生命力の旺盛なトゲのある木です。春の新梢の成長は一週間で10センチ前後伸びます。その部分はとても柔らかくて、茎の部分は若干甘みがあり、葉先のほろ苦さとブレンドされ、野菜として食するととても美味しくいただけます。 | 6月～10月 | 400g 2,220円(税抜) | 提供期間は気候により前後する場合があります |
| | | | | うこぎ粉末[顆粒] | 「うこぎ」100%の粉末です。様々な練り物食品に入れてお使いいただけます。 | 通年 | 【ご来店限定】 800g入り 3,600円 | 前日15時までのご注文で、翌朝摘み取りした商品を13時まで準備します。 (日曜祭日を除く) |
| | | | | | | | 60g入り 1,760円(税抜) | 他に下記の容量の商品もあります 20g入り 650円(税抜) 100g入り 2,500円(税抜) 500g入り 12,000円(税抜) |
| 小野川温泉 寿宝園 【住所】 米沢市小野川町2584 【電話】 0238-32-2214 | うこぎ | 宿の料理に使用 | うこぎ御飯 | 色どりもあざやかで栄養価も高く、くせも無いので食べやすいです。 | 5月～9月 | | 毎年、同時期に提供 | |
| | 小野川豆もやし | | 歯ざわりが良く、ブランドの米沢牛スキヤキに添えたり、郷土料理の冷汁に使用しています。 | 1月～3月 | | 宿泊料金内 | 毎年、同時期に提供 | |
| | 小野川あさつき | | 数少ない冬野菜で、温泉を利用している。味も良く、酢味噌と相性が良いです。 | 1月～4月 | | | 毎年、同時期に提供 | |
| | 遠山かぶ | | 遠山かぶのスープ 煮くずれしないのが特徴ですが、あえてスープにしております。かぶの甘みが生かされています。 | 1月～3月 | | | 毎年、同時期に提供 | |

| 市町名 | 店舗名等 | 伝統野菜 | 料理名・商品名 | 店舗からのセールスポイント | 提供時期 | 提供価格 | 備 考 |
|---|---|---------|---|-------------------|--------|---------------|-----|
| 米沢市 | 湯の沢温泉 時の宿すみれ 【住所】 米沢市関根12703-4 【電話】 0238-35-2234 | おかひじき | 宿の料理に使用 | しゃきしゃきとした食感が特徴です。 | 3月～10月 | 宿泊料金内 | |
| | | 雪菜 | | 米沢を代表する冬野菜です。 | 12月～3月 | | |
| | | 小野川あさつき | | | 12月～3月 | | |
| | | 小野川豆もやし | | | 12月～4月 | | |
| | | 夏刈ふき | | | 出せる時期 | | |
| | | 薄皮丸なす | | 漬物王国山形のナス漬です。 | 出せる時期 | | |
| | | 遠山かぶ | | かたくずれしないカブです。 | 出せる時期 | | |
| グルメプラザ 金剛閣 【住所】 米沢市桜木町3-41 【電話】 0238-22-4122 | 薄皮丸なす | 薄皮丸なす漬 | 米沢産の薄皮丸ナス漬でシンプルな味付けで単品提供しています。 | 6～7月 | 600円 | 毎年同時期に提供 | |
| | おかひじき | | すき焼き、ステーキコース料理の一部として、様々なアレンジして提供しています。 | 4～8月 | — | コース料金の一部として提供 | |
| | 遠山かぶ | | コース料理の一部として、遠山かぶのポタージュを提供しています。 | 9～10月ころ | — | コース料金の一部として提供 | |
| | 雪菜 | | コース料理の一部として提供しています。 雪菜のふすべ漬けを米沢伝統料理「冷汁」に冬期間限定で使用しています。 | 1～2月 | — | コース料金の一部として提供 | |
| | 小野川豆もやし | | 焼き肉店のコース料理の一部として、ナムルにアレンジして提供しています。 | 12～2月 | — | コース料金の一部として提供 | |

| 市町名 | 店舗名等 | 伝統野菜 | 料理名・商品名 | 店舗からのセールスポイント | 提供時期 | 提供価格 | 備 考 |
|---|---|---------------------|---|------------------|----------|--|---|
| 米沢市 | レストランテ 喜右エ門 【住所】 米沢市大字長手1668 【電話】 0238-28-0284 | うこぎ | 都度、パスタ料理やスープなどに使い提供しています。 | | | | これまで作ったメニューの一部は、店舗ホームページに掲載していますのでご覧ください。 |
| | | おかひじき | | | | | |
| | | 宇津沢かぼちゃ | | | | | |
| | | 遠山かぶ | | | | | |
| | | 雪菜 | | | | | |
| | | 小野川豆もやし ほか | | | | | |
| つたや物産 【住所】 米沢市小野川町2458 【電話】 0238-32-2805 | 小野川豆もやし | 小野川豆もやし | 小野川の温泉利用の約30cmの豆もやし。温泉豆もやしは全国で2ヶ所です。 | 11月下旬～ 4月10日頃 | 380円予定 | | |
| | 小野川あさつき | 小野川あさつき | 小野川の温泉利用のあさつき。太陽に当たらないので黄色く、柔らかいのが特徴です。 | 正月から4月 | 260円予定 | | |
| 小林靴屋 【住所】 米沢市赤芝町1626-2 【電話】 0238-32-2034 | 薄皮丸なす | なすの味噌漬け | 薄皮丸なすの味噌漬けです。昔ながらの美味しい味噌漬けで人気です。自家製です。 | 通年 | 420円(税込) | | |
| | | なすの塩漬け なすのしょう油漬け | 自家製の薄皮丸なすを塩漬けしてからしょう油漬けにしています。あきのこない美味しさです。 | 夏場 出せる時 | サービス | 店内でおもちを食べていかれる方に御出しします。日によって漬物の内容は変わります。 | |

| 市町名 | 店舗名等 | 伝統野菜 | 料理名・商品名 | 店舗からのセールスポイント | 提供時期 | 提供価格 | 備 考 |
|--|---|---------|--|---|---------------|------------------------|-----------------------|
| 米沢市 | 粉名屋小太郎 【住所】 米沢市中央5-3-19 【電話】 0238-21-0140 | うこぎ | | 春のてんぷら盛り合わせの一品として、うこぎの天ぷらを提供しています。 | 春 | — | |
| | | 薄皮丸なす | 薄皮丸なす漬け | 季節の漬物です。 | 5月～9月 | 500円位 | |
| | | 雪菜 | 雪菜のふすべ漬け | 季節の漬物です。 | 冬 | 400円位 | |
| | | おかひじき | | おつまみの一品として、そば会席中の一品として提供しています。 | 出せる時期 | — | |
| | | 小野川豆もやし | | | 冬 | | |
| | | 小野川あさつき | | | 冬 | | |
| | おうちカフェ ぼぬーる 【住所】 米沢市小野川町2544-1 【電話】 0238-32-2688 | 小野川豆もやし | 小野川もやしのペペロンチーノ | しゃきしゃきした食感ともやしの風味。オリーブ油、にんにくがベストマッチです。 | 11月末～3月中旬 | 800円 | 季節限定 |
| 小野川もやしのピラフ ラジウム卵添え | ちよっぴり辛めのスパイシーなピラフです。もやしの風味とラジウム卵の相性もバッチリです。 | | 11月末～3月中旬 | 800円 | 季節限定 | | |
| 長井市 | えんどう肉店 【住所】 長井市小出3747-6 【電話】 0238-88-2860 | 馬のかみしめ | 馬のかみしめ豆入り うまメンチ | 馬のかみしめ豆入り馬肉のメンチカツです。枝豆の味も生きていて香ばしくておいしいです。 | 枝豆がある 時期限定 | 揚げて 119円 | |
| | | うこぎ | なごみ膳 | 置賜地方の郷土料理冷汁等も入り、伝統野菜うこぎのごま和えや薄皮丸ナスの漬物等、素材のおいしさが味わえます。 | 7月～9月 | 1,500円(税込) | 毎年、同時期に提供。2日前までに予約必要。 |
| | | | | | | | |
| 農家れすとらん なごみ庵 【住所】 長井市成田1445 【電話】 0238-84-7822 | 馬のかみしめ | うまみそあげ | もち粉とみそ、砂糖を練って揚げる郷土料理「みそあげ」に、在来種大豆「馬のかみしめ」のきな粉を入れました。 | 通年 | 400円(税込) | 長井市の直売所 菜なポートで販売しています。 | |

| 市町名 | 店舗名等 | 伝統野菜 | 料理名・商品名 | 店舗からのセールスポイント | 提供時期 | 提供価格 | 備 考 |
|-----|--|---------|---------------|--------------------------------------|--------|----------|---------------|
| 長井市 | 萬寿屋本舗 【住所】 長井市館町北7-7 【電話】 0238-84-0022 | 馬のかみしめ | じんだん団子 | 馬のかみしめを使用したじんだん 団子はおきたま産つや姫を使用しています。 | 通年 | ¥97 | |
| | | | 馬のかみしめラスク | | 通年 | ¥97 | |
| | | | じんだん大福 じんだん万十 | | 通年 | ¥97 | |
| 南陽市 | 小林豆腐店 【住所】 南陽市長岡628 【電話】 0238-43-2615 | 薄皮丸なす | 薄皮丸なす漬 | 砂糖、塩でシンプルに味付けした浅漬けです。 | 7月～10月 | 756円(税込) | |
| 高島町 | 伝承米沢牛 よう山亭 【住所】 高島町大字福沢7-1072 【電話】 0238-57-2140 | うこぎ | | 天ざるの天ぷらに使用しています。 | 出せる時期 | — | 単品を出してはおりません。 |
| | | おかひじき | | おひたし 高島産の元気菜といっしょに出しています | 出せる時期 | — | |
| | | 薄皮丸なす | | 漬物に出しています。夏限定。 | 夏限定 | — | |
| | たかはた地産館 【住所】 高島町大字福沢7-1072 【電話】 0238-57-2140 | おかひじき | おかひじき | 生産者直売です。 | 5月～11月 | 160～180円 | |
| | | 小野川豆もやし | 小野川豆もやし | 生産者直売です。 | 1月～3月 | 300円～ | |
| | | 薄皮丸なす | 薄皮丸なす | 生産者直売です。 | 7月～9月 | 300円～ | |
| | | 紅大豆 | 紅大豆 | はかり売りを行っています。 | 通年 | 12円/g | |

| 市町名 | 店舗名等 | 伝統野菜 | 料理名・商品名 | 店舗からのセールスポイント | 提供時期 | 提供価格 | 備 考 |
|-----|--|-------|-------------|---|---------|---------|-----|
| 高島町 | たかはた地産館 【住所】 高島町大字福沢7-1072 【電話】 0238-57-2140 | 夏刈ふき | 夏刈ふき | 生産者直売です。 | 5月ころ | | |
| | | うこぎ | うこぎ(新梢) | 生産者直売です。 | 5月～9月 | | |
| | | 雪菜 | 雪菜のふすべ漬け | 生産者直売です。 | 1月～3月ころ | | |
| | | こうずくり | こうずくりの粕漬け | 生産者直売です。 | 12月ころ | | |
| 川西町 | 神戸屋 【住所】 川西町大字吉田5483-3 【電話】 0238-44-2938 | 紅大豆 | 紅大豆入パウンドケーキ | 紅大豆をそのままパウンドケーキに入れ、パウンドケーキの色も白より紅色に近くしています。 | 通年 | 1ヶ 105円 | |
| | | 紅大豆 | 紅の粉雪 | 紅大豆のきな粉を使い、小麦粉を一切使ってません。 | 通年 | 1枚 80円 | |