

◆◆◆「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		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 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、そば会席の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 高島産の元氣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	