



「伝統的酒造り」
ユネスコ無形文化遺産登録

個性豊かな置賜産日本酒と、一緒に愉しむ
ご当地おつまみのご提案

おきたま日本酒とおとも

山形おきたまの
おいしさ濃縮

発行元
山形県置賜総合支庁
産業経済部 地域産業経済課
〒992-0012 山形県米沢市金池7丁目1-50
TEL:0238-26-6042 FAX:0238-26-6047

山形おきたまの
酒蔵
&
観光立寄施設



置賜地域の 観光立寄施設	
<p>1 道の駅米沢</p> <p>住 米沢市川井1039-1 ☎ 0238-40-8400 🕒 9:00-18:00</p> 	<p>2 上杉城史苑</p> <p>住 米沢市丸の内1-1-22 ☎ 0238-23-0700 🕒 9:30-17:30 ※季節により変更あり</p> 
<p>3 道の駅田沢 なごみの郷</p> <p>住 米沢市大字入田沢573-19 ☎ 0238-31-2753 🕒 3月~11月 9:00-18:00 12月~ 2月 9:00-17:00</p> 	<p>4 道の駅 川のみなと長井</p> <p>住 長井市東町2-50 ☎ 0238-87-1121 🕒 9:00-18:00 ※冬季(1月~2月)営業時間変更あり</p> 
<p>5 よねおり かんこうセンター</p> <p>住 東置賜郡高畠町大字福沢7-1072 ☎ 0238-57-2140 🕒 4月~11月 9:00-17:30 12月~ 3月 9:30-17:00</p> 	<p>6 道の駅たかはた 縄文売店</p> <p>住 東置賜郡高畠町大字安久津2072-1 ☎ 0238-52-5434 🕒 4月~11月 9:00-17:30 12月~ 3月 9:30-17:00</p> 
<p>7 かわにし 森のマルシェ</p> <p>住 東置賜郡川西町大字中小松2534 ☎ 0238-42-6664 🕒 4月~11月 9:30-18:00 12月~ 3月 10:00-18:00</p> 	<p>8 道の駅 白い森おぐに</p> <p>住 西置賜郡小国町大字小国小坂町616-1 ☎ 0238-62-3719 🕒 9:00-17:00 ※冬期間短縮あり</p> 
<p>9 道の駅白鷹ヤナ公園 あゆ茶屋</p> <p>住 西置賜郡白鷹町大字下山661-1 ☎ 0238-85-5577 🕒 4月~10月 10:00-17:00 11月~ 3月 10:00-16:30</p> 	<p>10 道の駅いで めざまの里 観光物産館</p> <p>住 西置賜郡飯豊町大字松原1898 ☎ 0238-86-3939 🕒 9:00-18:00 ※冬期間短縮、休館日あります</p> 

※掲載内容は2025年1月時点の情報です。※価格は全て税込価格です。

ようこそ！山形県置賜地域の酒蔵へ

山形県置賜地域には日本酒を醸造している酒蔵が14あります。それぞれの酒蔵には長い歴史があり、雪国の風土や文化と結びつきながら、手造りで少量ずつ伝統的酒造りを受け継いでいる蔵がほとんどです。また、仕込み水や原料にもこだわり、例えば酒米は大吟醸酒向けの「雪女神」や大吟醸〜吟醸酒向けの「出羽燦々」、純米酒向けの「出羽の里」など地元で生産された酒米の使用割合が多いのも特徴の一つです。ご当地おつまみとともに蔵や酒米など様々な視点から飲み比べていただき、置賜地域のファンになって足を運んでもらえたら嬉しいです。

1 香坂酒造(株) 米沢市中央7丁目3-10

見学(要予約) 試飲 直売

1923年(大正12年)創業。米沢の寒さを活かすがごとく、寒仕込みにこだわったお酒を醸造しています。香梅は厳冬の中で春の暖かさを夢見つつ雪解けをじっと待ち続け、春となれば爽やかに香り高く咲く梅の花を思わせる、すっきりと爽やかな味わいの酒です。伝統の手造りを守る一方、フインタイプ酒、超辛口原酒(+19)、冷凍貯蔵酒等の積極的な商品開発も行っています。

☎ 0238-23-3355
 ☎ 平日 9:00~18:00
 土日、祝10:00~17:00
 休 不定休 (HPにて)
 🌐 <https://kousaka-shuzo.com>

2 (株)小嶋総本店 米沢市本町2-2-3

見学 販売 共に直営店でのみ可

1597年(慶長2年)創業。後に上杉家御用酒屋を承り日本酒「東光」を醸す蔵元です。環境にやさしい、サステナブルな酒造りに取り組んでいます。酒造資料館「東光の酒蔵」では、明治時代の造り酒屋の住まいや酒蔵が見学できる他、小嶋総本店の直営店として酒類、食品、および関連商品の販売を行っています。

【酒造資料館「東光の酒蔵」(直営店)】
 ☎ 0238-21-6601
 ☎ 9:00~16:30
 休 年末年始、1~3月の火曜日
 🌐 <https://sake-toko.co.jp>

3 (有)新藤酒造店 米沢市大字竹井1331

1870年(明治3年)創業。主に自社田栽培の山形県産酒造好適米を使用し、自然の恵み豊かな環境の中で、型にはまらない自由な発想の酒を醸造しています。



☎ 0238-28-3403
 ☎ 8:00~17:00
 休 日曜日、
 夏季休業(8/14~16) 冬季休業(1/1~13)
 🌐 <http://kurouzaemon.com>

5 (株)鈴木酒造店 長井市四ツ谷1-2-21

見学(要予約) 直売

1931年(昭和6年)創業。福島県浪江町で酒蔵を営んでいた鈴木酒造店が東日本大震災にて全建屋流失。平成23年10月に長井市に移り、同年12月「(株)鈴木酒造店長井蔵」と名称変更し現在に至ります。従来の主要銘柄である「一生幸福」とともに、「磐城壽」を醸造し、日本酒以外にも粕取り焼酎・本みりんを製造しています。

☎ 0238-88-2224
 ☎ 8:00~17:00
 休 土日、祝日
 🌐 <http://iw-kotobuki.co.jp>

4 長沼合名会社 長井市十日町一丁目1-39

試飲 直売

1916年(大正5年)創業。長井市の45m以上の深井戸から取水する「超軟水」と米の良さを活かす為、手造りにこだわりを持ち酒造りに取り組んでいます。目指すは、飽きずじっと楽しめる酒(自分たちが飲みたい酒を造る)。そして単なる食中酒で終わることなく、飲む人の心に響くお酒を造ることです。

☎ 0238-88-2007
 ☎ 10:00~17:00
 休 日曜、祝日
 🌐 <https://soumura.com>

6 東の麓酒造(有) 南陽市宮内2557

見学(要予約) 試飲 直売

1896年(明治29年)の創業。東北の伊勢熊野大社のお膝元に位置する酒蔵です。若者にも日本酒に親しんでほしいという想いから、新たな取り組みとして新ブランド「天弓(てんきゅう)」を東北芸術工科大学の学生と共同開発しています。全国燗酒コンテストで最高金賞を受賞するなど、普段飲みの本醸造酒もおいしいものを作りたくて取り組んでいます。

☎ 0238-47-5111
 ☎ 8:00~17:00
 休 土日、お盆、年末年始
 🌐 <https://azumanofumoto.co.jp>

7 錦爛酒造(株) 高島町大字元和田732

1772年頃(安永年間)の創業。全量自家精米で原料処理から少量小仕込みを手作業で丁寧に作り、高品位な日本酒を醸造しています。全体の9割以上が県内で消費されており、「地方で造られた酒」ではなく「地元で愛飲される酒」である「地酒」として地域に根差した酒蔵としてがんばっております。

☎ 0238-56-3120
 ☎ 9:00~12:00
 13:00~17:00
 休 土日、祝日

9 (株)後藤酒造店 高島町大字糠野目1462

1788年(天明8年)創業以来、少量で高品質の酒造りを目指している地酒の蔵です。米にこだわり、現在製造している清酒はすべて純米酒・純米吟醸酒等の高級酒で、少量ながら高品質のお酒を醸して、山形の恵まれた自然から美味しいお酒をお届けしています。

☎ 0238-57-3136
 ☎ 8:30~17:00
 休 土日、祝日
 🌐 <https://benten-goto.com>

11 (株)中沖酒造店 川西町大字西大塚1792-3

見学(要予約) 試飲有料(要予約)

1923年(大正12年)の創業。一献酌み交わす、一献差し上げる等、酒を楽しくまた、和やかに飲んでいただくことを願って、酒銘を「羽陽一献」としました。A SOUTH DOGは、中沖酒造店の新ブランドで、ハイボールやロック、熱燗などその日の気分を楽しめる日本酒です。

☎ 0238-42-4116
 ☎ 9:00~16:00
 休 日曜、祝日
 🌐 <https://uyo-ikkon.co.jp>

13 (株)加茂川 白鷹町大字鮎貝3258

1741年(寛保元年)の創業。現在第15代鈴木七十七郎が杜氏を務めています。加茂川の特徴はかつて盛んに作られていた「さわのはな」を原料米に用いていること、生酛づくりや貴醸酒といった希少な酒造りを行い、熟成を前提とした商品のブランディングを行っていること等があり、日本を代表する酒蔵を目指しています。

☎ 0238-85-3151
 ☎ 9:00~17:00
 休 土日、祝日

8 米鶴酒造(株) 高島町二井宿1076

見学 [4月~9月まで] (要予約)

1697年(元禄10年)創業。米沢藩上杉家御用酒屋を拝命した酒蔵です。「酒は正直なものですよ」を酒造理念にして人々の心に沁みる清酒を醸造してはいます。地元の農家と共に研究会を立ち上げ、酒米栽培から手がける酒造りで地域振興に貢献しています。お辞儀にちなんだ感謝を伝える酒、八十八羽の鶴が末広がりに舞うおめでたい縁起の良い酒として地元で愛されている酒蔵です。

☎ 0238-52-1130
 ☎ 9:00~17:00
 休 土日、祝日
 🌐 <https://yonetsuru.com>

10 樽平酒造(株) 川西町大字中小松2886

見学(要予約) 試飲(要予約) 直売

1695年頃(元禄年間)の創業で、昔ながらの伝統ある手造りをモットーに厳選された最高の原材料で品質第一に本物の酒造りを行っています。その酒は辛口でいて辛さを感じさせない旨口で、活性炭を使っていないため酒本来の山吹色をしています。独特の個性のある日本酒造りをしており、漫画「美味しんぼ」で紹介され、NHKドラマ「蔵」の撮影舞台となりました。

☎ 0238-42-3101
 ☎ 9:00~17:00
 休 土日、祝日
 🌐 <http://taruhei.co.jp/top.html>

12 桜川酒造(株) 小国町大字小国小坂町213

見学(要予約) 試飲(要予約) 直売

1706年(宝永3年)の創業。小国町は全国屈指の豪雪地帯であり、積雪は山間部では4メートルにも及びます。そんな小国町の雪解け水で育った酒米とやわらかく穏やかな水で仕込んだ酒は一味違います。「小国の森から一杯の幸福」……恵まれた大自然の空気を、香りを、伝えたい。小さな酒蔵でしかできない酒造りにこれからも挑戦しつつけます。

☎ 0238-62-2011
 ☎ 9:00~15:00
 休 土日、祝日
 🌐 <https://sakuragawa-sake.co.jp>

14 若乃井酒造(株) 飯豊町中947-3

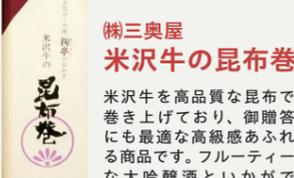
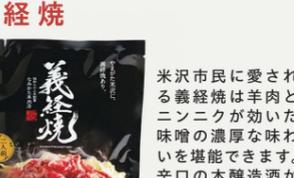
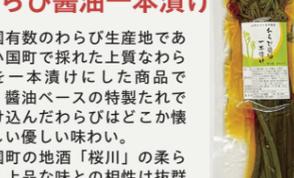
直売

1890年(明治33年)創業。村の鎮守様である若宮八幡宮のそばを流れる野川の清流に井戸を掘り、酒を造ったのが社名・銘柄の由来です。その水は硬度が22の「超軟水」。味にくせがなく、素材が持つ本来の香や味わいを引き立てる水といわれています。また、飯豊町雪室施設管理組合の「YUKIMURO」を活用し、日本酒の長期低温貯蔵に取り組んでいます。

☎ 0238-72-2020
 ☎ 8:30~17:30
 休 土日、祝日
 🌐 <https://wakanoi.jp>

<p>1 香坂酒造(株)</p> <p>雪女神 大吟醸 香梅</p> <p>酒米雪女神の繊細な味とフルーティーな香り、上品なキレ味が特徴です。</p> <p>淡麗辛口 720ml 3,300円</p>	<p>2 (株)小嶋総本店</p> <p>東光 純米吟醸原酒</p> <p>吟醸香、芳醇な味わい、後切れの良さという3つを兼ね備えた純米吟醸原酒。原酒でありながらも飲みやすい仕上がりで国内外のコンテストで高評価のお酒です。</p> <p>濃厚甘口 720ml 1,496円</p>	<p>3 (有)新藤酒造店</p> <p>九郎左衛門 美祿延寿</p> <p>鑑評会出品酒として醸された純米大吟醸酒。香り華やかなタイプです。</p> <p>濃厚甘口 720ml 4,675円</p>	<p>4 長沼合名会社</p> <p>惣邑 純米吟醸 羽州誉</p> <p>“羽州誉”の旨味をじっくりと最大限引き出した自信作です。</p> <p>さらりとした飲み口</p> <p>720ml 1,800ml 1,925円 3,850円</p>	<p>5 (株)鈴木酒造店 長井蔵</p> <p>一生幸福 大吟醸</p> <p>華やかでふくらみのある香りとお上品な余韻。冷やから常温にてお楽しみください。</p> <p>淡麗辛口 720ml 3,894円</p>	<p>6 東の麓酒造(有)</p> <p>純米大吟醸 東の麓 雪女神</p> <p>南陽市産の酒米「雪女神」を使用したお酒です。</p> <p>やや甘口 720ml 3,960円</p>	<p>7 錦爛酒造(株)</p> <p>羽陽錦爛 特撰大吟醸「雪女神 33」</p> <p>穏やかな吟醸香ときれいで上品なほんのり甘味を感じる旨味のある味わい。良く冷やしてワイングラスで香りを楽しみながらお飲みください。</p> <p>芳醇やや甘口 720ml 4,400円</p>	<p>8 米鶴酒造(株)</p> <p>純米吟醸 三十四号仕込</p> <p>元且にもろみの留仕込みを行う、落ち着きのある香りと綺麗な味わいが楽しめる純米吟醸酒です。</p> <p>やや辛口 やや淡麗 720ml 1,898円</p>	<p>9 (株)後藤酒造店</p> <p>辯天 純米大吟醸原酒 出羽燦々</p> <p>ゆたかな香りとやわらかな味わいのお酒です。</p> <p>濃厚旨口 720ml 2,035円</p>	<p>10 樽平酒造(株)</p> <p>特別純米原酒 極掬粋 樽平</p> <p>長熟で木香付き、重厚にして日本酒の醍醐味が味わえるお酒です。</p> <p>濃厚辛口 720ml 2,800円</p>	<p>11 (株)中沖酒造店</p> <p>純米大吟醸 醸心 雪女神</p> <p>山形県が新たに開発した酒造好適米「雪女神」を100%使用した酒です。華やかな香りとスッキリした味わいです。冷やしてお召し上がりください。</p> <p>淡麗甘口 720ml 3,300円</p>	<p>12 桜川酒造(株)</p> <p>小国桜川 純米吟醸 小国産美山錦</p> <p>町内の横山さんが作った酒米「美山錦」を使用しています。切れが良く、程よい香りのお酒です。</p> <p>淡麗辛口 720ml 1,980円</p>	<p>13 (株)加茂川</p> <p>KAMOGAWA KIMOTO CLASSIC</p> <p>生酔づくりの純米大吟醸です。幻の米「さわのはな」を100%使用しています。</p> <p>濃厚甘口 720ml 3,630円</p>	<p>14 若乃井酒造(株)</p> <p>大吟醸 飯豊山</p> <p>酒米は「雪女神」を35%まで磨き、キメの細かい味わいと綺麗な含み香、スッキリとした口当たりがまるやかなお酒に仕上げました。</p> <p>淡麗辛口 720ml 3,080円</p>
<p>純米吟醸～峻～</p> <p>フルーティーな香りと米本来の旨み(甘味)がしっかりと感じられます。</p> <p>濃厚辛口 720ml 1,650円</p>	<p>冽 山形限定</p> <p>サラッと綺麗なだけの辛口ではない、軽快な香りや適度な旨味を持つ辛口純米吟醸酒。辛口に仕上げた純米吟醸を1年程度低温瓶貯蔵して旨味がのってから出荷いたします。</p> <p>淡麗辛口 720ml 1,760円</p>	<p>雅山流 如月</p> <p>クオリティーの高い大吟醸を、若い世代の人々にも飲んで頂きたいと言う発想から生まれた、香り華やかでクリーンでフレッシュな大吟醸です。</p> <p>淡麗辛口 720ml 1,980円</p>	<p>惣邑 純米大吟醸 雪女神</p> <p>渡辺明夫氏オリジナル書下ろしラベル、醸造年度毎にデザインが替わります。</p> <p>芳醇な香りやや甘口 720ml 4,400円</p>	<p>一生幸福 純米酒</p> <p>しっとり上品さを感じる酒。常温からぬる燗で味の余韻が伸びます。</p> <p>濃厚辛口 720ml 1,584円</p>	<p>純米大吟醸 三羽の兎</p> <p>ワインの製法「マロラクティック」を日本酒に取り入れた新しいタイプのお酒です。</p> <p>極甘口 500ml 1,452円</p>	<p>羽陽錦爛 純米吟醸「赤鬼の涙」</p> <p>高畠町出身の童話作家浜田広介氏の「泣いた赤おに」の涙をモチーフに、辛口で濃厚な旨味の純米吟醸に仕上げました。お燗にしてもおいしい食中酒です。対となる純米大吟醸甘口の「青鬼の微笑」もあります。</p> <p>濃厚辛口 720ml 1,650円</p>	<p>超辛純米</p> <p>人気根強い「辛口の酒」を追求した超辛口の味わい。切れと旨味を感じられ、食事にピッタリの純米酒です。</p> <p>超辛口 淡麗 720ml 1,400円</p>	<p>辯天 特別純米酒 つや姫</p> <p>山形のお米「つや姫」を100%使用して醸した、スッキリとした飲み口が特徴のお酒です。</p> <p>淡麗 720ml 1,650円</p>	<p>純米大吟醸 雪むかえ 永楽</p> <p>やわらかな香りと膨らみのある味わい、ソフトで喉ごしの良さが生きています。</p> <p>辛口 720ml 2,500円</p>	<p>羽陽一献 純米 出羽の里</p> <p>山形県産の酒米「出羽の里」で醸した酒です。精米歩合70%ながらスッキリとした味わいで、冷やでもお燗でも美味しく召し上がれます。</p> <p>淡麗旨口 720ml 1,100円</p>	<p>權楽技 純米大吟醸 雪女神</p> <p>酒米「雪女神」と山形県オリジナル酵母で仕込んだ、女性向けのフルーティーで爽やかな純米大吟醸です。</p> <p>濃厚甘口 720ml 3,850円</p>	<p>貴醸酒 加茂川 2018</p> <p>10年以上熟成させた古酒を原料に使用した貴醸酒です。</p> <p>極甘口 720ml 60,500円</p>	<p>特別純米酒 風多</p> <p>酒米は「出羽の里」100%で仕込んでおり、上品な甘口でスッキリとした飲み口が爽やかなお酒です。</p> <p>淡麗やや甘口 720ml 1,430円</p>

個性豊かな置賜産日本酒と、一緒に愉しむご当地おつまみのご提案です。

<p>販売店... ① 道の駅 米沢</p> <p>米沢牛黄木 牛しぐれ煮</p>  <p>米沢牛は大きめにカットし、一口食べればしっとりとした食感が口中に広がる、吟醸酒や大吟醸酒にピッタリの商品です。</p> <p>[80g] 1,080円</p>	<p>販売店... ② 上杉城史苑</p> <p>米沢牛入りチョリソー</p>  <p>「米澤豚一番育ち」と「米沢牛」で作られたスパイスなチョリソーは純米酒の豊かなコクとマッチします。</p> <p>[156g] 540円</p>	<p>販売店... ③ 道の駅 田沢 なごみの郷</p> <p>豚角煮</p> <p>バラ肉の柔らかさを活かしたジュシーな一品です。温めるだけで絶品のつまみとしていただけます。</p> <p>[250g] 800円</p>	<p>販売店... ④ 道の駅 川のみなと長井</p> <p>蕎麦ちつぶす (だし塩味)</p>  <p>山形県のそば品種「でわかおり」を使用した手作りのちつぶすは、生地が薄くサクサク。蕎麦の風味が味わえます。</p> <p>[40g] 380円</p>	<p>販売店... ⑤ よねおりかんこうセンター</p> <p>萩原農園 くらかけ豆</p>  <p>豆菓子シリーズの中でも、シンプルな塩味が日本酒のアテに最高。くらかけ豆は、ほんのりと海苔の風味がある不思議なお豆です。</p> <p>[80g] 389円</p>	<p>販売店... ⑥ 道の駅 つかはた縄文売店</p> <p>鰯甘煮</p>  <p>置賜地方でお祝いの日などに食べられてきた伝統料理です。熱燗とともに御膳で食べたいところです。</p> <p>[180g] 864円</p>	<p>販売店... ⑦ かわにし森のマルシェ</p> <p>高豆菘瓜の粕漬け (こずくろり)</p>  <p>川西町高豆菘地区の伝統野菜「高豆菘瓜」を酒粕で漬けこみました。パリパリした食感が特長で、甘じょっぱく濃い味つけが日本酒にぴったりです。</p> <p>[1袋] 1,300円</p>	<p>販売店... ⑧ 道の駅 白い森おぐに</p> <p>小国町産 短角牛いも煮</p>  <p>赤身のうま味が身上の希少な和牛である小国町産短角牛で作ったいも煮です。牛は「桜川」の酒粕を食べて育ち、隠し味にも「桜川」を使っています。</p> <p>[260g] 876円</p>	<p>販売店... ⑨ 道の駅 白鷹ヤナ公園 あゆ茶屋</p> <p>白鷹観光開発(株) あゆチップス</p>  <p>カルシウムたっぷり骨までサクサク。輪切りにしたあゆが4尾入っています。あゆ特有の香ばしさが酒の肴にぴったりです。</p> <p>[70g] 1,200円</p>	<p>販売店... ⑩ 道の駅 いいでめざみの里観光物産館</p> <p>なかつわ 農業民宿組合 きやらぶき</p>  <p>飯豊連峰の麓で採れた山ぶきを甘辛く煮込んだ一品。ふきの香りで日本酒が進みます。シメのお茶漬けにも◎</p> <p>[100g] 432円</p>
<p>販売店... ① 道の駅 米沢</p> <p>米沢牛の昆布巻</p>  <p>米沢牛を高品質な昆布で巻き上げており、御膳巻にも最適な高級感あふれる商品です。フルーティーな大吟醸酒といかがでしょうか。</p> <p>[1本] 1,620円</p>	<p>販売店... ② 上杉城史苑</p> <p>義経焼</p>  <p>米沢市民に愛される義経焼は羊肉とニンニクが効いた味噌の濃厚な味わいを堪能できます。辛口の本醸造酒がオススメです。</p> <p>[340g] 1,580円</p>	<p>販売店... ③ 道の駅 田沢 なごみの郷</p> <p>普段着の米沢牛</p>  <p>米沢牛のスジ肉をトロトロに煮込み、こんにゃく等の具材も入ったお手軽に楽しめる一品で色々なタイプの日本酒に合わせたいはいかがのでしょうか。</p> <p>[180g] 1,080円</p>	<p>販売店... ④ 道の駅 川のみなと長井</p> <p>さくらドライソーセージ</p>  <p>低カロリーで高タンパクな国産馬肉を100%使用しており、馬肉文化のある長井市市産のおつまみです。</p> <p>[55g] 450円</p>	<p>販売店... ⑤ よねおりかんこうセンター</p> <p>雪割納豆</p>  <p>納豆に米こうじを加え発酵させた塩辛い中にも深いコクと旨味を持った一品で、キリッと冷えた生酒との相性はまさに至高。蔵人には味わえない贅沢です。</p> <p>[150g] 378円</p>	<p>販売店... ⑥ 道の駅 つかはた縄文売店</p> <p>にんにく味噌</p>  <p>辛味噌ラーメンのトッピングに使う山形辛味噌ですが、辛さとにんにくと味噌のバランスがとてよく、鍋物や馬刺し等の菜味としてもピッタリです。米鶴醸造の爛酒に合わせたいかがでしょうか。</p> <p>[100g] 486円</p>	<p>販売店... ⑦ かわにし森のマルシェ</p> <p>玉庭農産物加工センター むくり鮎</p>  <p>10センチほどのフナを背開きして、素焼きと素揚げ後に、甘いタレを絡めた置賜の郷土料理です。サクサクの食感が日本酒と合い、クセになります。</p> <p>[100g] 1,000円</p>	<p>販売店... ⑧ 道の駅 白い森おぐに</p> <p>山形おぐに自然農園 わらび醤油一本漬け</p>  <p>全国有数のわらび生産地である小国町で採れた上質なわらびを一本漬けにした商品です。醤油ベースの特製たれで漬けたらだわらびはどこか懐かしい優しい味わい。小国町の地酒「桜川」の柔らかく上品な味との相性は抜群です。</p> <p>[120g] 550円</p>	<p>販売店... ⑨ 道の駅 白鷹ヤナ公園 あゆ茶屋</p> <p>白鷹観光開発(株) 子持ちあゆの甘露煮</p>  <p>子持ちあゆをじっくり骨まで柔らかく煮込んだ一品。甘辛さが切れのよい辛口の日本酒とよく合います。</p> <p>[2尾入] 1,200円</p>	<p>販売店... ⑩ 道の駅 いいでめざみの里観光物産館</p> <p>草岡ハム 手づくり フランク 各種</p>  <p>ボリュームたっぷりでジュシーなフランクは実は熱燗ともよく合います。肉汁の旨味やスパイスの香りが開くの是非体感してください。</p> <p>[2~3本] 756~864円</p>