

大山は祭りもお酒も  
最高だなやの〜♪

# 出羽

# ふるさと応援便

## ふるさと 食べさせ

あなたの懐かしい味を  
詰め込みました。

“おうち帰省”でホッと一息。  
ふるさとを噛みしめながら  
食べて互いを支えましょう。



### 大山

■ご自宅で「ふるさとの味」を楽しむ 3,000 円、5,000 円のセットをご用意。  
家族や友人へ、好きなセットをお選びください！ ※価格は全て税込み

\*画像はイメージです



レッツ呑み比べ！  
甘党も辛党もいらっしやい

### ①『尾浦涼風セット』5,000 円

大山の酒蔵イチオシのお酒と老舗漬物店本長の厳選漬物は相性抜群です。「気がついたらもうない!？」なんてことがあるかも。福田屋の定番銘菓と庄内柿の果汁を練り込んだコシの強い麦きりもセットになっていてお得度◎です。



私の思い出! なつかしお菓子とお米・麺類詰合せ

### ②『大山ほっこりセット』5,000 円



1本じゃ足りない! ? 酒と漬物と大山

### ③『尾浦晚酌セット』3,000 円

送料無料

送料は出羽商工会が全額負担いたします

# ① 『尾浦涼風セット』 5,000 円



- ・粕漬 瓜(65g)
- ・民田茄子辛子漬(100g)
- ・黄金の里(95g)
- ・穂の香純米 羽前白梅(300ml)
- ・出羽燦々仕込 蔵出し限定純米大吟醸 出羽ノ雪(300ml)
- ・特別純米酒 十水(300ml)
- ・栄光富士 純米吟醸朝顔ラベル 生貯(300ml)
- ・大山銘菓尾浦つつみ[白あん](3個)
- ・大山銘菓尾浦つつみ(コーヒー)(3個)
- ・すがわら製麺 つるおか海坂の麦きり(180g×2袋)
- ・由良漁港水揚げ とび魚のだしつゆ PET( 360ml)

# ③ 『尾浦晩酌セット』 3,000 円



- ・粕漬 瓜(65g)
- ・民田茄子辛子漬(100g)
- ・黄金の里(95g)
- ・①の4本の中から1本(300ml)
- ・大山銘菓尾浦つつみ[白あん](3個)
- ・大山銘菓尾浦つつみ(コーヒー)(3個)
- ・すがわら製麺 つるおか海坂の麦きり(180g×2袋)
- ・由良漁港水揚げ とび魚のだしつゆ PET( 360ml)



本長は明治41年創業以来大山の地で地元原料を中心に昔と変わらぬ製法で漬物を作り続けております。地元山形庄内の漬物をご賞味ください。

発送元：(株)本長 電話：0235-33-2023  
代表取締役 本間 光太郎さん



# ② 『大山ほっこりセット』 5,000 円



- ・無洗米「つや姫」(5kg)
- ・中村屋のかりんとう(170g×1袋)
- ・諏訪菓子舗手造りかりんとう(70g×1袋)
- ・菓子舗玉屋 出羽路の銘菓 芭蕉カント(85g×1袋)
- ・すがわら製麺 出羽の国庄内 麦きり(180g×2袋)
- ・すがわら製麺 山形県庄内 大山そば(180g×2袋)
- ・日本海とび魚のだしつゆ(20g×8袋)

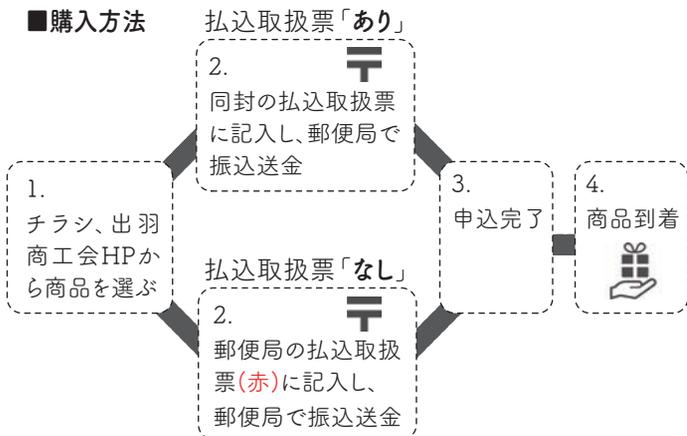


「ふるさとの味で、みなさまが笑顔で元氣になれますように。」と一生懸命考えました。どの商品も心を込めてつくった自慢の品々です。離れていても応援しあいましょう。



発送元：奥田米穀店  
電話：0235-33-1123  
代表 奥田 幸子さん

## ■購入方法



■販売期間：令和2年8月11日～令和2年12月10日

■申込締日：毎月5日・20日

■発送期間：締日から2週間以内に順次発送 ■熨斗対応：不可

■商品についてのお問合せ先：各商品発送元

■購入方法についてのお問合せ先：出羽商工会 山形県鶴岡市大山字中道74-1

代表：上野 隆一 電話：0235-33-2117(本所)

URL：<http://dewa-shokokai.com/> 出羽商工会  
Dewa Shokokai

■主催：出羽商工会 ■後援：鶴岡市、三川町、首都圏庄内あさひ会、首都圏櫛引会、東京羽黒会、東京藤島会、ふるさと温海会、東京尾浦会、望郷みかわ会

※HPから直接購入はできません

## 【商品詳細】 出羽ふるさと応援便 大山

### ①尾浦涼風セット (5,000円)

品名	量	個数	保存方法	賞味期限	商品説明
粕漬 瓜	65 g	1袋	常温	120日	地元酒蔵の酒粕を使った地元大山の瓜の粕漬、しゃっきりした歯ざわり
民田茄子辛子漬	100 g	1袋	常温	45日	鶴岡市民田（みんでん）で採れる在来野菜「民田茄子」、ツーンと鼻に抜ける辛子漬は山形の名物漬物
黄金の里	95 g	1袋	常温	90日	胡瓜・茄子・茗荷の柴漬け、3種の違いを食べ比べ、着色料不使用
出羽燦々仕込 蔵出し限定純米大吟醸 出羽ノ雪★	300ml	1本		開封後はお早めに	大山の酒蔵「渡曾（わたらい）本店」が醸す出羽ノ雪、酒造好適米「出羽燦々」を使った蔵出し限定酒
特別純米酒 十水★	300ml	1本	常温	開封後はお早めに	「十水（とみず）仕込み」で造られた米の甘みを感じさせるお酒、コクのある味わいは味が濃いめの肉・魚料理との相性抜群、酒蔵は「加藤嘉八郎酒造」
栄光富士 純米吟醸朝顔ラベル 生貯★	300ml	1本	冷蔵	開封後はお早めに	「富士酒造」を代表する銘酒栄光富士、やわらかくフルーティで飲みやすさの中にフレッシュ感も備わった純米吟醸、ラベルも◎。
穂の香純米 羽前白梅★	300ml	1本	常温（冷暗所）	開封後はお早めに	大山で一番古い酒蔵「羽根田酒造」、ほのかな柔らかい香りと米の旨みを綺麗にまとめた安定感抜群の純米酒
大山銘菓尾浦つつみ（白あん）		3個	直射日光・高温多湿を避けて保存	約10日	しっとりとしたバター風味の生地と口の中でほどける白餡、和と洋のおいしいコラボ
大山銘菓尾浦つつみ（コーヒー）		3個	直射日光・高温多湿を避けて保存	約10日	しっとりとしたバター風味の生地とコーヒー餡の絶妙なハーモニー
つるおか海坂の麦きり	180 g	2袋	直射日光を避け湿度の低い所で常温保存	製造日より約1年	喉ごしの良さと適度な弾力、庄内柿の果汁を練り込んだコシの強さが特長
由良漁港水揚げ とび魚のだしつゆ PET	360ml	1本	直射日光を避け常温保存	製造日より約1年半	山形県鶴岡市の由良（ゆら）漁港で水揚げされた厳選されたとび魚を使用、合成保存料や化学調味料不使用で上品な味わい
発送元情報	(株)本長 住所：山形県鶴岡市大山1-7-7 電話：0235-33-2023				

## 【商品詳細】 出羽ふるさと応援便 大山

### ②大山ほっこりセット (5,000円)

品名	量	個数	保存方法	賞味期限	商品説明
無洗米つや姫	5kg	1袋	直射日光・高温多湿を避け常温保存		お米のうまみと甘み、つやのある一粒一粒が放つ存在感のある輝き、気軽に使える無洗米
中村屋のかりんとう	170g	1袋	直射日光・高温多湿を避け常温保存	約3ヶ月	他では味わえない硬さと香ばしさ、一度食べたらずみつき間違いなし
諏訪菓子舗 手造りかりんとう	70g	1袋	直射日光・高温多湿を避け常温保存	約2ヶ月	昔と変わらぬ庄内の伝統的なかりんとう、油で揚げた香ばしさとごまの風味をぜひ、毎日食べても飽きない味を目指して
菓子舗玉屋 出羽路の銘菓 芭蕉カリン ト	85g	1袋	直射日光・高温多湿を避け常温保存	約2ヶ月	第22回全国菓子大博覧会菓子博大賞、口いっぱい広がるごまの香ばしさと油の味わい
出羽の国庄内 麦きり	180g	2袋	直射日光・高温多湿を避け常温保存	製造日より約1年	「麦きり」独特の口あたりと喉ごしの良さが味わえる小麦粉を厳選、冷たいつゆでつるっとどうぞ
山形県庄内 大山そば	180g	2袋	直射日光・高温多湿を避け常温保存	製造日より約1年	県内の製粉所から挽きたてのそば粉を直送、そばの風味を逃がさないよう3日以内に製麺、冷たいつゆで食べる「つけ麺」がオススメ
日本海とび魚のだしつゆ	20g	8袋	直射日光を避け常温保存	製造日より約1年半	深みのある旨味と透明感のある上品なだしは日本海地方を代表する味の一つ、合成保存料・化学調味料不使用
発送元情報	奥田米穀店 住所：山形県鶴岡市大山2-18-5 電話：0235-33-1123				

## 【商品詳細】 出羽ふるさと応援便 大山

### ③尾浦晩酌セット (3,000円)

品名	量	個数	保存方法	賞味期限	商品説明
粕漬瓜	65 g	1袋	常温	120日	地元酒蔵の酒粕を使った地元大山の瓜の粕漬、しゃっきりした歯ざわり
民田茄子辛子漬	100 g	1袋	常温	45日	鶴岡市民田（みんでん）で採れる在来野菜「民田茄子」、ツーンと鼻に抜ける辛子漬は山形の名物漬物
黄金の里	95 g	1袋	常温	90日	胡瓜・茄子・茗荷の柴漬け、3種の違いを食べ比べ、着色料不使用
②の★清酒4本の中から1本	300ml	1本			※銘柄はお任せになります
大山銘菓尾浦つつみ (白あん)		3個	直射日光・高温多湿を避けて保存	約10日	しっとりとしたバター風味の生地と口の中でほどける白餡、和と洋のおいしいコラボ
大山銘菓尾浦つつみ (コーヒー)		3個	直射日光・高温多湿を避けて保存	約10日	しっとりとしたバター風味の生地とコーヒー餡の絶妙なハーモニー
つるおか海坂の麦きり	180 g	2袋	直射日光を避け湿度の低い所で常温保存	製造日より約1年	喉ごしの良さと適度な弾力、庄内柿の果汁を練り込んだコシの強さが特長
由良漁港水揚げとび魚のだしつゆ PET	360ml	1本	直射日光を避け常温保存	製造日より約1年半	山形県鶴岡市の由良（ゆら）漁港で水揚げされた厳選されたとび魚を使用、合成保存料や化学調味料不使用で上品な味わい
発送元情報	(株)本長 住所：山形県鶴岡市大山1-7-7 電話：0235-33-2023				