



「おいしい山形プラザ」店長・保科義和さん。「山形の伝統野菜の品ぞろえが豊富です。スーパーマーケットのような身近な感覚で、ぜひ立ち寄ってほしいですね」

地元の伝統野菜が手に入ると評判！ 「おいしい山形プラザ」



山形県の美味がそろった「おいしい山形プラザ」。米沢牛から、ラーメン、地元の銘菓といったもののまでそろい、観光客に人気です。また、新鮮な野菜や果物が多く並んでいて、銀座周辺の会社員からも支持を集めています。

所在地：東京都中央区銀座1-5-10
ギンザファーストファイブビル1階、2階



山形といえば、芋煮！里芋の種類もたくさん。量り売りで販売されています。



「米沢牛コンビーフ」((株)ファイン)。最小限の香辛料で味を調え、肉本来のうま味を引き出しています。「高級品かと思いきや、手ごろですよ！」(クック井上。)



売れてます！

「鳥中華」((株)みうら食品)。この袋麺は、そばつゆをベースにした鶏がら味の和風中華そば。元は山形の老舗そば屋で生まれ、鶏肉、揚げ玉などをのせて食べられている料理。



店長 おすすめ!

店長・保科さんのおすすめは、パリッとした食感がおいしい「温海のかぶら漬 赤かぶ」(一霞温海かぶ生産組合)。温海(あつみ)かぶは山形の伝統野菜。自然農法で栽培された温海かぶを漬けた、冬の庄内を代表する味。



絶品!

山形名物のだし入り醤油、左が「うまたれ」((株)平山孫兵衛商店)、右が「味マルジュウ」((株)丸十大屋)。山形では1家庭に1本といわれているほど定番。「芋煮の味付けやめんつゆがわりに。豆腐や刺身にもおすすめです」(保科さん)



クック井上。 いち押し!

クック井上。さんが心惹かれたのが山菜を使った郷土料理「真室川漬」、「落甘露煮」(佐藤商店)。「パッケージもいいし、小鉢に盛れば『気の利いたの出てきたね』って家族も喜びますよ」。



絶品！

他では味わえない山形のソウルフード、「玉こんにゃく」が店頭で楽しめます。「タレを煮からめたこんにゃくは味がしみてる！ からしを付ければ、さらにおいしい！」



▶ おいしい山形プラザ

全国のおすすめ産品 ～郷土の調味料編～



大阪府

完全味つけ 旭ポンズ (株)旭食品

大阪でポン酢といえばこれ。徳島県特産のすだち、ゆこう、ゆずの純天然果汁を主原料にしたポン酢。水炊きなどの鍋料理や、焼肉、酢の物、餃子のタレにも。



広島県

レモスコ (瀬戸内レモン農園)

広島の名産・レモンの果汁と皮、酢、唐辛子、藻塩をブレンドした辛味調味料。パスタ、ピザ、肉や魚料理など、数滴かけるだけで後を引くおいしさに。



宮崎県

マキシマム (株)中村食肉

食塩、こしょう、野菜粉末、醤油、ナツメグなどが原料。肉、魚、野菜料理などにひと振りすればスパイシーに香り立つ。宮崎ではおなじみの調味料。