

山形県最上地域の旬の食材情報が満載!!

Mogami Food Catalog

~2025 Autumn・Winter~

山形県北東部に位置する最上地域は、夏は高温多湿、冬は日本でも有数の豪雪地帯であり、森林面積が全体面積の約80%を占めるなど、森林資源も多くあります。

「Mogami Food Catalog」は、そんな最上地域の豊富な食材を、四季ごとにご紹介しています。

山形県最上地域は秋の食材も豊富!!

~最上の秋の食材~
もがみのきのこ



CHECK!



マッシュルーム各種

JGAP・有機JAS認証取得

独自の栽培技術で、安心・安全に育てた
オーガニックマッシュルーム

(有)舟形マッシュルーム

【所在地】〒999-4605 山形県最上郡舟形町長沢 6831

【TEL】0233-32-8064 【FAX】0233-32-8065

【WEB】www.f-mush.com 【E-mail】f-mush@vega.ne.jp



【保存方法】
冷蔵
【供給時期】
通年



マッシュルームをたっぷり使用したカレーもあります。
(ビーフ・ベジタブル)

トビイロ舞茸

黄金色のお出汁の採れる風味・食感・色合いを
両立した貴重な舞茸



【保存方法】
冷蔵
【供給時期】
通年

(株)最上まいたけ

【所在地】

〒999-5205 山形県最上郡鮭川村大字中渡 82

【TEL】0233-55-2071 【FAX】0233-55-2500

【WEB】<https://www.mogami-maitake.co.jp>

やまぶしたけ

みちのく生しいたけ

JGAP認証取得

自然豊かな最上の里で作られた新鮮な椎茸・舞茸



【保存方法】
冷蔵
【供給時期】
通年



まいたけ(業務用)
贈答用・業務用もご用意しています。

(有)マッシュハウス最上

【所在地】〒999-6213 山形県最上郡最上町大字法田 790

【TEL】0233-44-2847 【FAX】0233-44-2578

【WEB】www.mushhouse.jp/

【E-mail】m.kinoko@coral.plala.or.jp



【保存方法】
冷蔵
【供給時期】
9月下旬～
11月上旬

原木なめこ

肉厚でぬめりが強く、天然ものに
勝るとも劣らない食感

真室川きのこ本舗

【所在地】〒999-5312 山形県最上郡真室川町大字新町 776-32

【TEL】0233-62-4441 【FAX】0233-62-3373

【WEB】www.e-kinoko.jp/ 【E-mail】shop@e-kinoko.jp

原木まいたけも販売しています。



天然はちみつ

さけがわえのき

シャキシャキとした食感とビタミン類を多く含
むこだわった栽培法で、細心の注意を払って育て
ています。

(有)鮭川えのきセンター

【所在地】〒999-5203 山形県最上郡鮭川村大字川口 626

【TEL】0233-55-3059 【FAX】0233-55-3009

【保存方法】
常温
【供給時期】
通年



「山形うまいものファインフードコンテスト」
総菜部門にて最優秀賞受賞



花笠なめたけ®

～清流が育む良質な肉質～
もがみの畜産物

最上鴨

山形県大蔵村の美味しいお米で育った最上鴨。
クセを抑え、旨味と脂身の甘みがある。



【保存方法】
冷蔵
【供給時期】
通年

米の娘ぶた

米とホエーの至高の風味

山形県産 米の娘ぶた®

国産の飼料用米と、ホエーを
配合した飼料で健康的に育
ち、やわらかく、あっさりとし
い脂が特長の大商金山牧場
のブランド豚です。

「米の娘ぶた」は、
大商金山牧場の
ブランド豚です。

オンライン
ショップでも
販売中!

サステナブルな循環型社会をめざして

飼料米
エネルギー
リサイクル
飼育

大商金山牧場では畜産を核と
した「循環型農業」の実践を
通じて、「元気な社会づくり」へ
貢献することを目指しています。

第46回
食品産業優良企業等表彰
食品産業部門 畜商工連携タイプ
**農林水産
大臣賞
受賞**

加藤商事

【所在地】〒996-0053 山形県新庄市福田 711-187

【TEL】0233-29-7380

【E-mail】info.office.katosyoji@gmail.com

㈱大商金山牧場(酒田営業所)

【所在地】〒998-0102 酒田市京田2丁目 13-10

【TEL】0234-31-4129 【FAX】0234-41-2941

【WEB】<https://www.taisho-meat.co.jp/>



～受け継がれる美味しさ～
秋・冬の最上伝承野菜

西又（にしまた）かぶ

舟形町西又地区で昔から受け継がれてきた
外側は全体的に鮮やかな赤色で、内部も赤い

甘酢漬けやサラダに！

【供給時期】
11月
上旬～



©東海林晴哉

堀内農産

【所在地】〒999-4604 山形県最上郡舟形町堀内 3 6

【TEL】080-5579-6312

とっくりかぶ

とっくりに似た形から名がついた。
生で食べても辛みが少ない。

【供給時期】
11月～
2月



©東海林晴哉

工房ストロー

【所在地】〒999-5311 山形県真室川町大字平岡 885

【TEL】090-3125-2500 【WEB】<http://kobo-straw.com/>

野中玄米味噌

「金持ち豆（大豆）」を使った自家
製の手作りみそ。



エゴマ加工品

この他、焙煎エゴマやパウダー、エ
ゴマの葉味噌などもあります。



エゴマ油 ドレッシング

米（よね）さずべ芋

鮭川村米地区で昔から受け継がれてきた
柔らかく粘りがあり、煮物がオススメ



【保存方法】
常温
【供給時期】
10月下旬～
11月中旬

山形名物芋煮
は絶品！

出荷数はごくわずかとなります。

産直さけまるくん

【所在地】〒999-5203 山形県最上郡鮭川村川口 271-2

【TEL/FAX】0233-55-4460

角川（つのかわ）かぶ

戸沢村角川地区で受け継がれてきた
全体的に赤色で肉質がしっかりしている



【供給時期】
11月
上旬～

蕎麦の薬味にも
合います！

©東海林晴哉

※1月～2月は積雪のため出荷量が限られます。

寺台農園

【所在地】〒999-6403 山形県最上郡戸沢村大字角川 1346-2

【TEL】090-3983-7648 【FAX】0233-73-2142

くろこよう 黒五葉



あおばたまめ
青端豆

【保存方法】
常温
【供給時期】
11月下旬～

もがみ物産館

【所在地】

〒996-0024 山形県新庄市多門町 1-2

【TEL】0233-28-8886 【FAX】0233-28-8887

【携帯】090-7065-9973(担当:津藤)

【E-mail】info@mogami-bussan.com

最上伝承野菜をまとめてお取引されたい方はこちら⇒

～雪国の恵み～

もがみの冬野菜

促成山菜

ビニールハウスなどで栽培された山菜

天然ものよりも苦みが少ないなど、食べやすいものも多い

うるい

さくっとした歯ごたえとクセのなさが魅力。さっとゆでたりたたいたりすると、独特のぬめりを楽しむことができます。

【保存方法】
冷蔵
【供給時期】
1月上旬～
3月中旬



行者にんにく

山行の際に食べられていたということからその名がついたとも言われる山菜で、香りと辛みが食欲をそそります。

【保存方法】
冷蔵
【供給時期】
1月中旬～
2月中旬



うど

独特の香りがさわやかなうどを、天然の時期に先駆けて出荷しています。

【保存方法】
冷蔵
【供給時期】
2月上旬～
3月下旬



たらのめ

たらのめの生産量が全国一位の山形県。その中でも最上地域は特に栽培が盛んで、香りが高く風味が良いと高い評価を受けています。

【保存方法】
冷蔵
【供給時期】
1月中旬～
3月中旬



※山菜の価格はすべて市場価格に応じて変動します。

産直まんさく（うるい、行者にんにく）

【所在地】〒999-4601 山形県最上郡舟形町舟形 4421-2
【TEL】0233-29-5370 【FAX】0233-29-5371

産直 最上四季香（たらのめ）

【所在地】〒999-6211 山形県最上町大字志茂字柳ノ原 1469-7
【TEL】0233-44-2577 【FAX】0233-44-2877

供給時期は目安で、天候・作柄等により変動することがありますのでご了承ください。
個別の商品についての価格、送料、在庫状況、納期等に関しましては事業者にご直接お問い合わせください。

最上伝承野菜に関する情報はこちら



最上伝承野菜 HP



Instagram



Facebook

● 発行・問い合わせ

山形県最上総合支庁農業振興課 生産流通担当

【所在地】山形県新庄市金沢字大道上 2034 【TEL】0233-29-1315 【FAX】0233-22-0662

掲載商品、その他最上地域の食材の産地見学についても個別に対応しております。