

山形の食と手しごとを五感で味わう『山形ひとときTABLE』開催

『いいもの山形』の商品が東京に集結



山形県は、県産品ポータルサイト『いいもの山形』(<https://iimono-yamagata.jp>)に掲載されている事業者の魅力を五感で体験できるポップアップイベント「山形ひとときTABLE」を、2025年11月29日(土)に東京都台東区上野エリアにて開催します。

本イベントでは、〈出羽桜酒造〉〈乃し梅本舗 佐藤屋〉〈COZAB GELATO〉〈玉谷製麺所〉など、山形を代表するブランドが会場に集結。食・うつわ・文化を通じて山形の豊かさを体感いただけます。

果実・麺・和菓子・酒・器など、多彩なジャンルのプロダクトを味わいながら、オンラインでは伝えきれない山形の恵みを感じるひとときをお楽しみください。参加者全員に〈新庄東山焼〉の盃(おちょこ)をプレゼントいたします。

イベント概要

- イベント名：山形ひとときTABLE
- 日時：2025年11月29日(土) 12:30~14:30(12:00受付開始)
- 会場：ROUTE89 Sharing Studio
〒110-0015 東京都台東区東上野4丁目13-9 ROUTE89 BLDG. 1F
- 参加費：3,000円(税込)※軽食・記念品付き
- 定員：30名(先着順)
- 主催：山形県

- 企画運営：株式会社キッチハイク
- 申込ページ： <https://yamagata-hitotokitable2025.peatix.com/>

プログラム内容

① 山形の食材で彩る特製ビュッフェ

ナチュラルフードコーディネーター〈がじゅま〜る(MASAOさん・YUIさん)〉が監修。〈玉谷製麺所〉のそば、〈COZAB GELATO〉の果実ジェラート、〈漆山果樹園〉のドライフルーツなど、山形ならではの味わいを、〈新庄東山焼〉や〈樽見陶房〉のうつわとともに楽しみいただけます。

② つくり手が語る「風土と人、ものづくり」トークセッション

山形から2組のつくり手が登壇し、食や自然、ものづくりへの想いをテーマに語ります。

〈出羽桜酒造(天童市)〉は、山形県が長い年月をかけて開発した酒造好適米「雪女神」を用いた酒づくりに込めた想いや“人と自然の関わり”を紹介します。

〈Circular Thanks(米沢市)〉は、学生たちが地域の果実やハチミツの恵みを生かして立ち上げたブランド〈Sanbika - 山美果 -〉の誕生ストーリーや、ものづくりを通じて見えてきた“やさしい循環”について語ります。

出展ブランド一覧

- 玉谷製麺所(西川町)
- COZAB GELATO(天童市)
- 漆山果樹園(南陽市)
- 乃し梅本舗 佐藤屋(山形市)
- 出羽桜酒造(天童市)
- Circular Thanks／Sanbika(米沢市)
- 樽見陶房(南陽市)
- 新庄東山焼(新庄市)

開催の背景

『いいもの山形』は、山形県が運営する公式ポータルサイトとして生産者のものづくりにかける想いの紹介などを通じ、食・工芸・文化を幅広く発信しています。「山形ひとときTABLE」は、その掲載事業者のプロダクトを実際に体験できるリアルイベントとして企画されました。オンラインで出会った“いいもの”を実際に味わい・触れる機会を通して、山形と首都圏の人々が新たに出会うきっかけを創出します。

開催場所

- 会場名: ROUTE89 Sharing Studio
- 住所: 〒110-0015 東京都台東区東上野4丁目13-9 ROUTE89 BLDG. 1F
- アクセス: JR上野駅入谷改札口より徒歩8分／東京メトロ銀座線 稲荷町駅より徒歩5分

お問い合わせ

株式会社キッチンハイク

お問い合わせ窓口: support@kitchhike.zendesk.com