

庄内浜の冬の味覚が大集合

令和8年

2月7日 土

10:30~15:00

霞城セントラル

(山形市城南町1丁目1-1)

1杯800円(税込) *

第7回

寒鱈まつり in 山形

庄内で大人気
白子の天ぷら



寒鱈汁によく合う
鱈の子醤油漬けご飯



漁協の新鮮寿司



磯の香広がる
岩海苔おにぎり



エビとスパイスが
マッチ 紅エビカレー



おつまみにぴったり
鮭トバ



あつあつの揚げ蒲鉾



詳しくはこちちら (県HP)

子どもが楽しめるワークショップや
魚さばき実演、Liveキッチンも

寒鱈汁購入には整理券が必要

本場庄内から出店

県漁協女性部

魚亭岡ざき

本間鮮魚店

*売り切れ次第終了

それぞれの
味を食べ比
べてみては

同時開催



やまがた酒巡り「Chetto」でお酒を
楽しむことができるイベントです。

主催

庄内浜の魚消費拡大総合プロジェクト推進本部

お問い合わせ

山形県農林水産部水産振興課

023-630-2730

共催

霞城セントラル管理組合

*悪天候の際は中止する場合があります。



やまがた酒巡り「Chetto」

やまがた観光情報センター

寿司 鮭トバ

総合
案内

整理券
配布場所

県漁協

鮭人工
孵化事業
連合会

県産
酒

寒鱈汁購入には整理券が必要

寒鱈汁
10:30~



ミラクル
ワールド
レストラン&バー

鮮魚

県漁協

10:00~整理券配布

金魚
すくい

アワビ
ストラップ
づくり

飲食
スペース

ワークショップ
ばっぷや

茶蔵茶房

飲食スペース

プレゼント企画
もあるよ！



飲食
スペース
金魚
すくい
アワビ
ストラップ
づくり
寒鱈汁

県漁協
女性部
本間鮮魚店
寒鱈汁
アワビ
ストラップ
づくり
寒鱈
蒲鉾
揚げ
蒲鉾

市道

※配置や出展内容は仕入れ状況等により
変更になる場合があります。



寒鱈汁の販売

整理券が必要

日程

- 価格：800円/杯
- 寒鱈汁の販売方法

①会場で整理券を受け取る

当日、整理券を受け取ってください。
整理券は配布場所で 10:00~ 配布します。

②整理券を持って各店舗から購入

整理券に記載された時間帯に店舗に並んでください。
支払いは各店舗でお願いします。

- 出店者：寒鱈汁以外の商品（サイドメニュー）
 - ・県漁協女性部：鮭の子醤油漬けご飯
 - ・魚亭岡ざき：白子の天ぷら、岩海苔おにぎり
 - ・本間鮮魚店：イカのから揚げ

※仕入れ状況により内容・数量が変更となる場合があります。

※サイドメニューの購入には、整理券は不要です。



10:30~ 開会、寒鱈汁販売開始

11:30~ 庄内浜文化伝道師による
魚さばき実演・Liveキッチン

鮭のさばき実演と簡単料理できる鮭料理をご紹介！



15:00~ 終了予定

プレゼント企画

県産水産物アンケートに回答

いただいた方に抽選で

- ・水産加工品の
詰め合わせ 又は
- ・県産酒
- をプレゼント



※アンケート用紙は総合案内で配布しております

会場のご案内

