

新庄まつりへお越しの皆様へ

お弁当のご案内

「新庄まつりの山車行事」ユネスコ無形文化遺産登録記念

山形県料理飲食業生活衛生同業組合新庄支部特製

新庄まつり弁当

予約受付中

もうひとつの「新庄まつり」

新庄まつりに訪れるお客様をもてなすため、代々女性によって受け継がれてきた「まつり料理」心を尽くした懐かしい味をプロが再現しました特製のお弁当を是非お召し上がりください



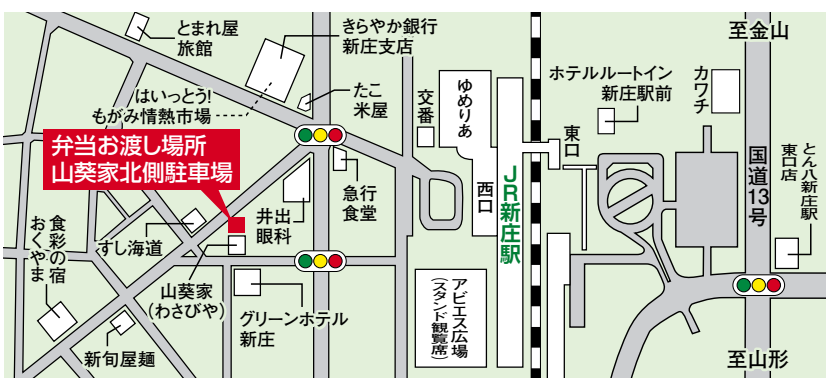
1個 **1,500円** (税込) 写真は一例です。内容は変わる場合があります。

お弁当は、8/24(木) 16:00~18:00
8/25(金) 11:00~14:00
8/26(土) 11:00~14:00 } の時間に引換となります。

※予約のみの販売となります。
※裏面の予約申込書によりFAXでお申し込みください。

お弁当は下記の場所でご指定の時間に引換となります。

引換場所：新庄駅西口から徒歩3分 山葵家(わさびや)北側駐車場



主なメニュー

●からかい煮

魚のエイを干したものが「からかい」。時間をかけてゆっくり煮込み、醤油や砂糖などで味付けする。新鮮な海の魚を食べることが難しかった内陸部の新庄・最上地域では、昔から魚といえば、塩引き鮭、からかいやタラを干した「ぼうだら」であり、お祭りの定番御馳走(ごっつお)とされている。

●昆布巻きニンシ

内陸部の当地域では、身欠きニンシなどの干物、昆布をおいしく調理する技が発達した。「昆布巻きニンシ」は、「よろこぶ」ということで、縁起をかつく祝い料理として、欠かせない一品である。豪雪地の当地域では、「かど」の呼び名で入荷する生ニンシを「春告魚」として心から待ち望み、毎年4月末には「カド焼き祭り」で遅い春を祝う習慣が根付いている。

●とりもつ煮

古くから馬の産地の当地域では、馬肉、馬もつ、馬ガッキ(すじ肉)が食べられたほか、農村部では、鶏を飼う農家も多く、祝い事の時に鶏一羽をさばいて食べる習慣があり、内臓(もつ)も一緒に煮込んで食べていた。新庄市を中心に、しょうゆラーメンにとりもつ煮を乗せた「とりもつラーメン」が、大変有名である。

●しそ巻き

もち米粉に自家製味噌やごま等を混ぜた味噌ダネを、夏に採れた「しその葉」で巻き、油で揚げた郷土料理で、昔から各家庭で作られている料理である。揚げたしその風味と味噌の香ばしさが、ご飯のおかずやお茶請けに最適として、幅広く楽しまれている。



ご一緒に加盟店限定の日本酒「あがらしやれ」もいかがですか。弁当と合わせてご注文ください。

加盟店のみで楽しめる清酒「あがらしやれ」。市販はされていない限定酒です。
1本(300ml) **1,000円**(税込)

ぶなと巨木のもがみ回廊 最上地域観光協議会

観光もがみ 検索 Webサイトでも情報提供しています。



新庄まつり弁当 予約申込書

0233-23-0774



申込日 月 日

ふりがな			
お名前	様		
電話番号	※携帯電話等日中連絡のつく番号を記入ください。 — —		
お渡し日時	希望日時に○を付けてください。		
	8月24日 (木)	16時00分・16時30分・17時00分・17時30分・ 18時00分	
	8月25日 (金)	11時00分・11時30分・12時00分・12時30分・ 13時00分・13時30分・14時00分	
	8月26日 (土)	11時00分・11時30分・12時00分・12時30分・ 13時00分・13時30分・14時00分	
	※代金(現金)との引き換えになります。 ※お渡し日時に30分以上遅れる場合は、あらかじめ電話でご連絡ください。 (連絡先 山葵家(わさびや)電話 0233-23-4820)		
弁当個数	弁当	個	限定酒 清酒「あがらしゃれ」 (300ml) 本

8月20日(日)までにお申し込みください。

キャンセル、個数の変更は、下記のお電話で8月20日(日)までお願いします。

◎個人情報の取扱いについて／ご記入いただいた内容は、当該弁当の販売のためのみに利用し、第三者に提供することはありません。

〈お問い合わせ〉

山形県料理飲食業生活衛生同業組合新庄支部
(事務局：魚料理 山葵家(わさびや))
TEL:0233-23-4820 FAX:0233-23-0774