

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。

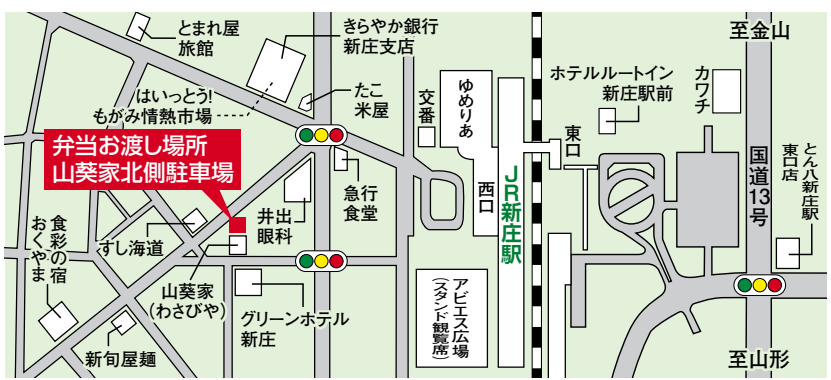
お弁当は、8/24(木) 16:00~18:00
8/25(金) 11:00~14:00
8/26(土) 11:00~14:00 } の時間に
引換となります。

※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。

●昆布巻きニシン

内陸部の当地域では、身欠きニシンなどの干物、昆布をおいしく調
理する技が発達した。「昆布巻きニシン」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シンを「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