



ちょっといっぷく ~ちょい食べでめぐるお店散策~

ずんだん だんご

最上川千本だんご

味にやめらない美味しさです。だんごも100%はえぬ きを使用してコシのある昔ながらのおだんごです。



ふかりんとう・ふどーなつ

文四郎麩

くるま麸にふかりんとうは黒糖、ふどーなつは砂糖 とシナモンをからめて作りました。ほんのり甘く、サ クサクとしたふ菓子です。



秘伝大豆豆腐

最上川千本だんご

(横丁とうふ店)

山形県産秘伝大豆 100%使用。秘伝豆と 天然にがりの織り成 す自然の旨みを味わ えるお豆腐です。



文四郎麩

くるま麸をかさばら ないように圧縮し たもので、昔からの 山形の味です。



食べ…。ちょい食べで廻る懐か

しい和の味の数々。山形の食文化の

| 端にふれられるかも。

壽屋寿香蔵で漬物の試食

最上川千本だんごでだんごを 文四郎麩で麸の煮物の試食



ちょい食べ散策スタンプラリー

最上川 千本だんご

文四郎麩

壽屋寿香蔵

スタンプ3個集めて粗品プレゼント!

有効期間 2017年3月末日

各店舗でスタンプを押し、3つたまりましたら 最後のお店で粗品をお受取り下さい。

(粗品プレゼント時に簡単なアンケートにご協力いただきます。)

1度集め終わった方も…再チャレンジ!

各店で粗品の内容が違います!

一度集め終わった方もぜひ再チャレンジして各店の粗品をゲットしてみてください。

完熟梅の甘露漬 茜姫

壽屋寿香蔵

完熟梅を食品添加物は一切使用せずに砂糖 と本格醸造りんご酢で漬け込みました。完熟 梅のとろける甘露とさわやかな風味をお楽し みください。



梅たくあん

壽屋寿香蔵

梅しづくに青首大根をじっくりと漬 け込みました。ほのかな梅の香り と大根の風味を満喫してください。







五〇年以上続 く老舗の麩屋

どさまざまな麸商品をいろい 麸まんじゅう・ふかりんとうな 歴史を思い起こさせます。店内 舗です。和風の店構えが六田の ろ取り揃えております。毎日お にはやき麸をはじめ、なま麸・ 文四郎麸は東根市六田の地で 五〇年以上続く麸一筋の老

季節に応じた麸の懐石料理も 麸料理処「清居」(要予約)にて お茶を飲みながらゆっくりと 出ししている麸の煮物を食べ お召し上がりいただけます する麸の工場をご覧頂いたり、 おくつろぎ下さい。また、隣接

試食品

常時15品

以上





ご購入後の商品発送なども承 め漬物などの試食品を常時十 「野守の宿」は築一二〇年以上 ります。また、壽屋に隣接する 五品以上ご準備しております。

として受け継がれてきた漬物 壽屋寿香蔵は、この地で保存食

豊富な商品と趣のある古民家。

豆腐屋がつくる大石田だんご

収穫された、ご飯で食べておい 四季豊かなここ大石田の地で を加減して搗いています。店内 の気温などを考えながら硬さ 添加物を一切使用せず、その日 には出来たてのだんごを一本か 最上川千本だんご」です。食品 しいお米を蒸かして搗いたのが

秘伝大豆を一〇〇%使用した らその場でお召し上がりにな また、だんごの他にも山形県産 れる囲炉裏端や、店内後ろに控 「秘伝大豆とうふ」などもご用 りとおくつろぎいただけます。 える大石田の旧家の蔵でゆっく

最上リチ本アニレン

フリーダイヤル 00 0120-15-2312

ホームページ http://www.ic-net.or.jp/home/tofu83/

〒999-4111 山形県北村山郡大石田町大字大石田乙76 TEL 0237(35)2312 / FAX 0237(36)1630

営業時間 8:30~17:30/年中無休

創業文久年間 又 文四郎 恭 鄭文

フリーダイヤル 00 0120-79-0117

ホームページ http://bunshiro-fu.com

〒999-3709 山形県東根市六田二丁目2-20 TEL 0237(42)0117 / FAX 0237(42)0186

営業時間 9:00~18:30/年中無休



ゆったりとした空気にひたるこ

の商家を再生した古民家で、

販売。また店内には、茜姫はじ 内の地酒も数多く取り揃えて 度に温度管理をした酒蔵で県 造・販売しております。常時十 品添加物を一切使用せずに製 や季節ごとの漬物の数々を食

ホームページ http://www.akanehime.com

〒999-3784 山形県東根市本町6-36 TEL 0237(42)0173 / FAX 0237(42)0174 営業時間 9:30~18:30/年中無休

東根市・大石田町 ちょい食べ散策マップ

