

2019年 Vol.23
ご・き・げ・ん

食彩倶楽部

<https://uesugijoshien.jp>

ここ米沢地方には
守り継がれた味、
たゆまぬ努力で磨かれた味、
それぞれの
すばらしい郷土の味が
育まれています。
この豊かなおいしさを
上杉城史苑から
お届けいたします。



上杉城史苑

〒992-0052 山形県米沢市丸の内1丁目1-22 TEL.0238(23)0700 FAX.0238(21)8252

米沢の郷土料理

私達の暮らしの中に
今も強く根ざしている
「上杉の食文化」。
暮らしの折々に食べ継がれてきた
郷土料理をお届けいたします。

米沢の伝統食



にしんやわらか煮

ソフト身欠きにしんを使用し、秘伝のたれでふくら炊き上げました。そのままでも、にしん蕎麦にしても美味しく召し上がれます。

昆布巻

米沢鯉

米沢名産の鯉と昆布の味わいで、昔懐かしい故郷の味に煮あげました。

JK-17
●1本 **650円** +税



昆布巻

米沢牛

柔らかく上質な米沢牛を昆布巻にしました。牛肉のうまみが生きています。

JK-11
●1本 **1,000円** +税



米沢の行事料理



季節限定

JK-15 ●1袋250g **1,000円** +税

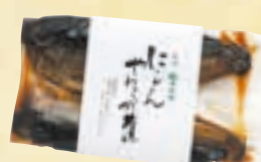
米沢の伝統の正月料理



JK-14 ●1袋150g **560円** +税

棒だら煮

昔懐かしい棒ダラを時間をかけて煮込みました。米沢では正月に食されてきた、遠い昔を思い出させる故郷の味です。



JK-16 ●半身2枚 **560円** +税

JKS-01 詰め合せ

●米沢牛昆布巻・米沢鯉
昆布巻・からかい煮
各1 **2,750円** +税

JKS-02 詰め合せ

●米沢牛昆布巻・米沢鯉
昆布巻・棒だら煮
各1 **2,310円** +税

JKS-04 詰め合せ

●米沢牛昆布巻・棒だら煮・にしんやわらか煮
各1 **2,220円** +税

その他好み、ご予算に合わせ詰め合せ承ります。お気軽にお申し付けください。

Tonosama no Sake

殿様の酒



U-02
殿様の酒
本格米焼酎
●720ml **1,200円** +税



U-01
殿様の酒
純米吟醸酒
●720ml **1,455円** +税

U-33
●300ml **636円** +税
酒造好適米を磨き、吾妻山系の名水で仕込んだ殿様の酒純米吟醸は豊かな香りとすっきりとした喉越しの美酒。

U-04 ハウスワイン 白/赤セット
●500ml×各1 **3,000円** +税

U-10 ハウスワイン 赤
●500ml **1,500円** +税

U-11 ハウスワイン 白
●500ml **1,500円** +税

地元のワインメーカーと共に特別に仕上げた本格的なオリジナル品です。厳選された素材と丁寧につくり込んだ風味、香り、口当りをお楽しみ下さい。



U-06
殿様の酒
詰め合せ
純米吟醸酒・本格米焼酎
●720ml×各1
酒肴梅肉・蕎麦味噌
3,655円 +税

オリジナル宅配商品

ご自宅用にぜひどうぞ

米沢牛すき焼セット

要冷蔵

K-70
8,000円 +税

●米沢牛肩ロース300g・しめじ・生椎茸・豆腐・しらたき・白菜・焼麩・ねぎ・割下

K-100
12,500円 +税

●米沢牛肩ロース500g・しめじ・生椎茸・豆腐・しらたき・白菜・焼麩・ねぎ・割下

ご希望に合せ、内容(肉質・量など)を調整いたします



盛付例

山形の風物詩 芋煮鍋

K-40

米沢牛芋煮セット

(4~5人分)

要冷蔵

●里芋・米沢牛・きのこ・豆腐・ねぎ・こんにゃく・芋煮用タレ
4,000円 +税

河原で、家々でそれぞれの味を競い合うように行われる芋煮鍋。この野趣あふれるおいしさを届けたくてセット販売をご用意しました。

9月~12月のみの販売とさせていただきます。



写真はイメージです。

オリジナル 米沢牛デリカテッセン



UD-02 米沢牛入りコロッケ 要冷凍

●80g×6コ **1,223円+税**
揚げたての香りと歯ざわりをお熱いうちにどうぞ。



UD-01 米沢牛入メンチカツ 要冷凍

●80g×5コ **1,223円+税**
ジューっとあふれる肉汁が美味しさの秘訣。



UDS-03 米沢牛デリカテッセン セット 要冷凍

3,669円+税
●米沢牛入りコロッケ×2箱
米沢牛入メンチカツ×1箱



UD-08 要冷凍 米沢牛肉まん ●3個入 **1,000円+税**

上杉城史苑のデリカ販売コーナー

店頭では、アツアツ揚げたてのコロッケ&ナンチが大人気！
その美味しさを何とか召し上がっていただきたくて、
ご用意した商品です。

**とことんこだわり完成させた米沢牛の
コクと旨味が、他では味わえない美味しさ!!**



JG-1 要冷凍 黒キーマカレー ●340g **954円+税**



JG-2 要冷凍 米沢牛ビーフシチュー ●340g **1,334円+税**

百花園養蜂 (渡辺養蜂園)

朝日町にある家族経営の養蜂園です。
季節の花を求め深山に入り、
またアカシアの植林、
リンゴ栽培なども行いながら、新鮮なハチミツを
お届けすることを大切にしています。

単一の花から採れた香り豊かな純粋はちみつ。
ビタミン、ミネラルたっぷりのおいしさは
美容と健康におすすめです。



山形県産 蜜 各280g
U-22 [とち] **1,600円+税**
U-24 [キハダ] **1,600円+税**
U-26 [さくらんぼ] **1,600円+税**
季節限定
U-25 [りんご] **1,600円+税**
季節限定



お好みに合わせ、
詰め合せも承ります
(箱代は別途承ります)

期間限定

U-21 九兵衛の梅ぼし 要冷蔵 ●200g **533円+税**

一粒一粒天日干しにした山形県産の
梅を、昔ながらの漬け込みでその
風味豊かに仕上げました。皮も果肉
も柔らかい梅干。

「体に良い、
どこにもないような梅干しを作る」が信念の
九兵衛さんを中心に、奥さんと娘さん達が
昔ながらの梅干を作っています。
根気のいる作業を繰り返し、
一粒一粒手塩にかけた梅干しは、
山口さん一家の絆の賜物。

山口農園



U-32 わらび (たまり漬) ●180g **600円+税**



U-29 期間限定 山うど (しょうゆ漬) ●450g (正味量200g) **600円+税**



U-30 山菜きのこ (しょうゆ漬) ●500g **500円+税** 山菜鍋、そば・うどん、炊き込みご飯にとっても合います。

そのままでも、
また天ぷらや
煮物にどうぞ。



要冷蔵

U-19 ちよい辛青菜 ●1袋160g **380円+税** 唐辛子の辛みと青菜が調和する、 酒の肴におすすめの逸品。

U-20 オー辛かんべ ●1袋170g **380円+税** 自家製醤油のベースに唐辛子を入れた、ピリッとした味。

U-18 青菜松前漬 ●1袋160g **380円+税** 地元産の青菜に日高昆布と 昆布だしでヘルシーな美味しさ。



手もみで縮れをつけた加水の多い細
麺が、あっさりした鶏ガラと煮干し
だしの醤油味のスープによく絡む、
米沢ならではのラーメン。

U-07 米沢中華そば ●5食入1箱 スープ付 **1,100円+税**

*生肉は要冷蔵です



OA-01
米沢牛サーロインステーキ
●180g×4枚 **18,500円** + 税



OA-03
米沢牛フィレステーキ
●130g×4枚 **16,000円** + 税



OA-05
米沢牛ランプステーキ
●150g×4枚 **13,000円** + 税



OA-11 米沢牛肩モモすき焼用
●500g **8,000円** + 税

OA-09 米沢牛肩ロースすき焼用
●500g **10,500円** + 税

OA-07 米沢牛ロースすき焼用
(写真) ●500g **12,000円** + 税



OA-13
米沢牛カルビ(肩三角)焼肉用
●500g **10,500円** + 税



OA-19
米沢牛モモ
しゃぶしゃぶ用(写真)
●500g **10,500円** + 税

OA-17
米沢牛ロース
しゃぶしゃぶ用
●500g **13,000円** + 税



YH-41 要冷凍
黄木米沢牛入ハンバーグ
●8個入/ソース付
4,000円 + 税
米沢牛入ハンバーグ
(90g×8枚)・
ソース(90g×2袋)



HS-39 要冷凍
黄木ハンバーグセット
●6個入 **3,300円**
+ 税
デミグラスハンバーグ
和風ハンバーグ
イタリアンハンバーグ
(140g×各2個)



盛付例

米沢牛の旨味を余すところなく活かした
3種の味わい。本格米沢牛レストランの
味をそのまま詰め込みました。



厨房料理詰合せ
TT-32 ●4箱入 **3,200円** + 税
煮込みハンバーグ(200g)・ビーフ
シチュー(180g)・洋風肉団子
(230g) 中華風肉団子(230g)
各1箱



ふくよかな香りの吟醸酒粕を使い、伝統の牛肉味
噌酒粕漬をさらに、上品な風味に仕上げた米沢牛
の人気商品。

米沢牛 味噌吟醸酒粕漬
S-30 ●70g×3枚 **3,000円** + 税
S-40 ●70g×4枚 **4,000円** + 税
S-50 ●70g×5枚 **5,000円** + 税

牛佃煮「霜が香」詰合せ
BA-23 ●3種 **2,300円** + 税
牛すじ煮・牛みそ煮・
牛しぐれ煮(80g×各1)
BE-33 ●4種 **3,300円** + 税
牛大和煮・牛みそ煮・牛にん
にく風味・牛しぐれ煮
(80g×各1)
BH-48 ●6種 **4,800円** + 税
牛みそ煮・牛そぼろ煮・牛にんにく風味・
牛大和煮・牛すじ煮・牛しぐれ煮(80g×各1)



盛付例



黄木工房詰合せ
YOK-33 ●3個入 **3,300円** + 税
米沢牛ビーフカレー・米沢牛ハヤシビーフ
(220g×各1)・米沢牛ビーフシチュー(230g×1)
YOK-42 ●4個入 **4,300円** + 税
米沢牛ビーフカレー(220g)・米沢牛ハヤシビーフ
(220g×2)・米沢牛ビーフシチュー(230g×1)

米沢牛・牛加工品

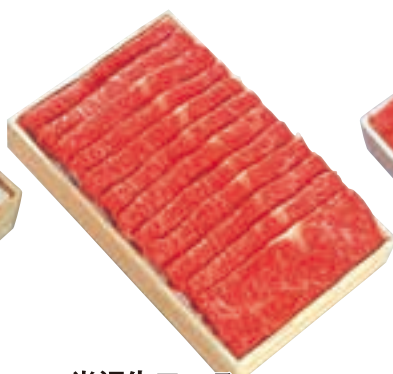
米沢牛はご希望によりグラム単位でのご注文も承ります。
どうぞお申し付け下さい。

日本三大和牛 米沢牛をご進物にいかがですか。

米沢牛



K-01 米沢牛
サーロインステーキ
(写真) ●150g×4枚 **15,400円 + 税**



K-02 米沢牛
サーロインステーキ
●150g×3枚 **11,650円 + 税**

K-5 米沢牛 ロース
しゃぶしゃぶ用
●400g **8,400円 + 税**

K-6 米沢牛 ロース
しゃぶしゃぶ用 (写真)
●600g **12,400円 + 税**



K-03 米沢牛
ロースすき焼き用 (写真)
●400g **8,400円 + 税**

K-04 米沢牛
ロースすき焼き用
●600g **12,400円 + 税**



K-7 米沢牛肩 ロース
焼き肉用 (写真)
●400g **6,400円 + 税**

K-8 米沢牛肩 ロース
焼き肉用
●600g **9,400円 + 税**

K-21 米沢牛
フィレステーキ
●100g×5枚 **15,400円 + 税**



吾妻連峰、飯豊連峰、朝日連峰の高い山々に囲まれた米沢盆地。寒暖の差が厳しい盆地特有の気候と、最上川源流域の肥沃な土地は豊かな実りをもたらし、米沢牛に必要な大豆、麦、トウモロコシ等の良質の飼料とわらを供給してくれます。米沢牛の特徴はなんといってもきめ細かい霜降りと脂の質の良さ。上質の脂は、うまみ、香りがあり溶け出す温度が低く、とろけるような食感をつくりあげます。



盛り付け例



プレート

チーズ

お肉の割合を米沢牛60%、国産豚肉40%に。粗挽きにしたことで肉感が従来よりさらに増しました。ソースが無くても召上れるよう味付けしてあります。大根おろし、ポン酢でサッパリ食べても美味しいです。

肉屋のハンバーグ6個詰合せ 要冷蔵

KHB-32 3,200円 + 税

●1個150g×6個

*8個入り4,200円(+税)もございます



マイスター直伝のオリジナルのハム・ソーセージ。本格派の技に独自の味付けで仕上げた逸品揃い。

スライスハムセット4種 要冷蔵

SH-30 3,000円 + 税

牛たんペッパー・米沢牛香味牛肉・バラベーコン・ショルダーベーコン

*組合せ内容が多少変更となる場合がございます

登起波牛肉店



写真：大正14年10月 登起波二代目店主（右側）
皇室御用達記念撮影

米沢の伝統的特産品「米沢牛の味噌粕漬」の始まりは、明治27年頃。東京の慈恵医科大学に米沢出身の医者高橋達之助氏がおり、仲間内のお国自慢で米沢牛を自慢したもの、当時は米沢東京間蒸気機関車で丸一日以上かかるという時代。精肉では到底運べないため、氏から依頼を受けた登起波牛肉店店主が工夫の末、米沢味噌粕漬第一号を東京に届け、皆に食べさせ喜ばれたのが始まりです。



米沢の地味噌をベースに、酒の米沢が誇る特選銘醸の酒粕の風味を程よく配し、熟成させ米沢牛を漬け込み、独自の味に仕上げました。宮内庁御用達の逸品。

米沢牛皇室献上登起波漬

TC-07 ●モモ肉220g 3,000円 + 税

TC-08 ●モモ・ロース325g 5,000円 + 税

TC-10 ●モモ・ロース520g 8,000円 + 税



米沢近隣の老舗麹屋で特別に調合した特製味噌に、米沢牛のもつ甘味と旨味を生かしながら漬け込みました。

米沢牛味噌粕漬

RD-40 ●米沢牛ロース肉
400g **10,000円 + 税**

MD-20 ●モモ肉
200g **4,000円 + 税**

MD-25 ●モモ肉
250g **5,000円 + 税**



米沢牛ビーフカレー

TC-01 <辛口・中辛・甘口>

●1箱（1人前） **800円 + 税**

TC-03 ●3箱入 2,400円 + 税

TC-06 ●6箱入 4,800円 + 税



盛り付け例

柔らかい米沢牛とビーフエキスたっぷりのルーが極上の味わい。米沢牛専門店のじっくり煮込んだカレー。

詰合せは、辛口・中辛・甘口よりお好みの組合せをセレクトください。

TC-09

老舗の米沢牛惣菜詰合せ

●米沢牛すじ煮、米沢牛肉ごぼう、米沢牛つくだ煮 各1

3,000円 + 税



盛り付け例

上杉鷹山公ゆかりの 伝統の味二種

A-3



A-3
鯉の甘煮Lサイズ3袋
詰合せ

2,300円 + 税

●鯉の甘煮 170g×3袋

A-4
鯉の甘煮Lサイズ4袋
詰合せ

3,000円 + 税

●鯉の甘煮 170g×4袋

A-5
鯉の甘煮Lサイズ5袋
詰合せ

3,700円 + 税

●鯉の甘煮 170g×5袋



YA-4
鯉の甘煮柔らか仕立て
4袋詰合せ

3,000円 + 税

●鯉の甘煮柔らか仕立て 140g×4袋

Y2M2
鯉の甘煮柔らか仕立て・
長寿巻 詰合せ

2,950円 + 税

●鯉の甘煮柔らか仕立て 140g×2袋
長寿巻×2本

鯉は昔から「精がつく」「産後の滋養強壮に良い」といわれ、重宝されてきました。米沢鯉は、十代藩主上杉鷹山公が、動物性タンパク質の乏しい山国米沢に、相馬から稚鯉を取り寄せ米沢城の濠で飼育したのが始まりです。やがて行事や来客の時は鯉のうま煮が一番のご馳走となり、暮らしの中で受け継がれ、伝統の味を今に伝えています。中でも代表的なものが「鯉の甘煮」です。



KT-5
鯉詰合せ

4,250円 + 税

●鯉の甘煮 170g×2袋
長寿巻×2本
こと煮 300g×1袋

K1B1
こと煮・
棒だら煮詰合せ

2,619円 + 税

●こと煮 300g×1袋
棒だら煮 300g×1袋

A-1Y
鯉の甘煮 柔らか仕立て
700円 + 税

●鯉の甘煮柔らか仕立て 140g×1袋

直江兼続から 上杉鷹山公へ受継がれし物

漬物の素材ともなる米沢の伝統野菜には、古志田の雪菜、窪田の丸茄子、遠山のカブ、ずさ山の大根、塩井のせり、梨郷の高菜など、その地区の特産とされているものが数多くあります。残念ながら、現在生産されていないものもありますが、上杉家の名家老であり、すぐれた農政家でもあった直江兼続が適地適作の基礎を作り、江戸期になって上杉鷹山がそれに磨きをかけました。



窪田ナスと仙台長ナスをかけ合わせて生まれたのが梵天丸なす。コリッとした歯ざわりと柔らかさが人気の米沢の夏を代表する漬物。要冷蔵

梵天丸なす浅漬 (8月~10月)

M-4 ●130g×4

2,000円 + 税

M-5 ●130g×6

3,000円 + 税

三奥屋を代表とする晩菊をはじめ、人気の漬物を箱詰しました。

MAY-33

彩あつめ

3,300円 + 税

●晩菊120g、辛っ党120g、きなみ120g、たから漬60g、茄子味噌漬70g、北香梅70g、寒香梅60g、伊達茄子60g、さくらんぼ50g



十種類にのぼる山形の山菜と特産野菜を刻み一年から二年にわたる漬込みで、しっかりと熟成させた漬物。

晩菊 (箱入)

MB-61 ●630g 3,300円 + 税 (写真)

MB-62 ●480g 2,200円 + 税

MB-63 ●260g 1,100円 + 税

*ご家庭用袋入り594円もございます



厳選した小麦・大豆を伝統製法でじっくりと熟成させた美味しいもろみに、南蛮、茄子を刻み入れました。

YS-9 もろみ詰合せ

●南蛮もろみ・もろみなす (各180g×3)

2,428円 + 税



JH-18 味いろいろ

●ぼろぼろ漬・孫兵衛味噌漬・ざらめ漬・かんろ漬 590g

2,000円 + 税



MK-25 昆布巻・八幡巻詰合せ

●米沢牛昆布巻・国産黒毛和牛八幡巻

各1本 2,500円 + 税



盛付例

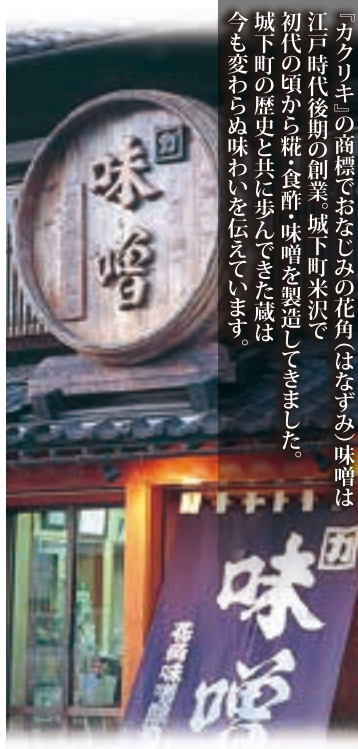


HMS-4 味噌屋の味噌漬

●みじん漬(130g)・大根味噌漬(160g)・

山ごぼう(100g)・昆布(120g) 1,700円 + 税

米沢では昔から味噌煮の時桶の底に野菜の塩漬を並べ麹と塩を振りかけてから味噌を仕込んでいました。味噌が食べ頃になると、自然に美味しい味噌漬も出来ました。



『カクリキ』の商標でおなじみの花角(はなかく)味噌は江戸時代後期の創業。城下町米沢で初代の頃から糴・食酢・味噌を製造してきました。城下町の歴史と共に歩んできた蔵は、今も変わらぬ味わいを伝えています。



香紫露菊のみそ汁

お湯を
注ぐだけで
本格みそ汁



JH-04 米沢の味噌3種詰め合せ

白糴みそ・上杉御膳味噌・米澤みそ

●300g×各1 **1,450円 + 税**

国産大豆と自然塩を使いじっくりねかせた上杉御膳味噌、米糴たっぷりの白糴みそなどの詰め合せ。

JH-08 詰め合せ (16個)

2,570円 + 税
甘口粗こし糴みそ・
米沢産香紫露菊1個(7.5g)×6個
秘伝大豆みそ・米沢牛1個(13g)×4個
甘口つぶ糴みそ・
米沢産なめこ1個(8g)×6個



JH-24 みそ汁

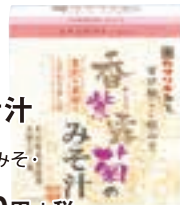
(フリーズドライ)

●甘口つぶ糴みそ・
米沢産なめこ
1個(8g) **130円 + 税**

JH-23 みそ汁

(フリーズドライ)

●甘口粗こし糴みそ・
米沢産香紫露菊
1個(7.5g) **130円 + 税**



JH-22 みそ汁

(フリーズドライ)

●秘伝大豆みそ・
米沢牛
1個(13g) **190円 + 税**



MM-01

糴と果実・フルーツ甘酒4本詰め合せ

1,882円 + 税

●さくらんぼ味180g、ラフランス味180g、
巨峰味180g、もも味180g
フルーツの芳香とあまざけの風味をお楽しみいただけます。ストレートで、水または牛乳で薄めてお召上がり下さい。※砂糖不使用・ノンアルコールです。



玉こんにゃく

NO-1 600円 + 税

●500g×1袋 (タレ付き)

NO-2 1,000円 + 税

●750g×1箱 (タレ付き)

JH-25 花角詰め合せ

●米澤みそ、上杉御膳 (500g×各2)
2,860円 + 税



KM-9 米澤ラーメン

おしよしなセット

●米澤牛スープ醤油味 (2食入×2箱)・

醤油味・塩味 (2食入×各1箱)

2,067円

+ 税



本手揉み、無着色麺

KM-30

米澤ラーメン

セット 要冷蔵

●6食分

麺・具材付 (メンマ・

チャーシュー・醤油

スープ)

3,200円 + 税

手もみの細い縮れ麺とあっさりした醤油味のスープ。昔ながらの飽きのこない味わいをご自宅で。



手もみで縮れをつけた加水の多い細麺が、あっさりした鶏ガラと煮干しだしの醤油味のスープによく絡む、米沢ならではのラーメン。

味の決め手はすっぱくない和風醤油スープ。

U-07 米沢中華そば

●5食入1箱 スープ付 **1,100円 + 税**

KM-8 冷しラーメン

●4食入り (スープ付き)
876円 + 税

夏期
限定

平山孫兵衛商店は ふるさとの味一筋に百有余



イメージ

20種類の野菜を漬け込みました。商品は細かく刻んで食べやすくしました。

JH-3 ぼろぼろ漬

(化粧箱詰)

●400g **1,300円 + 税**

*ご家庭用袋入り594円もございます



AB-226 うまいたれ。

味まるひら・

別上醤油詰め合せ

●各1000ml **2,260円 + 税**

AB-270 うまいたれ

●1000ml×3本 **2,700円 + 税**

FB-360 うまいたれ (写真)

●1000ml×4本 **3,600円 + 税**



PB-360

平山孫兵衛詰め合せ

孫兵衛みそ・うまいたれ・
味まるひら・なめこ豆腐・漬物
3,600円 + 税

漬物・麺・こんにゃく・醤油

『セゾン…季節。ファクトリー…工場。』

日本の四季をテーマに、最高の素材を人の手により更に美味しく仕上げお届けするのが私達の使命です。



SS-50I セレクションギフト50I

●飲む生姜の力(265ml)
飲む酢オレンジ+密柑黒酢(200ml)
チーズディップ(80g)
フルーツソースブルーベリー(200g)
リッチスタイルジャムいちご(100g)
にんじんだレッシング(130ml)
アルフォンソマンゴードリンク(350g)

5,000円+税



SS-30I セレクションギフト30I

●にんじんだレッシング(130ml)
チーズディップ(80g)
リッチスタイルジャムいちご(100g)
フルーツソースブルーベリー(200g)
黒酢たまねぎドレッシング(130ml)

3,000円+税



DR-18KC ドレッシング3本詰合せ

●リッチスタイルドレッシングたまねぎ(160ml)
リッチスタイルドレッシングにんじん(160ml)
リッチスタイルドレッシング柚子フレンチ(150ml)

1,850円+税



DR-30 ドレッシング5本詰合せ

●リッチスタイルドレッシングたまねぎ(160ml)
リッチスタイルドレッシングにんじん(160ml)
リッチスタイルドレッシング柚子フレンチ(150ml)
リッチスタイルドレッシング焙煎ごま(160ml)
リッチスタイルドレッシング爽レモン(160ml)

3,000円+税



SJK-20 謹製ジャム 2個詰合せ

●謹製ジャムあまおういちご(235g)
謹製ジャムマンゴー(240g)

2,050円+税



JSJ-15 山形県内 限定ジャム詰合せ

●さくらんぼジャム(155g)
ラフランスジャム(155g)

1,500円+税



SCS-35KC 調味料詰合せ35

●極・ぼん酢(240ml)
リッチスタイルドレッシングたまねぎ(240ml)
リッチスタイルドレッシングにんじん(240ml)
焼肉のたれ(240ml)

3,500円+税



DR-25 ドレッシング4本詰合せ

●リッチスタイルドレッシングたまねぎ(160ml)
リッチスタイルドレッシングにんじん(160ml)
リッチスタイルドレッシング柚子フレンチ(150ml)
リッチスタイル爽レモン(160ml)

2,500円+税



フルーツ本来の色と風味を大切に、 香料は使用せずに甘さを抑えて(糖度約38度)仕上げたジャム

果樹便り

米沢市の特産品やそのお隣、高畠町に産する果樹や野菜から生まれたデザート、ドレッシング、ジャムが全国的にも高い評価を得ています。豊かな大地に実を結ぶフルーツは、甘味に富み果肉も厚く多汁で、香り高くみずみずしい。もぎたての味と新鮮な色彩そのままに丁寧に手づくりされています。



YJ-06 山形のジャムセット

●さくらんぼ・ラ・フランス・県産ブルーベリー・
おとめ心・県産もも 各145g、秋姫 150g

3,500円 + 税



YJ-03 山形のジャムセット

●さくらんぼ・ラ・フランス・県産ブルーベリー 各145g

1,750円 + 税

*収穫状況により内容が変更になる場合があります。
ご了承ください。



SV-D バラエティセット

●ジャム/山形県産いちご(おとめ心)、ラ・フランス 各145g
●ドレッシング/オニオンハーブ味、さくらんぼ味 各120ml
●ソース/たかはたソース 210g、たかはたソース白 195g

3,000円 + 税



国産野菜のデザート詰合せです

PM-08 プリン・ムース詰合せ

●ムース/ストロベリー、ブルーベリー、ごま、
チョコレート 各83g
●国産野菜のプリン/かぼちゃ、さつまいも、
とうもろこし、えだまめ 各83g

2,000円 + 税



JD-02J

ジャム・ドレッシング詰合せ

●ジャム/いちご、県産ブルーベリー、
オレンジマーマレード 各145g
●ドレッシング/和風しょうゆ味、ごま味、
イタリアンハーブ味、ガーリックチーズ味 各120ml

3,100円 + 税



VA-05J バラエティセット

●ジャム/りんご、県産ブルーベリー、
オレンジマーマレード 各145g
●ドレッシング/和風しょうゆ味、
ノンオイル大根&にんじん味、オニオンハーブ味、
ごま味 各120ml
●フルーツソース/フルーツミックス 220g
ストロベリー 225g
●ソース/たかはたソース、焼肉ソース 各210g

5,170円 + 税



VS-01 バラエティセット

●ジャム/山形県産いちご(おとめ心) 145g
●ソース/たかはたソース 210g
●ジュース/ラ・フランス 500ml

2,500円 + 税

サクランボと ラ・フランスの コンポート詰め合せ

TS-01 1,000円 + 税

●サクランボ、ラ・フランス
250g(固形量120g) × 各1

TS-02 1,900円 + 税

●サクランボ、ラ・フランス
250g(固形量120g) × 各2



冷やして食べたり、
ヨーグルトやお菓子に添えて
お召し上がりいただけます。



DT-09B

ミックスゼリー詰合せ

●ミックスゼリー 125g
(ミックスジュエリー) × 2個
(ピンクグレープフルーツと西洋梨、
パールフラワー、グリーンストライプ、
ホワイトリボン、ホワイト&イエローピーチ、
イエローフルーツ、レッドベリー) × 各1個
各125g **3,450円 + 税**



永井屋
くるみゆべし



香ばしい胡桃が入った
醤油味の餅菓子です。

NGY-01
くるみゆべし
●12個入 **1,389円+税**

NGY-03
●20個入 **2,343円+税**



タナベ
最中 殿場栗



「殿場栗」とは、
殿様のお屋敷の大きな栗の
こと。

TN-02 要冷蔵
最中 殿場栗詰合せ
●殿場栗(栗入り) 10個
2,200円+税



ナガオカ
上杉五沾水



クルミをたっぷり使って
焼き上げた洋菓子です。

NGK-01
上杉五沾水
(ごてんすい)
●12個入 **2,250円+税**

NGK-03
●8個入 **1,500円+税**



ロワール
館山りんごの樹



米沢の新銘菓。発酵バターのカッキー生
地に米沢市館山地区で栽培された紅玉りん
ごだけにこだわりコンポート煮にしてソ
フトガレットに焼き上げました。館山りん
ごの酸味とシナモンの香りが絶妙です。

館山りんごの樹
RA-03 ●3個入り **560円+税**
RA-06 ●6個入り **1,310円+税**



虎屋
黒糖まんじゅう



独特のもちもち感がある黒糖
の皮とあずき餡が絶妙な一品。

TR-01
黒糖まんじゅう
●10個入 **1,158円+税**

TR-02 のし梅
●10枚入 **1,200円+税**



松嶋屋
時雨の松

上杉鷹山公命名の銘菓。
当産地「青畑豆」をきな粉にして
砂糖と水飴を加えて製したお菓子です。



MT-01
時雨の松
(大・桐箱入)
●480g **1,500円+税**

MT-04
時雨の松 (10切入) **800円+税**

MT-03 うこぎまんじゅう
●6個入 **700円+税**



三奥屋
たくあんチョコレート



MTO-01 要冷蔵
たくあんチョコレート
●9枚入 **1,100円+税**



角屋
吾妻の白猿



ふんわりとしたマシュマロの中は、
いよ柑の甘酸っぱい餡。

SM-01 要冷蔵
吾妻の白猿
●10個入 **1,300円+税**

SM-03 要冷蔵
●15個入 **1,950円+税**



錦屋
献上小倉羊羹



NS-01
献上 小倉羊羹
●大2本入 **2,200円+税**

NS-02
献上 小倉羊羹
●小2本入 **1,645円+税**



杵屋本店
旬香果

ラ・フランスゼリー・さくらんぼゼリーは「山形の
美味しい果物を瑞々しいまま1年を通じてお
楽しみ頂きたい」そんな思いから生まれたゼリ
ー菓子です。

旬香果
KN-01 **1,480円+税**
●サクランボ・ラ・フランス 各2個入
KN-02 **2,140円+税**
●サクランボ・ラ・フランス 各3個入
KN-03 **2,800円+税**
●サクランボ・ラ・フランス 各4個入



杵屋本店
雪まろ



コラーゲンたっぷりのマ
シュマロで秘伝豆のク
リームを包んだ淡い雪
のようなふんわりしたお
菓子。

KN-04
雪まろ 要冷蔵
●6個入 **920円+税**



明友
ずんだん餅

山形県産の枝豆のずんだ
ん餅を、柔らかな餅にたっぷり
かけた素朴な美味しさ。



MZ-1 要冷凍
ずんだん餅
●5個入 **769円+税**

MZ-2 要冷凍
なっともつ
●9個入 **704円+税**



大江
だだちやまめ



OM-1 要冷凍
じんだんまんじゅう
●8個入 **950円+税**

OM-2 要冷凍
●15個入 **1,700円+税**



うこぎは、米沢地方では古くから食用を兼ねた垣根として利用され、今も町並に点在しています。特に鷹山公がうこぎの垣根を奨励したとされ、枝のトゲが外敵の侵入を防ぎ、葉は食用、根は薬用にご利用されました。うこぎはカルシウム、ビタミンC、サポニン類、ポリフェノール類を多く含み、健康維持に有効な食品として注目されています。



FU-3
うこぎのドレッシング
●120ml
400円 + 税
*数に限りがございます

うこぎ茶
期間・数量
限定



平成18年度 農林水産省
総合食料局長賞受賞
FU-1
うこぎのオイル
●90g **500円 + 税**



KC-01
うこぎ茶 (ペットボトル)
●350ml
171円 + 税
KC-02
うこぎ茶 (ペットボトル)
●350ml×24本
4,104円 + 税
米沢産うこぎ100%使用。独特のほろ苦さ・渋みを生かしながらもすっきりとした味わい。



うこぎ街道® うこぎパイ
RU-05
●5個入り **550円 + 税**
RU-10
●10個入り **1,000円 + 税**
RU-20
●20個入り **2,000円 + 税**
米沢の新しい銘菓。米沢のうこぎパウダーを、ふっくらパイ生地と合せ焼き上げました。サクサクとした優しい食感を楽しみながら、米沢に想いを馳せてみるのも良いかもしれません。



米沢の
銘茶

イメージ

YS-10 うこぎ茶 (茶葉)
●40g缶入 **1,300円 + 税**



YS-3 うこぎ麺詰合せ
●うこぎ麺200g×4、つゆ500ml×1
3,300円 + 税
米沢産姫うこぎの粉末を練りこんだ乾麺。爽やかな風味と喉越しの健康麺です。



こんにやくにウコギの葉を散らし、麺状に加工しました。健康とカロリーを気遣う方に。

NO-6
こんにやくうこぎ麺
●120g×4袋 (タレ付き)
1,000円 + 税

ご贈答に
お土産に

うまい米沢、
こだわりの銘産。



工名
房物

あなたが選ぶ
あなただけの
オリジナル詰合せ

売り場で選んで、
お好きなご馳走を詰め合せ



上杉城史苑
オリジナル



UG-33 3,860円 + 税
鯉の甘煮ことごと煮 / 鯉の甘煮柔らか仕立 / 棒たら煮 / 山形の芋煮 (レトルト) / からしなす漬 / 鯉のはらこ煮



UG-34 4,100円 + 税
サクランボデザート×2袋 / ラ・フランスデザート×2袋 / ゼリー (ミックスジュエリー / ピンクグレープフルーツ & 西洋梨 / イエローフルーツ / グリーンストライプ / レッドベリー)



UG-35 3,316円 + 税
殿様の酒純米吟醸300ml / 晩菊 / からしなす漬 / 米沢黒中華×2食 / うこぎのふりかけ / ごまみそドレッシング



UG-36 3,010円 + 税
山菜きのこ (しょうゆ漬) / 山うど (しょうゆ漬) / 米澤味噌 / 上杉御膳味噌 / むきくるみ



UG-37 1,948円 + 税
つや姫キューブ300g (無洗米) / コシヒカリ450g (上杉籾田米) / 糀と果実フルーツ甘酒 (ラフランス、さくらんぼ) / つや姫ラーメン (1人前)



このカタログに掲載の
ごっつお伝は
組合せのほんの一例です。

うこぎ・オリジナル詰合せ

掲載商品の他、多数取り揃えております



山形県内には57の酒蔵が点在し
その土地ならではの気候風土、文化を生かした銘酒を育てています。
新潟・東北が酒どころなのはみなさんご存知の通り。
しかし、近年は全国新酒鑑評会において、新潟を抜いて
山形の酒が一番多く金賞を受賞しています。



2016年12月、山形県産の日本酒は都道府県単位としては初めて、日本酒の地理的表示「山形」の指定を受けました。四季が明確な山形県、自然と調和しながら創る山形の酒は、農家と蔵人の想いを込めた「やわらかくて透明感のある飲んでおいしい日本酒」です。

県内有名地酒・焼酎・ワインを多種取り揃えております。
どうぞお気軽にご用命くださいませ。

東光



TK-35
大吟醸
山田錦
●720ml
3,500円＋税



K-30J
吟醸梅酒・
純米吟醸
原酒
吟醸梅酒
(500ml×1本)
純米吟醸原酒
(720ml×1本)
2,950円＋税



K-50J
純米
大吟醸・
大吟醸左剛き
●720ml×
各1本
5,300円＋税



TK-25
純米大吟醸
山田錦
●720ml
2,500円＋税

香梅



KO-2
純米吟醸
香梅・
純米香梅
詰合せ
●720ml×各1本
3,000円
＋税



KO-1
純米
大吟醸
香梅
●720ml
3,200円
＋税

浜田



HO-1
純米
大吟醸
雪女神
●720ml
3,000円
＋税



HM-02
本格
米焼酎
シェリー
樽貯蔵
●720ml
1,905円
＋税



香梅の吟醸粕を使用した味・
香り共に豊かなおいしさ。

YS-11 吟醸あま酒・
うこぎ茶詰合せ
●あま酒120g・うこぎ茶20g
1,950円＋税

米鶴



Y-4
殿様の酒・
盗み吟醸
大吟
●720ml×各1本
3,575円
＋税

Y-3
純米
大吟醸
亀の尾
●720ml
3,000円
＋税



焼酎

HM-03
樽熟
山五陶器入り
38度
●720ml
3,000円＋税



上杉城史苑オリジナル



U-02
殿様の酒
本格
米焼酎
●720ml
1,200円＋税



U-01
殿様の酒
純米
吟醸酒
●720ml
1,455円＋税

U-33
●300ml
636円＋税



U-06
殿様の酒
詰合せ
●純米吟醸酒・
本格米焼酎
720ml×各1
酒肴梅肉・
蕎麦味噌
3,655円＋税



日本酒にぴったり
U-13 蕎麦味噌
●95g 380円＋税

焼酎のお供に
U-14 酒肴梅肉
●85g 380円＋税

盆地特有の寒暖の差が良質の葡萄栽培に適した置賜。山の斜面のぶどう畑をはじめさくらんぼやラ・フランスなどの果樹園も多く高い品質を誇るワイナリーからはこの地ならではの個性豊かなワインが生まれています。

ワイン

嘉(よし)スパークリングワイン

ご贈答に



ご贈答用に
2本詰合せ承ります
*箱代は別途承ります



TW-1
スパークリング
シャルドネ
(白辛口)
●750ml
1,709円
+税



TW-2
スパークリング
オレンジ
マスカット
(甘口)
●750ml
1,709円
+税



TW-3
スパークリング
ロゼ(甘口)
●750ml
1,709円
+税



TWS-4
高島シードル
●750ml
1,436円 +税



TW-6
高島バリック
メルロ&
カベルネ
極樽熟成
赤・フルボディ
●750ml
2,778円 +税



山形産の果汁と、
ワインだけで作った
カクテルフルーツワイン

KY-3S
olahona

(おらほな) 3本セット
山形のラ・フランスと山形のシャルドネワイン
大江町のりんごとサクランボワイン
天童のももと天童のデラウェアワイン
●360ml×各1本
3,000円 +税



TWR35
高島
ラスティックセット
●マスカット・ベリーA
720ml
●デラウェア 720ml
3,365円 +税



YTWK
まほろばの
貴婦人
赤・白
セット
●750ml×各1本
6,286円 +税



HE-50
FAUCON
3,450円 +税
○デラウェア、ベリー
750ml×各1本
(専用化粧箱)



OW-3
大浦葡萄酒
赤・白セット
●720ml×各1本
3,000円 +税
*単品で赤・白・ロゼ
がございます



OW-4
大浦葡萄酒
甘美
●赤、720ml
2,220円 +税



上杉城史苑
オリジナル

U-04
ハウスワイン
赤・白セット
●500ml×各1本
3,000円 +税

祝い酒

新宅祝いや御結納など
節目節目の祝いのお席に
おめでたいお酒を
ご用意させていただきます。

YK-100 限定商品
大吟醸
「巨匠」
袋取り
●1.8ℓ(化粧箱入)
10,000円 +税
*数に限りがございます



YK-53
祝・角樽
●1.8ℓ
6,450円 +税



SK-100
純米大吟醸 雪女神
●1.8ℓ(化粧箱入り)
10,000円 +税



お好きな商品の組合せをお選びください

蔵王チーズ詰合せ

組合せ
自由

下記の10種の商品からお好きなものを詰め合せいたします

- | | |
|---------------|-----------------|
| ①スプレッドバニラ | ⑥スプレッドブルーベリー |
| ②スプレッド仙台いちご | ⑦クリームチーズ |
| ③クリームチーズオレンジ | ⑧ヌーシャルチーズ |
| ④クリームチーズガーリック | ⑨クリームチーズトマト&バジル |
| ⑤スプレッドラ・フランス | ⑩ブラックペッパー |

■ 6個を組み合わせて…

ZA-02
蔵王チーズ
詰合せ
6個 **3,346円**
+税



写真は…スプレッドブルーベリー・スプレッドバニラ・
スプレッドストロベリー・クリームチーズ トマト&バジル・
クリームチーズ・スプレッドラ・フランスの組合せ

■ 3個を組み合わせて…

ZA-01
蔵王チーズ詰合せ 3個 **1,698円**+税



写真は…スプレッドブルーベリー・スプレッドバニラ・
スプレッドラ・フランスの組合せ



ZA-06
蔵王チーズ詰合せ
●クリームチーズガーリック●スプレッドラ・フランス
●スプレッドバニラ●クリームチーズ トマト&バジル
●ペッパーゴーダ●ホワイトザオー
●ミルクキューブ●シュレッドチーズ

4,308円+税

ZA-04
蔵王チーズ詰合せ
●クリームチーズ
●スプレッドブルーベリー
●ゴーダチーズ
●ホワイトザオー

2,671円+税

チーズ製品は要冷蔵です



蔵王山麓の大自然のなかで、
のびのびと育った乳牛の
ミルクを原料とした
美味しいチーズの詰合せです。

ZA-05
蔵王チーズ詰合せ
●スプレッドラ・フランス
●スプレッドバニラ
●クリームチーズ トマト&バジル
●ペッパーゴーダ
●ミルクキューブ
●シュレッドチーズ
3,229円+税



ZA-07
蔵王チーズセレクトセット
●クリームチーズ
●ヌーシャテル
●スプレッド・バニラ
●シュレッドチーズ
●ホワイトザオー
●ゴーダチーズ
●ペッパーゴーダ
3,747円+税



山形の旬をお楽しみください。

ミネラルたっぷりの土づくりにこだわり、最高のさくらんぼを作っていくのが、私の生きがいです！

南陽市/最上園
渡辺 邦明さん



いろいろ詰め合せ

(品種：佐藤錦、紅秀峰など)
500g・手詰め
(2L~3L)
10,000円+税

取り扱い期間／6月中旬～7月初旬

美味しいりんごを作るため、りんごの気持ちになって、毎日一生懸命育てています。

米沢市上長井/
りんご栽培農家
佐藤 了・幸子さん



ふじりんご
5kg・2L
(約16玉)
3,240円+税

取り扱い期間／11月下旬～12月

太陽の光をいっぱい浴びた果樹園で、真心を込めて栽培。香り豊かな最高の味をお届けします。

高島町屋代/
ラ・フランス栽培農家
我妻 隆・富美子さん



ラ・フランス
5kg・4L~3L
(約14~16玉)
5,000円+税

取り扱い期間／11月～12月初旬

お米はここまで美味しくなれる

日本一を誇るブナの原生林が育む滋養に満ちた水系、先人の知恵と四季鮮やかな山形の風土が生んだ、わが国のおいしいお米のルーツとなる「亀の尾」。その正統な系譜から、ついに新ブランド米が誕生しました。際立つ「粒の大きさ」「白い輝き」「旨さ」「香り」「粘り」はごはんそのものが馳走。味わうほどに至福の喜びに満たされます。山形の農の匠が丹精込めて育てる、安全で、おいしさを極めた特別なお米。日本中の、何よりも「白いご飯」が大好きな人に届けます。



JK-22 ミルキークイーン

●5kg 4,000円+税

農林水産省の「スーパーライス計画」の中で誕生した新種の米。光沢があり冷めても硬くなく、時間が経ってもおいしく食べられます。



JK-24 つや姫

減農薬・減化学肥料
3,200円+税

もちもち感が特徴の「つや姫」は、冷めてもおいしいので、お子様のおやつとしておにぎりがおススメ！何よりも白いご飯が大好きというあなたへ。



A-25 つや姫 特別栽培米

●5kg 2,800円+税

お米の美味しさを食味計でチェック！（お米はタンパクが少なくいと美味しくなります。）低温のクリーンルームでセラミック低温精米機によるやさしい精米で、口当たりの良いうまみのある、冷めてもおいしいお米です。



米沢市・上長井地区「稲作部会」



JK-21 米沢市・上長井地区産 コシヒカリ

●5kg 3,000円+税

私たちは「安心、安全な米作り」をモットーに、農薬と化学肥料を半分にする特別栽培米に取り組んでいます。私たちが作った「こだわり安心米」を是非一度ご賞味ください。



完熟ラ・フランスの果汁をぎゅっととじ込みました。山形ならではのおいしさ。

JK-01 要冷凍
ラ・フランスアイス
●90ml×12個
3,250円+税



JK-03 米沢うこぎあいす ラ・フランスアイス

詰め合せ 要冷凍
●うこぎあいす120ml×6個、ラ・フランスアイス90ml×6個
3,465円+税

上杉 鷹山公ゆかりの「うこぎ」をおいしいアイスクリームに仕立てました。自然の恵みいっぱい、うこぎソースがけ！
＊うこぎソースは凍らないソースを使用しています



JK-02 要冷凍
米沢うこぎあいす
●120ml×12個 3,681円+税



山形を代表する果物の美味しさをギュッと詰合せ YGD-15

山形代表15缶詰合せ 2,510円+税
●ミックス・ぶどう・ラ・フランス・りんご・もも(各160g×15缶)
※お客様のご希望による詰合せ内容の変更は致しかねますのでご了承ください。
※在庫状況により詰合せ内容が変更になる場合があります。



紅花染

「紅花染め」は、大自然のうつろいをモチーフとし、染色技法、織り技法にまで創意をめぐらせ、人の手を通してしか創ることの出来ない独特のあたたか味をたたえています。紅花に魅せられ、ひたすら自ら納得のいく色を出すために染め続けております。

作家 新田 英行



木のあかり

組子…日本の生活の中に受け継がれてきた技術その伝統の技をオブジェライトに。「木のあかり」にほれる光と影、そして、木の香…。照明という機能的な目的を満たしてくれると同時に人の心を癒してくれるようなそんなあかりでありたいと思います。

作家 林 久雄

素朴な中に気品と風格を持った、笹野一刀彫。緑起の良い木として知られるコシアブラや槐を独特な刃物で削り、彫って、簡単な彩色をほどこす、その野趣豊かで古拙な味は他の玩具類には求め難い風格として親しまれております。

笹野一刀彫

作家 戸田 寒風

上杉鷹山公の家臣、相良清左衛門が創始した東北の三大人形の一つ。子供への愛情から生まれたというその独自の人形型は、初代から代々受け継がれており、素朴さの中にほのぼのとした暖かさを秘めています。

相良人形

作家 相良 隆馬



上記伝統工芸品につきましてはお問い合わせくださいませ。

THE GIFT



まごころギフトに
上杉城史苑商品券もご利用ください



上杉城史苑は
贈る「まごころ」をお届けします

INFORMATION

【物産販売フロア】

民芸品、地酒、米沢牛など米沢のお土産すべてが揃うフロアー
■AM9:00～PM6:00 (冬期AM9:00～PM5:30)

米沢牛レストラン【アピシス】

すき焼・しゃぶしゃぶ・ステーキ・郷土料理など
■AM11:00～PM4:00(ラスト) *午後4時以降は要予約

カフェ【ル・シエル】

名物米沢牛コロケサンドやカフェメニューが充実
■AM9:00～PM5:30 (ラスト)



アピシス



ル・シエル

●ご注文ガイド●

お電話・ファクシミリ・Eメールでのご注文を承ります。

電話 0238(23)8482 (販売課直通/AM10:00～PM5:00)

ファックス 0238(21)8252

メール tsuhan@uesugijoshien.jp

●お支払い方法

1. ヤマトコレクトサービス(代金引換)の場合

商品到着時に現金にてお支払いください。
(ご依頼主とお届け先が異なる場合は適用できません。)

ご注文



宅急便で
お届け



お届けに
代金を
ご集金

お届けは、ご希望の時間帯を
ご指定いただけます。

*一部地域についてはご希望のお届け時間に
添えない場合もあります。

2. 銀行振込みの場合

最寄りの金融機関にて下記までお振込みください。

■米沢信用金庫 本店 普通 No.1040251

口座名 (株) 上杉コーポレーション



上杉城史苑

*いずれの場合も、ご注文受け付け後ご確認のお電話を
入れさせていただきます。

〒992-0052 山形県米沢市丸の内1丁目1-22 TEL.0238(23)0700 FAX.0238(21)8252

URL <https://uesugijoshien.jp>

E-mail info@uesugijoshien.jp

3. 郵便振込みの場合

お支払いいただく金額を記入した郵便振替用紙を
お送りさせていただきます。

恐れ入りますが、銀行振込みと郵便振込みの場合は、
ご入金確認後通常4～5日前後でお届けいたします。

●お届け方法

●発送は宅急便でお届けいたします。

●季節や商品によっては、クール便にてお届けする場合がございます。

●個人情報について

当社では、お客様からお預かりした個人情報は、当社からのご案内のみに使用いたします。今後、ご案内が不要なお客様はお手数
でも当社までご連絡下さいませお願いいたします。

*送料は含まれておりません。

*掲載商品のパッケージは予告なく変更される場合がございます。
ご了承ください。

*掲載商品の価格は2019年6月現在の価格です。

*掲載商品は全て消費税別表示になります。

ネットストアにていつでも上杉城史苑の
おすすめ商品をご購入いただけます!



上杉城史苑 ネットストア
uesugijoshien.shop-pro.jp

又は 上杉城史苑ネットストア

検索

