

2018年 Vol.22
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

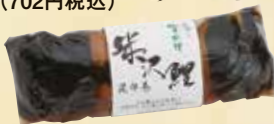


昆布巻

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**
(702円税込)



昆布巻

米沢牛

柔らかく上質な
米沢牛を昆布巻
きにしました。
牛肉のうまみが
生きています。

JK-11
●1本 **1,000円**
(1,080円税込)



米沢の行事料理



季節限定

JK-15 ●1袋250g **1,000円**
(1,080円税込)

米沢の伝統の正月料理



JK-14 ●1袋150g **560円**
(604円税込)

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**
(604円税込)

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。

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** (2,970円税込)

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** (2,495円税込)

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** (2,398円税込)

その他お好み、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**
(1,296円税込)



U-01 殿様の酒 純米吟醸酒

●720ml **1,300円** (1,404円税込)

U-33

●300ml **550円** (594円税込)

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** (3,240円税込)

U-10 ハウスワイン 赤

●500ml **1,500円** (1,620円税込)

U-11 ハウスワイン 白

●500ml **1,500円** (1,620円税込)

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
肴肴梅肉・蕎麦味噌
3,500円 (3,780円税込)

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 (8,640円税込)

●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 (13,500円税込)

●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 (4,320円税込)

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
お届けし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個 **1,223円**(1,320円税込)
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個 **1,223円**(1,320円税込)
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(3,962円税込)
●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**(1,080円税込)



UD-07 要冷凍
野菜メンチ
●70g×6個 **933円**(1,007円税込)



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&メンチが大人気！
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**(1,030円税込)



JG-2 要冷凍
米沢牛ビーフシチュー
●340g **1,334円**(1,440円税込)

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**
(1,728円税込)
U-24 [キハダ] **1,600円**
(1,728円税込)
U-26 [さくらんぼ] **1,600円**
季節限定 (1,728円税込)
U-25 [りんご] **1,600円**
季節限定 (1,728円税込)



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**(575円税込)
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
(648円税込)



U-29 期間限定
山うど (しょうゆ漬)
●450g
(正味量200g)
600円(648円税込)



U-30
山菜きのこ
(しょうゆ漬) ●500g
500円(540円税込)
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**
(410円税込)
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**
(410円税込)
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**
(410円税込)
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**
(1,188円税込)

*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** (19,980円税込)



OA-03
米沢牛フィレステーキ
●130g×4枚 **16,000円** (17,280円税込)



OA-05
米沢牛ランプステーキ
●150g×4枚 **13,000円** (14,040円税込)



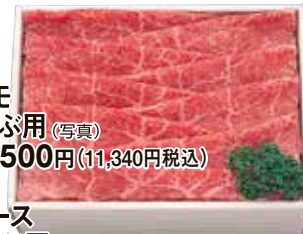
OA-11 米沢牛肩モモすき焼用
●500g **8,000円** (8,640円税込)

OA-09 米沢牛肩ロースすき焼用
●500g **10,500円** (11,340円税込)

OA-07 米沢牛ロースすき焼用
(写真) ●500g **12,000円** (12,960円税込)



OA-13
米沢牛カルビ(肩三角)焼肉用
●500g **10,500円** (11,340円税込)



OA-19
米沢牛モモ
しゃぶしゃぶ用(写真)
●500g **10,500円** (11,340円税込)

OA-17
米沢牛ロース
しゃぶしゃぶ用
●500g **13,000円** (14,040円税込)



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
(4,320円税込)
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**
(3,564円税込)
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)



JAPAN GEOGRAPHICAL INDICATION
日本
地理的表示
GI
農林水産大臣登録 第26号
地理的表示(GI)保護制度
米沢牛
YONEZAWAGYU
「米沢牛 YONEZAWAGYU」
は農林水産省認定の地理的
表示(GI)に登録され、国の
お墨付きを頂きました。



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** (3,456円税込)
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

牛佃煮「霜が香」詰合せ

BA-23 ●3種 **2,300円** (2,484円税込)
牛すじ煮・牛みそ煮・
牛しぐれ煮(80g×各1)

BE-33 ●4種 **3,300円** (3,564円税込)
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** (5,184円税込)
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

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** (3,240円税込)

S-40 ●70g×4枚 **4,000円** (4,320円税込)

S-50 ●70g×5枚 **5,000円** (5,400円税込)



黄木工房詰合せ

YOK-33 ●3個入 **3,300円** (3,564円税込)
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** (4,644円税込)
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。
ご注文お申し込み下さい。

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** (16,632円税込)



K-02 米沢牛
サーロインステーキ
●150g×3枚 **11,650円** (12,582円税込)



K-03 米沢牛
ロースすき焼き用 (写真)
●400g **8,400円** (9,072円税込)



K-04 米沢牛
ロースすき焼き用
●600g **12,400円** (13,392円税込)

K-21 米沢牛
フィレステーキ
●100g×5枚 **15,400円** (16,632円税込)

K-5 米沢牛
ロースしゃぶしゃぶ用
●400g **8,400円** (9,072円税込)

K-6 米沢牛
ロースしゃぶしゃぶ用 (写真)
●600g **12,400円** (13,392円税込)

K-7 米沢牛
肩ロース焼き肉用 (写真)
●400g **6,400円** (6,912円税込)

K-8 米沢牛
肩ロース焼き肉用
●600g **9,400円** (10,152円税込)



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生供給してくれます。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。



米沢牛を贅沢に使った本格ハンバーグ。オーソドックスなプレーンタイプ、マッシュルームを生地に練りこんだキノコとチーズの3種。

米沢牛入ハンバーグステーキ (写真) **要冷蔵**

HB-48 ●3種×各3ヶ **4,800円** (5,184円税込)
プレーン・チーズ・きのこの3種類各特製ソース付

HB-32 ●3種×各2ヶ **3,200円** (3,456円税込)
プレーン・チーズ・きのこの3種類各特製ソース付

単品 (540円) までご注文も承ります。
*パッケージと内容が変わる可能性があります。



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** (3,240円税込)

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) 皇宮御用達記念撮影

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。

米沢牛登起波漬

TC-07 ●モモ肉220g **3,000円** (3,240円税込)

TC-08 ●モモ・ロース325g **5,000円** (5,400円税込)

TC-10 ●モモ・ロース520g **8,000円** (8,640円税込)



米沢牛味噌麹漬

RD-40 ●米沢牛ロース肉
400g **10,000円** (10,800円税込)

MD-20 ●モモ肉
200g **4,000円** (4,320円税込)

MD-25 ●モモ肉
250g **5,000円** (5,400円税込)

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。



米沢牛ビーフカレー

TC-01 <辛口・中辛・甘口>

●1箱 (1人前) **800円** (864円税込)

TC-03 ●3箱入 **2,400円** (2,592円税込)

TC-06 ●6箱入 **4,800円** (5,184円税込)



盛付例

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
(3,240円税込)



盛付例

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。

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(2,484円税込)
●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(3,240円税込)
●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(3,996円税込)
●鯉の甘煮 170g×5袋



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きます。中でも代表的なものが「鯉の甘煮」です。

Y2M2



YA-4
鯉の甘煮柔らか仕立て
4袋詰合せ
3,000円(3,240円税込)
●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(3,186円税込)
●鯉の甘煮柔らか仕立て 140g×2袋
長寿巻×2本



KT-5
鯉詰合せ
4,250円(4,590円税込)
●鯉の甘煮 170g×2袋
長寿巻×2本
ことこと煮 300g×1袋

K1B1
ことこと煮・
棒だら煮詰合せ
2,619円(2,829円税込)
●ことこと煮 300g×1袋
棒だら煮 300g×1袋

A-1Y
鯉の甘煮 柔らか仕立て
700円(756円税込)
●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です。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 **M-5** ●130g×6
2,000円 (2,160円税込) 3,000円 (3,240円税込)

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(3,564円税込)
●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(3,564円税込)** (写真)
MB-62 ●480g **2,200円(2,376円税込)**
MB-63 ●260g **1,100円(1,188円税込)**
*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(2,622円税込)



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(2,160円税込)



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(2,700円税込)**

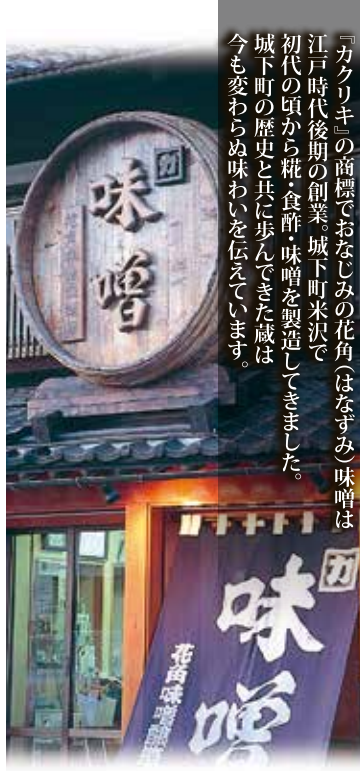


盛付例



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(1,836円税込)**

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糀・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

白糀みそ・上杉御膳味噌・米澤みそ
●300g×各1 **1,450円**(1,566円税込)
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、米糀たっぷりの白糀みそなどの詰め合せ。

フリーズドライ みそ汁

JH-08 詰め合せ(16個)

2,570円(2,775円税込)
甘口粗こし糀みそ・
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
甘口つづ糀みそ・
米沢産なめこ1個(8g)×6個



JH-24 みそ汁

(フリーズドライ)
●甘口つづ糀みそ・
米沢産なめこ
1個(8g) **130円**
(140円税込)

JH-23 みそ汁

(フリーズドライ)
●甘口粗こし糀みそ・
米沢産香紫露菊
1個(7.5g) **130円**
(140円税込)

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**
(205円税込)



MM-01

糀と果実・フルーツ甘酒4本詰め合せ

1,690円(1,825円税込)
●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(648円税込)
●500g×1袋(タレ付き)
NO-2 1,000円(1,080円税込)
●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(3,089円税込)

KM-9 米澤ラーメン

おしょうしなセット
●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
(2,232円税込)



本手揉み、無着色麺



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 米澤中華そば

●5食入1箱 スープ付 **1,100円**
(1,188円税込)

KM-8 冷しラーメン

●4食入り(スープ付き)
876円(947円税込)

夏期
限定

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
(3,456円税込)

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。

平山孫兵衛商店は ふるさとの味一筋に百有余



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なりました。

JH-3 ぼろぼろ漬

(化粧箱詰)
●400g **1,300円**(1,404円税込)
*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**(2,440円税込)

AB-270 うまいたれ

●1000ml×3本 **2,700円**(2,916円税込)
FB-360 うまいたれ(写真)
●1000ml×4本 **3,600円**(3,888円税込)



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・なめこ豆缶・漬物
3,600円(3,888円税込)

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。



SVA-50KC バラエティーギフト50KC

●飲む酢オレンジ+密柑黒酢(200ml)
リッチスタイルドレッシングにんじん(240ml)
いちごジャム(95g)
ももジャム(100g)
ブルーベリージャム(100g)
リッチスタイルドレッシングたまねぎ(240ml)
アルフォンソマンゴードリンク(350g)

5,000円(5,400円税込)



SFVR-30NN セゾンセクション30NN

●飲む酢オレンジ+密柑黒酢(200ml)
ブルーベリージャム(70g)
フルーツソースストロベリー(200g)
リッチスタイルドレッシングにんじん(240ml)
アルフォンソマンゴードリンク(350g)

3,000円(3,240円税込)



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(1,998円税込)



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しモン(160ml)

3,000円(3,240円税込)



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(2,214円税込)



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(1,620円税込)



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(3,780円税込)



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)
リッチスタイル爽しモン(160ml)

2,500円(2,700円税込)



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。豊饒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(3,780円税込)



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(1,890円税込)

*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(3,240円税込)



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(2,160円税込)



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(3,348円税込)



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(5,583円税込)



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(2,700円税込)

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(1,080円税込)

●サクランボ、ラ・フランス
250g(固形量120g)×各1

TS-02 1,900円(2,052円税込)

●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

●ピンクグレープフルーツと、
西洋梨×2、グリーンストライプ
イエローフルーツ、ミックスジュ
エリー×2、レッドベリー、
パールフラワー、
ホワイト&イエローピーチ

各125g **3,450円**(3,726円税込)



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**
(1,500円税込)
NGY-03
●20個入 **2,343円**
(2,530円税込)



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
2,100円 (2,268円税込)



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
(こてんすい)
●12個入 **2,250円**
(2,430円税込)
NGK-03
●8個入 **1,500円**
(1,620円税込)



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 **538円**
(581円税込)
RA-06 ●6個入り **1,090円**
(1,177円税込)



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**
(1,250円税込)
TR-02 のし梅
●10枚入 **1,200円**
(1,296円税込)



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**
(1,620円税込)
MT-04
時雨の松 (10切入) **800円**
(864円税込)
MT-03 うこぎまんじゅう
●6個入 **630円** (680円税込)



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**
(1,188円税込)

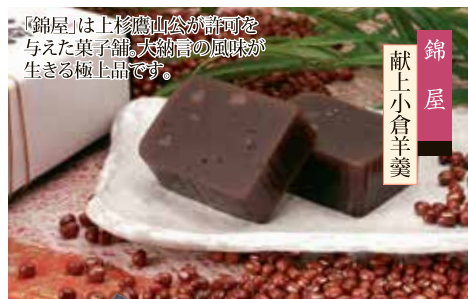


角屋
吾妻の白猿



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**
(1,404円税込)
SM-03 要冷蔵
●15個入 **1,950円**
(2,106円税込)



錦屋
献上小倉羊羹



NS-01
献上 小倉羊羹
●大2本入 **2,200円**
(2,376円税込)
NS-02
献上 小倉羊羹
●小2本入 **1,600円**
(1,728円税込)



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 **1,296円** (1,400円税込)
●サクラランボ・ラ・フランス 各2個入
KN-02 **1,907円** (2,060円税込)
●サクラランボ・ラ・フランス 各3個入
KN-03 **2,481円** (2,680円税込)
●サクラランボ・ラ・フランス 各4個入



杵屋本店
雪まろ



カ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
ようなふんわりとしたお
菓子。
KN-04
雪まろ 要冷蔵
●6個入 **796円**
(860円税込)



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**
(830円税込)
MZ-2 要冷凍
なっともづ
●9個入 **670円**
(723円税込)



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**
(1,026円税込)
OM-2 要冷凍
●15個入 **1,700円**
(1,836円税込)



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。



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**
(540円税込)



YS-10 うこぎ茶 (茶葉)
●40g缶入 **1,300円** (1,404円税込)

FU-2
うこぎのふりかけ(雪菜入り)
●14g **450円** (486円税込)

米沢伝統のうこぎと雪菜をフリーズドライし、ごま、食塩、のり、みそ等を加えた風味豊かなふりかけです。



YS-3 うこぎ麺詰合せ

●うこぎ麺200g×4、つゆ500ml×1
3,300円 (3,564円税込)
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
(1,080円税込)

KC-01
うこぎ茶 (ペットボトル)
●350ml
171円 (184円税込)

KC-02
うこぎ茶 (ペットボトル)
●350ml×24本
4,104円 (4,432円税込)

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** (594円税込)

RU-10
●10個入り **1,000円** (1,080円税込)

RU-20
●20個入り **2,000円** (2,160円税込)

米沢の新しい銘菓。米沢のうこぎパウダーを、ふ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。

FU-3
うこぎのドレッシング
●120ml
400円 (432円税込)
*数に限りがございます

ご贈答に
お土産に



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
(4,168円税込)
鯉の甘煮ごとこと煮／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
(4,428円税込)
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／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 3,229円
(3,487円税込)
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
(3,250円税込)
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-23 2,981円
(3,219円税込)
うまいたれ500ml／健康うこぎ茶／米沢のハーブティー／うこぎそば／うこぎ茶／うこぎドレッシング



UG-37 1,834円
(1,980円税込)
つや姫キューブ300g(無洗米)、コシヒカリ450g(上杉籾田米)、秬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んでいます。
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。

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。



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。

東光



TK-35
大吟醸
山田錦
●720ml
3,500円
(3,780円税込)



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)
2,900円
(3,132円税込)



K-50J
純米
大吟醸・
大吟醸左咧き
●720ml×
各1本
5,250円
(5,670円税込)



TK-25
純米大吟醸
山田錦
●720ml
2,500円
(2,700円税込)

香梅



KO-2
純米吟醸
香梅・
純米香梅
詰合せ
●720ml×各1本
3,000円
(3,240円税込)



KO-1
純米
大吟醸
香梅
●720ml
3,200円
(3,456円税込)

浜田



HO-1 大吟醸興譲
●720ml 4,972円
(5,369円税込)



HM-02
本格
米焼酎
シェリー
樽貯蔵
●720ml
1,905円
(2,057円税込)

米鶴



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(2,106円税込)



Y-4
殿様の酒・
盗み吟醸
大吟
●720ml×各1本
3,315円
(3,580円税込)

Y-3
純米
大吟醸
亀の尾
●720ml
3,000円
(3,240円税込)



焼酎

HM-03
樽熟
山五陶器入り
38度
●720ml
2,940円
(3,175円税込)



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
(1,296円税込)



U-01
殿様の酒
純米
吟醸酒
●720ml
1,300円
(1,404円税込)
U-33
●300ml
550円
(594円税込)



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
3,500円
(3,780円税込)



日本酒にぴったり
U-13 蕎麦味噌
●95g 380円
(410円税込)
焼酎のお供に
U-14 酒肴梅肉
●85g 380円
(410円税込)

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。

嘉(よし)スパークリングワイン

ご贈答に



ご贈答用に
2本詰め合せ承ります
*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
(1,845円税込)



TW-2
スパークリング
オレンジ
マスカット
(甘口)
●750ml
1,709円
(1,845円税込)



TW-3
スパークリング
ロゼ
●750ml
1,709円
(1,845円税込)



TW-4
さくらんぼ
スパークリング
ワイン
●750ml
1,429円
(1,543円税込)



TW-5
ラ・フランス
ワイン
●720ml
2,017円
(2,178円税込)



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 (3,240円税込)



YTWB50
まほろばの
貴婦人・
ルオール

まほろばの
貴婦人 白 (750ml)、
ルオールカベルネ
& メルロー (720ml)
4,762円
(5,142円税込)



YTWK
まほろばの
貴婦人
赤・白
セット

●750ml×各1本
6,286円
(6,788円税込)



HE-50
シャトー
モンサンエクセラン
赤・白セット
5,390円
(5,821円税込)
●赤・白720ml×
各1本(専用化粧箱)



OW-3
大浦葡萄酒
赤・白セット
●720ml×各1本
2,750円
(2,970円税込)

*単品で赤・白・ロゼ
がございます



OW-4
オオウラスパーク
リングワイン
沙蘭(シャラ)
白
●750ml
1,600円
(1,728円税込)



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
(3,240円税込)

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(化粧箱入り)
10,000円
(10,800円税込)
*数に限りがございます



YK-53
祝・角樽
●1.8ℓ
6,450円 (6,966円税込)



SK-100
純米大吟醸 雪女神
●1.8ℓ(化粧箱入り)
10,000円 (10,800円税込)



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**
(3,612円税込)



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

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。

■ 3個を組み合わせて…

ZA-01
蔵王チーズ詰合せ 3個 **1,698円** (1,833円税込)



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-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
●ペッパーゴダ
●ミルクキューブ
●シュレッドチーズ
3,229円
(3,486円税込)



ZA-03
蔵王チーズセレクトセット
●クリームチーズ●クリームチーズガーリック
●スプレッドラ・フランス
●チーズドリンクザオホワイト
●蔵王ソーダクラッカー
●蔵王山麓乳清のジャム
2,948円
(3,184円税込)



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
●ゴダチーズ
●ホワイトザオ
2,671円 (2,884円税込)

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
●ペッパーゴダ●ホワイトザオ
●ミルクキューブ●シュレッドチーズ
4,308円
(4,651円税込)



チーズ製品は要冷蔵です

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るのが、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
(10,800円税込)

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
(3,500円税込)

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。

高畠町屋代/
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)
5,093円
(5,500円税込)

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**
(4,320円税込)

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、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
●5kg **3,200円**
(3,456円税込)

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におすすめ！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**
(3,024円税込)

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**
(3,240円税込)



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絞り込みました。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(3,510円税込)



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(3,742円税込)

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**
(3,975円税込)



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(2,710円税込)
●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。縁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 <http://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。どうぞご了承ください。

*掲載商品の価格は平成30年6月現在の価格です。

*消費税はお買い上げの小計額に対して加算されるため、商品カタログ表示税込価格の合計と実際のお支払い金額が異なる場合がございます。

上杉城史苑 ネットストア



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

