

「町ぐるみ山菜きのご産業振興プロジェクト」

おいしい西川 特産品ガイド



月山朝日観光協会
イメージキャラクター
ガッさん

西川町産の素材を活かした
逸品をご紹介します!!

月山のめぐみ



山形県西川町

西川町

「町ぐるみ山菜きのこ産業振興プロジェクト」とは…

山菜きのこが
足りない…!?



月山のめぐみ「山菜きのこ」を守ろう!

本町の特産品である「山菜きのこ」は、ネマガリダケ・ワラビ・原木なめこの需要が高く、旬の味覚が楽しめる食材として、町内の宿泊・飲食業者にとっては誘客に欠かせないものとなっています。しかし、平成29年に、町内の生産者や宿泊・飲食業者等に調査を行ったところ、生産者のうち、75歳以上の占める割合がネマガリダケでは7割、ワラビでは4割と高齢化が進んでおり、きのこ合わせて生産量が減少していること、また、宿泊・飲食業者からは町内産の山菜きのこでは量が足りない等の結果が出ました。

こうした中、町では平成30年度から令和2年度まで農林水産省の農山漁村振興交付金（山村活性化対策）を活用し、「町ぐるみ山菜きのこ産業振興プロジェクト」を立ち上げ、山菜きのこの生産拡大と商品開発に取り組みました。

①山菜きのこ賦存量調査

町内にある山菜きのこ園地の収穫量や栽培品目、管理の状況等を調査し、データベース化。

②山菜きのこ栽培講習会

新たな生産者の確保や育成。机上研修と現地研修を組合せ、栽培に必要な知識と技術の習得を目指し推進。

③山菜促成栽培実験事業

露地栽培で促成栽培用の親株や親木を養成する「株養成」と露地栽培した山菜を施設に入れて行う「促成栽培」の技術習得。

④町ぐるみ山菜きのこ栽培推進事業

区や町内会等と連携し、地域内にある遊休農地や山林を活用した試験栽培を実施。多様な主体によって生産する体制づくりを推進。

⑤山菜オーナー制度

高齢化等で管理できない山菜園地を新たなオーナーのもとで再生産できる仕組みづくりを推進。

⑥農産物集出荷促進事業

高齢等により出荷が困難な農家の農産物を出荷できる仕組みづくり、集出荷体制の構築。

⑦地ビール未利用資源活用商品開発

新メニューづくりと誘客拡大を目標に、これまで廃棄処分していた地ビールの搾りかすを飼料化、豚に供給してオリジナル豚の開発を推進。

⑧山菜きのこマーケット調査及び商品開発

県内外で山菜きのこの購入者を対象とした調査を実施し、その結果をもとに、消費者が求める山菜きのこについて商品開発を推進。

⑨組織化・体制整備

生産者・事業者からなる推進母体を構築。
情報の共有と実践の評価を行う。

- ★現生産者・園地を活かし当面の生産量を確保
- ★町ぐるみ、業種を問わない担い手、組織、事業者の確保
- ★町内宿泊・飲食・小売・メーカーへ促成、露地物を供給

美味しい
山菜きのこ
たくさん
食べたい!!





「町ぐるみ山菜きのご産業振興プロジェクト」で開発に取り組んだ商品



西川町飲食店会 会長 阿部 誠さん
(有限会社玉貴 代表取締役社長)

月山 malt ポーク

西川町でうまれたおいしいぶた肉。

これまで廃棄物として処理していた ビールの搾りかすを飼料として活用

「町ぐるみ山菜きのご産業振興プロジェクト」の一環として、西川町飲食店会（阿部誠会長）が中心となり「月山 malt（モルト）ポーク」を開発しました。

これまで西川町の売り物といえば、山菜やきのこ・月山自然水といった山の恵みが中心でしたが、大江町は地鶏、朝日町はダチョウ…というような町独自の、ちょっと高級感のある食材はできないかと考えました。牛肉は高級感があるものの、出荷できるようになるまで約3年かかる。しかし豚ならば成長が早く約半年で出荷できる。また、豚肉の方が牛肉に比べ一般家庭でも食卓に上りやすく、流通量も期待できる。

そこで西川町の特産品である「月山ビール」に着目。地ビールの醸造時に麦芽搾りかすが生じ、これまでは産業廃棄物として業者に有料で引き取ってもらっており、その金額は年間30万円にもなっていました。これまで廃棄していた酵母かすを活用し、飼料に混ぜて飼育できないかと考え、庄内町の「大商金山牧場」に飼育を依頼しブランド豚の開発が始まり、飼料配合比率や飼育環境等いろいろ試した結果「うまみが強くて柔らかい豚肉」に仕上がりました。



試食会にて多くの方より好評をいただきました。

ふるさと納税の返礼品として人気上昇中!

この西川町発祥ブランド豚の名称を公募し、応募 200 案の中から「月山 malt（モルト）ポーク」に決定しました。「麦芽を飼料に育てたことをイメージし、海外の方も分かりやすいよう名前に『モルト』を入れた」（名称作者談）

新ブランド発表会では、しゃぶしゃぶやとんかつにして試食が行われ「くさみがなく柔らかく美味しい」「甘みがありしゃぶしゃぶに良く合う」など好評価を得ました。

現在「月山 malt ポーク」はふるさと納税の返礼品にも加わり、ちょっと高級感があり贈り物にも相応しい商品として人気上昇中です。

阿部会長は「西川町には活用されていない資源（自然の恵み）がたくさんあり、今後もそれらを活かした新商品開発に取り組んでいきたい」と語っていました。

月山 malt ポーク ロース味噌漬け

- 希望小売価格 360円(税抜)
- 原材料・原産地 豚ロース(山形県産)・みそ
- 供給可能時期 通年
- 消費・賞味期限 製造日より7日
- 温度帯 冷蔵
- 規格・入数 1枚80g(真空個包装)×20枚
- ケースサイズ
- 発注単位・最低ロット 応相談
- 納期・発送 受注後 最長で14日
- JANコード
- 販売エリアの制限 なし

問合せ あらき精肉店 担当: 荒木憲彦

〒990-0703 山形県西村山郡西川町間沢 272-5

☎0237-74-3218



贈答用から業務用、一般家庭向けまで取り揃え、好評販売中

Ottimo gusto
da ristorante

月山筍
パスタ



「町ぐるみ山菜きのご産業振興プロジェクト」で開発に取り組んだ商品



有限会社玉谷製麺所
専務取締役 玉谷 貴子さん

月山筍パスタ

西川町産「月山筍」を入れたパスタ

1袋の中に月山筍2～3本分入ってます

「町ぐるみ山菜きのご産業振興プロジェクト」の一環として、有限会社玉谷製麺所（代表取締役社長 玉谷隆治）が中心となり「月山筍パスタ」を開発しました。

月山の名を冠した月山筍は、西川町を代表する山菜として親しまれていますが、商品として店頭で並ぶものは収穫されたもののうち、形の整った一部のものに限定されています。多くは規格外として廃棄され、また缶詰など加工用に利用されたものも、製造工程の中でむいた皮は廃棄されていました。今回の商品開発では、この廃棄されている規格外品や皮に着目しこれらを有効利用できないかと考えました。試行錯誤の末完成した「月山筍パスタ」の中には、1袋あたり2～3本分の月山筍がまるごと入っています。

ソースがよくからむブロンズダイスを使用

月山筍パスタはブロンズダイス（パスタの金型）を使用して製造し、押し出される時の摩擦により表面のザラザラ感を出しています。欧州ではパスタの品質は乾麺状態の表面の仕上がりで評価され、ザラザラした表面のものは一級品として扱われます。茹で上がったパスタの表面の凹凸がソースに絡み、程よい食感を実現しています。ほんのり月山筍の匂いの香りが漂う、甘味と香ばしさが特徴のパスタに仕上がっています。「月山筍」の産地だからこそできた西川町ブランド、まさに山の極みのパスタです。



パスタ表面のザラザラは高品質の証し 月山筍 皮も含めてまるごと活用

【調理例】
月山筍ときのこの山の極みパスタ



廃棄物活用で山菜生産者の収入増に

「町ぐるみ山菜きのご産業振興プロジェクト」の取り組みでの「月山筍パスタ」の開発は、これまで廃棄されていた“資源”を活用することにより、山菜生産者の収入増につながっています。山菜がこれまで以上に収入に繋がれば、やりがいをもって山に入る人の数が増え、生産者の高齢化や担い手不足解決の糸口になるのではないのでしょうか。今後も地元の素材を活かした西川ブランド開発の取り組みを続ける予定です。

月山筍パスタ

「月山筍」の産地だからこそできた、山の極みのパスタです。廃棄されていた規格外のものを有効利用しています。甘味と香ばしさ、そして女性に嬉しい食物繊維が魅力のパスタです。

- 希望小売価格 350円（税別）
- JANコード 4534757007655
- 原材料・原産地 デュラム小麦のセモリナ（カナダ・アメリカ）
月山筍（西川町産）
- 供給可能時期 通年（数量限定品）
- 消費・賞味期限 製造日より12ヶ月
- 販売エリアの制限 なし
- 温度帯 常温
- 規格・入数 200g×16袋
- ケースサイズ H29×W22×D10cm/3.5kg
- 発注単位・最低ロット 4ケース以上
- 納期・発送 受注より3営業日

問合せ (有)玉谷製麺所

担当：専務取締役 玉谷貴子

〒990-0701 山形県西村山郡西川町睦合甲 242

☎0237-74-2817



有限会社 月山漬物

「町ぐるみ山菜きのこ産業振興プロジェクト」で開発に取り組んだ商品

わらび味噌漬け酒かす入り わらびなめこ醤油漬け・なめこたまり醤油漬け

大自然のめぐみを 美味しく漬け込みました。

わらび + 味噌は初めての冒険

有限会社月山漬物（代表取締役 渋谷義則）が中心となり「わらび味噌漬け酒かす入り」「わらびなめこ醤油漬け」「なめこたまり醤油漬け」を開発しました。

「町ぐるみ山菜きのこ産業振興プロジェクト」では、県内及び近県で山菜きのこの購入者を対象とした調査を行い、皆様からこれまでにないご意見ご協力をいただきまして商品開発に取り組むことができました。

試作をくり返し、その中から今回の3品が新商品として世に出ることとなりました。試食会でご意見をいただいた中で「わらび味噌漬け酒かす入り」が一番好評でした。西川町の旬をギュッと漬け込んだ新しい西川ブランドとして自信をもってお勧めできる逸品になりました。



ひとつひとつの工程が素材の美味しさを引き出します。

わらび味噌漬け 酒かす入り

- 希望小売価格 500円(税抜) ■JANコード —
- 原材料・原産地 わらび(国産)・とうがらし
- 供給可能時期 通年
- 消費・賞味期限 製造日より6ヶ月
- 温度帯 常温 ■販売エリアの制限 なし
- 規格・入数 150g(ケース入数は応相談)
- ケースサイズ
- 発注単位・最低ロット 応相談
- 納期・発送 受注後5営業日

問合せ (有)月山漬物 担当: 専務取締役 渋谷 久美子
〒990-0721 山形県西村山郡西川町大井沢 3955-2 ☎0237-76-2155

わらびなめこ醤油漬け

- 希望小売価格 450円(税抜) ■JANコード —
- 原材料・原産地 わらび(国産)・なめこ・とうがらし
- 供給可能時期 通年
- 消費・賞味期限 製造日より6ヶ月
- 温度帯 常温 ■販売エリアの制限 なし
- 規格・入数 150g(ケース入数は応相談)
- ケースサイズ
- 発注単位・最低ロット 応相談
- 納期・発送 受注後5営業日

問合せ (有)月山漬物 担当: 専務取締役 渋谷 久美子
〒990-0721 山形県西村山郡西川町大井沢 3955-2 ☎0237-76-2155

なめこ たまり醤油漬け

- 希望小売価格 450円(税抜) ■JANコード —
- 原材料・原産地 なめこ(国産)・とうがらし
- 供給可能時期 通年
- 消費・賞味期限 製造日より6ヶ月
- 温度帯 常温 ■販売エリアの制限 なし
- 規格・入数 150g(ケース入数は応相談)
- ケースサイズ
- 発注単位・最低ロット 応相談
- 納期・発送 受注後5営業日

問合せ (有)月山漬物 担当: 専務取締役 渋谷 久美子
〒990-0721 山形県西村山郡西川町大井沢 3955-2 ☎0237-76-2155

華やかな吟醸香と
すっきりと清らかな味わい



銀嶺月山 大吟醸

山形県のほぼ中央、出羽三山の主峰月山の麓に酒蔵があります。月山の万年雪の雪解け水は地下に染み込み約400年の時を経て、山麓に湧き出る「ロマンの水」で、日本名水百選にも選ばれた「月山の自然水」と言われています。ミネラル等を適度に取り、軟水でまろやかな水です。これを仕込み水に山形県内産の酒米を主に「銀嶺月山」は醸されています。

- 希望小売価格 4,800円(税抜)
 - 原材料・原産地 米・米麹・醸造アルコール
 - 供給可能時期 通年
 - 消費・賞味期限 6ヶ月
 - 温度帯 常温
 - 規格・入数 1.8ℓ×6本
 - ケースサイズ H42×W33.5×D42cm/18kg
 - 発注単位・最低ロット 応相談
 - 納期・発送 受注後2日
- JANコード 4931128118222
- 販売エリアの制限 なし

問合せ 月山の酒蔵資料館

担当：荒木 静香

〒990-0701 山形県西村山郡西川町睦合丙 674-2

☎0237-74-2020

山形の旨味をいかした
お燗におすすめの純米酒



銀嶺月山 純米酒

山形県のほぼ中央、出羽三山の主峰月山の麓に酒蔵があります。月山の万年雪の雪解け水は地下に染み込み約400年の時を経て、山麓に湧き出る「ロマンの水」で、日本名水百選にも選ばれた「月山の自然水」と言われています。ミネラル等を適度に取り、軟水でまろやかな水です。これを仕込み水に山形県内産の酒米を主に「銀嶺月山」は醸されています。

- 希望小売価格 2,200円(税抜)
 - 原材料・原産地 米・米麹
 - 供給可能時期 通年
 - 消費・賞味期限 6ヶ月
 - 温度帯 常温
 - 規格・入数 1.8ℓ×6本
 - ケースサイズ H42×W33.5×D42cm/18kg
 - 発注単位・最低ロット 応相談
 - 納期・発送 受注後2日
- JANコード 4931128218168
- 販売エリアの制限 なし

問合せ 月山の酒蔵資料館

担当：荒木 静香

〒990-0701 山形県西村山郡西川町睦合丙 674-2

☎0237-74-2020

誰にでも飲みやすい
すっきりしたやや甘口の白ワイン



月山山麓 醸造 (白)

月山の麓にあるワイナリーで丁寧に造っています。契約栽培のセイベルを主体に、誰にでも飲みやすいすっきりしたやや甘口白ワインです。和食や山菜料理にも合います。

- 希望小売価格 1,200円(税抜)
 - 原材料・原産地 セイベル・デラウェア
 - 供給可能時期 通年
 - 消費・賞味期限 なし
 - 温度帯 常温
 - 規格・入数 720ml×12本入り
 - ケースサイズ H33×W26×D34cm/16kg
 - 発注単位・最低ロット 6本
 - 納期・発送 受注後～1週間程度
- JANコード 4983757301209
- 販売エリアの制限 なし

問合せ 月山トラヤワイナリー

担当：取締役工場長 大泉 奈緒子

〒990-0711 山形県西村山郡西川町吉川 79

☎0237-74-4315

やさしい口当たりで
飲みやすい辛口赤ワイン



月山山麓 醸造 (赤)

月山の麓にあるワイナリーで丁寧に造っています。契約栽培の赤ワイン用品種をブレンドし、バランス良い味わいに仕上げました。毎日の食卓に合わせやすい赤ワインです。

- 希望小売価格 1,300円 (税抜)
- JANコード 4983757301407
- 原材料・原産地 マスカットベリーA・メルロー・ブラッククイン
- 供給可能時期 通年
- 消費・賞味期限 なし
- 販売エリアの制限 なし
- 温度帯 常温
- 規格・入数 720ml × 12本入り
- ケースサイズ H33×W26×D34cm / 16kg
- 発注単位・最低ロット 6本
- 納期・発送 受注後～1週間程度

問合せ 月山トラヤワイナリー 担当：取締役工場長 大泉 奈緒子
〒990-0711 山形県西村山郡西川町大字吉川 79 ☎0237-74-4315

果実味のある風味豊かなワイン



月山山麓 醸造 メルロー樽熟成

契約栽培の山形県産欧州系品種メルローを使用。フレンチオークの樽で約1年熟成させた後に瓶熟成させました。ベリー系の香りとスパイシーな香りの混在した風味豊かな赤ワインです。

- 希望小売価格 2,207円 (税抜)
- JANコード 4983757306501
- 原材料・原産地 メルロー (一部西川町産)
- 供給可能時期 通年
- 消費・賞味期限 なし
- 販売エリアの制限 なし
- 温度帯 常温
- 規格・入数 720ml × 12本入り
- ケースサイズ H33×W26×D34cm / 16kg
- 発注単位・最低ロット 6本
- 納期・発送 受注後～1週間程度

問合せ 月山トラヤワイナリー 担当：取締役工場長 大泉 奈緒子
〒990-0711 山形県西村山郡西川町大字吉川 79 ☎0237-74-4315

ホップの苦味と
爽快な喉越しを楽しめるビール



月山ビール ピルスナー

月山ビールピルスナーは、スッキリとしたホップの苦味と爽快感のある喉越し、きめ細やかな絹の様な泡立ちが特徴のビールです。月山ビールピルスナーは、キンキンに冷やして飲むのではなく5～8度が飲み頃温度。爽快な喉越しを暑い季節に楽しむもよし、冬にコタツに入ってグイッと飲むもよし、日本の風土から言えば通年美味しく飲めるビールです。肉料理、魚料理等、油分を含んだ料理との相性が抜群です。また、より風味と味わいを楽しむ方法として、常温で飲む方法もあります。麦芽のみを使用したビールでしか味わえない飲み方です。

- 希望小売価格 500円 (税抜)
- JANコード 4532868234014
- 原材料・原産地 麦芽・ホップ
- 供給可能時期 通年
- 消費・賞味期限 充填より90日
- 販売エリアの制限 なし
- 温度帯 冷蔵
- 規格・入数 330ml × 20本
- ケースサイズ H26×W32×D24cm / 12kg
- 発注単位・最低ロット 1箱
- 納期・発送 7日

問合せ 西川町総合開発(株) 担当：マネージャー補佐 澁谷 隆弘
〒990-0742 山形県西村山郡西川町水沢 2304 ☎0237-74-2100

澄んだ黒褐色の
ふくよかなコクのあるビール



月山ビール ミュンヒナー

月山ビールミュンヒナーはロースト麦芽を使用し色が濃いいため、どっしりとした印象がありますが、とてもクリーンでみずみずしい味を持っています。穏やかなホップの苦みと、麦芽の甘みが調和し、コクのあるまろやかさと後味の良さを兼ね備えた、爽やかでバランスの良い味わいが特徴です。月山ビールミュンヒナーは、キンキンに冷やして飲むのではなく7~9度が飲み頃温度。温度が高くなるにつれ、芳醇な香りが楽しめるようになります。読書をしながら、また、ネットサーフィンをしながらかつ冷たいうちに飲み切るのではなく温度変化による味、香りの変化も楽しみながら飲める「ながら」ビールとも言えます。ソーセージを始めとする肉料理との相性が抜群ですが、キャラメルソースを使ったお菓子やアップルパイなど、スイーツにも合うと思います。

- 希望小売価格 500円(税抜)
- 原材料・原産地 麦芽・ホップ
- 供給可能時期 通年
- 消費・賞味期限 充填より90日
- 温度帯 冷蔵
- 規格・入数 330ml×20本
- ケースサイズ H26×W32×D24cm/12kg
- 発注単位・最低ロット 1箱
- 納期・発送 7日
- JANコード 4532868234021
- 販売エリアの制限 なし

問合せ 西川町総合開発(株) 担当: マネージャー補佐 澁谷 隆弘
〒990-0742 山形県西村山郡西川町水沢 2304 ☎0237-74-2100

無農薬栽培の西川町産こくわ
100%使用原液



月山こくわジュース

こくわは、「サルナシ」とも呼ばれ、キウイを小さくした珍果。ビタミンC等の栄養価が高く、爽やかな酸味が特徴です。炭酸で割ったり、水割りや焼酎割に最適です。

- 希望小売価格 1,112円(税抜)
- 原材料・原産地 こくわ(西川町産)・酸化防止剤(ビタミンC)
- 供給可能時期 期間限定(11月位~在庫無くなり次第)
- 消費・賞味期限 充填より365日
- 温度帯 常温
- 規格・入数 550ml×24本
- ケースサイズ H28×W42×D28cm/24kg
- 発注単位・最低ロット 1箱
- 納期・発送 7日
- JANコード 4532868800028
- 販売エリアの制限 なし

問合せ 西川町総合開発(株) 担当: マネージャー補佐 澁谷 隆弘
〒990-0742 山形県西村山郡西川町水沢 2304 ☎0237-74-2100

月山山麓の山葡萄を使った
心のこもった飲み物



山ぶどうコーディアル

月山の森の奥に生えているヤマブドウは、秋に丸い果実を房状に実らせませす。そのヤマブドウを収穫し、加工するのはとても手間のかかる仕事で、苦労して飲み物の状態にしたヤマブドウを、月山周辺で暮らす人たちは体調をくずした時や、いざという時に力をつけるために飲んできました。自分が子供の頃、風邪をひいた時に祖母や母が温めて飲ませてくれた飲み物です。山葡萄の酸味を残しつつ飲みやすくしたものです。「コーディアル」とは、もともとイギリスやオーストラリアで「心のこもった」という意味を持つ飲み物のことでしたが、ヤマブドウ液のように家庭の薬のように飲み継がれ、家ごとのレシビがありました。月山に抱かれる集落で伝えられてきたヤマブドウの飲み物も、まさに家々に伝えられてきて「心のこもった」飲み物だったのです。

- 希望小売価格 1,500円(税抜)
- 原材料・原産地 山葡萄原液(西川町産)・砂糖
- 供給可能時期 通年
- 消費・賞味期限 製造日より1年
- 温度帯 常温
- 規格・入数 360ml×12本入
- ケースサイズ
- 発注単位・最低ロット 1箱
- 納期・発送 1週間
- JANコード
- 販売エリアの制限 なし

問合せ クズリ 合同会社 担当: 坂本 美穂子
〒990-0701 山形県西村山郡西川町睦合丙 218-1 ☎080-6504-6177

石臼挽きそば粉使用。
毎日でも食べたくなる
長年愛されるお蕎麦です。



月山そば

毎日でも食べたくなるお蕎麦。自社の石臼で挽いたそば粉を使用。香り良く、歯ごたえとのど越しバランスが良いように仕上げました。

- 希望小売価格 160円(税抜) ■JANコード 4534757021019
- 原材料・原産地 小麦粉(オーストラリア・アメリカ・日本等)・そば粉(国産(西川町産を含む)、アメリカ等)・食塩・加工でんぷん(打粉)
- 供給可能時期 通年
- 消費・賞味期限 製造月より10ヶ月 ■販売エリアの制限 なし
- 温度帯 常温
- 規格・入数 180g×30袋
- ケースサイズ H15.5×W27×D22cm/5.4kg
- 発注単位・最低ロット 混載5ケース 5ケース以下の場合は送料実費となります。
- 納期・発送 受注より3営業日

問合せ (有)玉谷製麺所 担当:専務取締役 玉谷 貴子
〒990-0701 山形県西村山郡西川町睦合甲 242 ☎0237-74-2817

国産小麦使用。
のどごし「つるつる」
山形の伝承麺です。



月山麦切り

山形県伝承麺「麦切り」。包丁切りを踏まえたの細いうどんです。手延べの稲庭に対し、麦の生地を包丁切りにするから「麦切り」という名前がついています。国産小麦を使用し、長時間の熟成を行う事により、モチモチでのど越しの良い麺に仕上げています。夏場に大変人気のある麺です。

- 希望小売価格 150円(税抜) ■JANコード 4534757022016
- 原材料・原産地 小麦粉(国産)・食塩
- 供給可能時期 通年
- 消費・賞味期限 製造月より12ヶ月 ■販売エリアの制限 なし
- 温度帯 常温
- 規格・入数 180g×30袋
- ケースサイズ H15.5×W27×D22cm/5.4kg
- 発注単位・最低ロット 混載5ケース 5ケース以下の場合は送料実費となります。
- 納期・発送 受注より3営業日

問合せ (有)玉谷製麺所 担当:専務取締役 玉谷 貴子
〒990-0701 山形県西村山郡西川町睦合甲 242 ☎0237-74-2817



70年の製麺技術で
実現した美しい
「雪の結晶」のパスタです。

雪結晶パスタ~つや姫発芽米

月山の万年雪をイメージして造り上げた世界で唯一の雪の結晶形のマカロニです。見た目も美しく、モチモチ食感が人気の商品。原料に山形県西川町産の「つや姫発芽米粉」を使用。GABAを含みます。本格的なイタリア製のパスタマシーンで押し出し成形。2日間かけて、じっくり低温乾燥で仕上げます。2014年、2015年とパリの見本市「メゾン・エ・オブジェ」にも出品。2015年5月12日読売新聞様の「お取り寄せの味」で紹介されました。【グッドデザイン賞 2014・受賞】【フード・アクション・ニッポンアワード 2014・「プロダクト部門」受賞】

- 希望小売価格 450円(税抜) ■JANコード 4534757010686
- 原材料・原産地 デュラム小麦のセモリナ(カナダ・アメリカ)・発芽米粉(つや姫(西川町産))・食塩
- 供給可能時期 通年
- 消費・賞味期限 製造月より12ヶ月 ■販売エリアの制限 なし
- 温度帯 常温
- 規格・入数 100g×5袋
- ケースサイズ H13.5×W34.7×D18.7cm/0.8kg
- 発注単位・最低ロット 混載5ケース 5ケース以下の場合は送料実費となります。
- 納期・発送 受注より3営業日

問合せ (有)玉谷製麺所 担当:専務取締役 玉谷 貴子
〒990-0701 山形県西村山郡西川町睦合甲 242 ☎0237-74-2817



70年の製麺技術で実現した
美しい「サクラ」のパスタです。

サクラパスタ

日本の代表的な花「サクラ」を象ったパスタ。無添加で、サクラのピンク色は、野菜のビーツで着色。自慢の製法により、煮てもサクラの形が全く崩れません。和食のサラダや煮物、スープ等に添え、日本の四季を感じさせるワンポイントとして使っていただきたい一品です。食べても、低温で2日間乾燥させるため、モチモチの食感が楽しめ、ぜんざいなどのスイーツにもお勧めです。「おみやげグランプリ 2017」でアメリカ賞を受賞した商品で、NHKでも紹介されました。和食レストランを訪れたお客様のお土産としても、ご利用いただけます。

- 希望小売価格 400円 (税抜) ■JANコード 4534757008980
- 原材料・原産地 デュラム小麦のセモリナ (カナダ・アメリカ)・
ビーツピューレ (国産)・食塩
- 供給可能時期 通年
- 消費・賞味期限 製造月より12ヶ月 ■販売エリアの制限 なし
- 温度帯 常温
- 規格・入数 100g×12袋
- ケースサイズ H15.5×W27×D22cm/1.25kg
- 発注単位・最低ロット 混載5ケース 5ケース以下の場合は送料実費となります。
- 納期・発送 受注より3営業日

問合せ (有)玉谷製麺所

担当：専務取締役 玉谷 貴子

〒990-0701 山形県西村山郡西川町睦合甲 242

☎0237-74-2817



トマトがぎゅっと詰まった
にっこり「おひさま」
のパスタです。

おひさまパスタ

夏の月山に燦々と降り注ぐ日の光「太陽」をイメージして造り上げた世界で唯一の笑顔のおひさま形のマカロニです。本格的なイタリア製のパスタマシーンで押し出し成形。2日間かけて、じっくり低温乾燥で仕上げます。国産トマトを使用し、トマトの旨みがギュッと凝縮。生パスタのようなモチモチ食感で、食べた瞬間トマトが弾けます。食卓を笑顔にするパスタです。

- 希望小売価格 400円 (税抜) ■JANコード 4534757008737
- 原材料・原産地 デュラム小麦のセモリナ (カナダ・アメリカ)・
トマトピューレ (国産)・食塩
- 供給可能時期 通年
- 消費・賞味期限 製造月より12ヶ月 ■販売エリアの制限 なし
- 温度帯 常温
- 規格・入数 100g×12袋
- ケースサイズ H15.5×W27×D22cm/1.25kg
- 発注単位・最低ロット 混載5ケース 5ケース以下の場合は送料実費となります。
- 納期・発送 受注より3営業日

問合せ (有)玉谷製麺所

担当：専務取締役 玉谷 貴子

〒990-0701 山形県西村山郡西川町睦合甲 242

☎0237-74-2817



美しい紅葉をイメージした
「もみじ」
のパスタです。

月もみじパスタ

月山の錦の紅葉をイメージして造り上げた世界で唯一のもみじ形のマカロニです。本格的なイタリア製のパスタマシーンで押し出し成形。2日間かけて、じっくり低温乾燥で仕上げます。国産にんじんを使用。人參の香りとモチモチ食感が嬉しい商品です。日本の自然美・奥ゆかしさを感じさせる一皿にお勧めです。

- 希望小売価格 400円 (税抜) ■JANコード 4534757008744
- 原材料・原産地 デュラム小麦のセモリナ (カナダ・アメリカ)・
にんじんピューレ (国産)・食塩
- 供給可能時期 通年
- 消費・賞味期限 製造月より12ヶ月 ■販売エリアの制限 なし
- 温度帯 常温
- 規格・入数 100g×12袋
- ケースサイズ H15.5×W27×D22cm/1.25kg
- 発注単位・最低ロット 混載5ケース 5ケース以下の場合は送料実費となります。
- 納期・発送 受注より3営業日

問合せ (有)玉谷製麺所

担当：専務取締役 玉谷 貴子

〒990-0701 山形県西村山郡西川町睦合甲 242

☎0237-74-2817

白米と混ぜて炊く、おいしい健康米！



白い発芽胚芽米 月山まんま

白い発芽胚芽米は、発芽玄米の栄養価そのままに食べにくさを改善しました。特にギャバが多いのが特徴です。お召し上がり方は、精白米と白い発芽胚芽米を3:1の割合で混ぜて炊飯します。水加減、つけおき、蒸らしとも普通白米同様です。

- 希望小売価格 926円(税抜) ■JANコード 4571289760016
- 原材料・原産地 はえぬき(西川町産)
- 供給可能時期 通年
- 消費・賞味期限 精米日より6ヶ月
- 温度帯 常温 ■販売エリアの制限 国内
- 規格・入数 1kg×10袋
- ケースサイズ H28.5×W39×D16cm/10.7kg
- 発注単位・最低ロット 1ケース
- 納期・発送 受注後3日

問合せ (株)米月山 担当:業務課長 長岡 由紀
〒990-0711 山形県西村山郡西川町吉川 461 番地 1 ☎0237-74-4145

白米と混ぜて炊く、おいしい健康米！



白い発芽胚芽米 つや姫

白い発芽胚芽米は、発芽玄米の栄養価そのままに食べにくさを改善しました。特にギャバが多いのが特徴です。お召し上がり方は、精白米と白い発芽胚芽米を3:1の割合で混ぜて炊飯します。水加減、つけおき、蒸らしとも普通白米同様です。

- 希望小売価格 1,158円(税抜) ■JANコード 4571289760160
- 原材料・原産地 つや姫(西川町産)
- 供給可能時期 通年
- 消費・賞味期限 精米日より6ヶ月
- 温度帯 常温 ■販売エリアの制限 国内
- 規格・入数 1kg×10袋
- ケースサイズ H28.5×W39×D16cm/10.7kg
- 発注単位・最低ロット 1ケース
- 納期・発送 受注後3日

問合せ (株)米月山 担当:業務課長 長岡 由紀
〒990-0711 山形県西村山郡西川町吉川 461 番地 1 ☎0237-74-4145

「ごはん」そのものがご馳走。



特別栽培米 つや姫

昼夜の寒暖差が大きい地域で安全安心にこだわった特別なお米。際立つ「粒の大きさ」「白さ」「粘り」は、ごはんそのものがご馳走。5kgのほかに2kgもあります。

- 希望小売価格 3,102円(税抜) ■JANコード 4571289760191
- 原材料・原産地 つや姫(西川町産)
- 供給可能時期 通年
- 消費・賞味期限 精米日より1ヶ月程度
- 温度帯 常温 ■販売エリアの制限 国内
- 規格・入数 5kg×4袋
- ケースサイズ H27×W40×D30cm/21.2kg
- 発注単位・最低ロット 1ケース
- 納期・発送 受注後3日

問合せ (株)米月山 担当:業務課長 長岡 由紀
〒990-0711 山形県西村山郡西川町吉川 461 番地 1 ☎0237-74-4145

元気な粒に、うまさぎっしり。



特別栽培米 雪若丸

粒立ちが良く、大きくしっかりした粒感と、粘りのバランスが取れた新食感。上品な味わいの雪若丸は、どんな料理もおいしく引き立てます。

- 希望小売価格 2,778円 (税抜)
- 原材料・原産地 雪若丸 (西川町産)
- 供給可能時期 通年
- 消費・賞味期限 精米日より1ヶ月程度
- 温度帯 常温
- 規格・入数 5kg×4袋
- ケースサイズ H27×W40×D30cm/21.2kg
- 発注単位・最低ロット 1ケース
- 納期・発送 受注後3日
- JANコード 4571289760221
- 販売エリアの制限 国内

問合せ (株)米月山

担当：業務課長 長岡 由紀

〒990-0711 山形県西村山郡西川町吉川 461 番地 1

☎0237-74-4145

春一番の月山の味
ご飯のお供に、お酒のおつまみに。



月山のふきのとう味噌

春一番の山菜、ふきのとう。月山山麓で採ったふきのとうをふんだんに使ったおかず味噌です。一般的なふきのとう味噌に比べてふきのとうの量がとても多いです。ふきのとうの苦みはしっかりありながらお子様でも食べやすい味になっています。

- 希望小売価格 700円 (税抜)
- 原材料・原産地 ふきのとう (西川町産)・味噌・砂糖
- 供給可能時期 期間限定 (4月～無くなり次第)
- 消費・賞味期限 製造日より1年
- 温度帯 常温
- 規格・入数 90g
- ケースサイズ
- 発注単位・最低ロット 20個～
- 納期・発送 1週間
- JANコード —
- 販売エリアの制限 なし

問合せ クズリ 合同会社

担当：坂本 美穂子

〒990-0701 山形県西村山郡西川町睦合丙 218-1

☎080-6504-6177

辛さの中に味がある



月山なんばこ 一味

全て、西川町産の唐辛子を使用。月山ゆずりはの会会員が苗から丹精込めて育て加工しました。味わい深い辛さが特徴です。

- 希望小売価格 448円 (税抜)
- 原材料・原産地 とうがらし (西川町産)
- 供給可能時期 通年
- 消費・賞味期限 製造日より8ヶ月
- 温度帯 常温
- 規格・入数 13g×20本
- ケースサイズ H15.5×W23×D12cm/2kg
- 発注単位・最低ロット 1箱
- 納期・発送 7日
- JANコード —
- 販売エリアの制限 なし

問合せ 西川町総合開発(株)

担当：マネージャー補佐 澁谷 隆弘

〒990-0742 山形県西村山郡西川町水沢 2304

☎0237-74-2100

辛味好きにはたまらない



月山なんばこ 激辛

全て、西川町産の唐辛子を使用。月山ゆずりはの会会員が苗から丹精込めて育て加工しました。激辛品種と唐辛子の一番辛い部分の種とワタを合わせて粉碎瓶詰しました。

- 希望小売価格 510円(税抜)
- 原材料・原産地 とうがらし(西川町産)
- 供給可能時期 通年
- 消費・賞味期限 製造日より8ヶ月
- 温度帯 常温
- 規格・入数 13g×20本
- ケースサイズ H15.5×W23×D12cm/2kg
- 発注単位・最低ロット 1箱
- 納期・発送 7日
- JANコード —
- 販売エリアの制限 なし

問合せ 西川町総合開発(株) 担当: マネージャー補佐 澁谷 隆弘
〒990-0742 山形県西村山郡西川町水沢 2304 ☎0237-74-2100

マイルドな辛さと
爽やかなグリーンを楽しみたい



月山青なんばこ

全て、西川町産の唐辛子を使用。月山ゆずりはの会会員が苗から丹精込めて育て加工しました。綺麗な緑色を出すために、唐辛子の品種や乾燥温度にこだわっています。

- 希望小売価格 448円(税抜)
- 原材料・原産地 とうがらし(西川町産)
- 供給可能時期 通年
- 消費・賞味期限 製造日より8ヶ月
- 温度帯 常温
- 規格・入数 12g×20本
- ケースサイズ H15.5×W23×D12cm/1.7kg
- 発注単位・最低ロット 1箱
- 納期・発送 7日
- JANコード —
- 販売エリアの制限 なし

問合せ 西川町総合開発(株) 担当: マネージャー補佐 澁谷 隆弘
〒990-0742 山形県西村山郡西川町水沢 2304 ☎0237-74-2100

ブナの原生林に磨かれた
悠久の大自然の恵み



月山自然水 500ml

月山は、古より出羽三山の一つとして信仰の山でした。山形県の中央にそびえ、万年雪を頂く優麗な姿で、県を代表する山として親しまれています。月山に降る雨雪は、ブナの原生林に磨かれ長い年月をかけ山麓に湧き出します。その水は pH7、硬度 23mg/L と中性の超軟水です。ミネラル分を適度に含みながらも超軟水の水は純水に近く、他の物質を入れた時の溶解度が高いです。すなわち、素材の成分をより多く水中に溶け込ませることができます。姉妹品の月山ビールの材料の90%は「水」になり、味を決めるのも「水」になります。素材の味を十分引き出せるとても良い水を仕込み水としています。まさに、豊峰月山からの恵みです。

- 希望小売価格 120円(税抜)
- 原材料・原産地 湧水(西川町産)
- 供給可能時期 通年
- 消費・賞味期限 充填より365日
- 温度帯 常温
- 規格・入数 500ml×24本
- ケースサイズ H25×W37×D22cm/13kg
- 発注単位・最低ロット 1箱
- 納期・発送 7日
- JANコード 4532868105147
- 販売エリアの制限 なし

問合せ 西川町総合開発(株) 担当: マネージャー補佐 澁谷 隆弘
〒990-0742 山形県西村山郡西川町水沢 2304 ☎0237-74-2100

ブナの原生林に磨かれた
悠久の大自然の恵み



月山自然水 2000ml

月山は、古より出羽三山の一つとして信仰の山でした。山形県の中央にそびえ、万年雪を頂く優麗な姿で、県を代表する山として親しまれています。月山に降る雨雪は、ブナの原生林に磨かれ長い年月をかけ山麓に湧き出します。その水は pH7、硬度 23mg/L と中性の超軟水です。ミネラル分を適度に含みながらも超軟水の水は純水に近く、他の物質を入れた時の溶解度が高いです。すなわち、素材の成分をより多く水中に溶け込ませることができます。姉妹品の月山ピールの材料の90%は「水」になり、味を決めるのも「水」になります。素材の味を十分引き出せるとても良い水を仕込み水としています。まさに、霊峰月山からの恵みです。

- 希望小売価格 220円(税抜) ■JANコード 4532868120140
- 原材料・原産地 湧水(西川町産)
- 供給可能時期 通年
- 消費・賞味期限 充填より365日
- 温度帯 常温 ■販売エリアの制限 なし
- 規格・入数 2000ml×6本
- ケースサイズ H18×W24×D31cm/13kg
- 発注単位・最低ロット 1箱
- 納期・発送 7日

問合せ 西川町総合開発(株) 担当: マネージャー補佐 澁谷 隆弘
〒990-0742 山形県西村山郡西川町水沢 2304 ☎0237-74-2100

月山でとれた山ぶどうの
しぼり汁で漬け込みました



山ぶんど漬

山で採れた甘酸っぱい山ぶどうに漬け込んだ天然そのものの大根漬。お茶うけにどうぞ。

- 希望小売価格 400円(税抜) ■JANコード 4984461000204
- 原材料・原産地 大根・山ぶどう(西川町産)
- 供給可能時期 通年
- 消費・賞味期限 製造日より1ヶ月
- 温度帯 冷蔵 ■販売エリアの制限 なし
- 規格・入数 300g×20袋
- ケースサイズ H22×W34×D17cm/6kg
- 発注単位・最低ロット 1ケース
- 納期・発送 受注後5営業日

問合せ (有)月山漬物 担当: 専務取締役 澁谷久美子
〒990-0721 山形県西村山郡西川町大井沢 3955-2 ☎0237-76-2155

月山大井沢のめぐみ
山のご馳走便



山うど (しょうゆ漬)

風雪に耐え忍んだ山うどはやわらかくて美味しい。醤油で薄味に漬け上げました。

- 希望小売価格 700円(税抜) ■JANコード 4984461000068
- 原材料・原産地 うど(国産)・しょうゆ
- 供給可能時期 通年
- 消費・賞味期限 製造日より6ヶ月
- 温度帯 常温 ■販売エリアの制限 なし
- 規格・入数 450g×20袋
- ケースサイズ H31×W41×D18cm/9kg
- 発注単位・最低ロット 1ケース
- 納期・発送 受注後5営業日

問合せ (有)月山漬物 担当: 専務取締役 澁谷久美子
〒990-0721 山形県西村山郡西川町大井沢 3955-2 ☎0237-76-2155

月山大井沢のめぐみ
山のご馳走便



きやら落 (佃煮)

山のきやら落はやわらかくて、夏の香りがする。
風味を大切にじっくりゆっくり佃煮にしました。

- 希望小売価格 700円 (税抜)
- 原材料・原産地 ふき (国産)・しょうゆ
- 供給可能時期 通年
- 消費・賞味期限 製造日より1年
- 温度帯 常温
- 規格・入数 220g×20袋
- ケースサイズ H22×W34×D17cm/4.4kg
- 発注単位・最低ロット 1ケース
- 納期・発送 受注後5営業日
- JANコード 4984461000068
- 販売エリアの制限 なし

問合せ (有)月山漬物

担当：専務取締役 渋谷久美子

〒990-0721 山形県西村山郡西川町大井沢 3955-2 ☎0237-76-2155

月山大井沢のめぐみ
山のご馳走便



鳶たけ飯の素

トンビの姿のようなまぼろしのきのこ“鳶たけ”を炊き込みご飯の素にしました。3合のお米と炊き込んでください。

- 希望小売価格 400円 (税抜)
- 原材料・原産地 とびたけ (国産)・ごぼう・竹の子
- 供給可能時期 通年
- 消費・賞味期限 製造日より1年
- 温度帯 常温
- 規格・入数 130g×20袋
- ケースサイズ H22×W33×D13cm/2.6kg
- 発注単位・最低ロット 1ケース
- 納期・発送 受注後5営業日
- JANコード 4984461001355
- 販売エリアの制限 なし

問合せ (有)月山漬物

担当：専務取締役 渋谷久美子

〒990-0721 山形県西村山郡西川町大井沢 3955-2 ☎0237-76-2155

月山大井沢のめぐみ
山のご馳走便



山菜きのこ (山菜そば用)

春の山菜と秋のきのこをふんだんに水煮にしました。
山菜鍋・山菜そばにどうぞ。

- 希望小売価格 400円 (税抜)
- 原材料・原産地 みず・ぶなかのか・ふき・うど・わらび・竹の子・ぶなしめじ
きくらげ・なめこ・ぜんまい
- 供給可能時期 通年
- 消費・賞味期限 製造日より6ヶ月
- 温度帯 常温
- 規格・入数 300g×20袋
- ケースサイズ H22×W34×D17cm/6kg
- 発注単位・最低ロット 1ケース
- 納期・発送 受注後5営業日
- JANコード 4984461000358
- 販売エリアの制限 なし

問合せ (有)月山漬物

担当：専務取締役 渋谷久美子

〒990-0721 山形県西村山郡西川町大井沢 3955-2 ☎0237-76-2155



月山のある町 山形県「西川町」は山形県のほぼ中央に位置し、月山や朝日連峰、清流寒河江川などの豊かな大自然に囲まれ、自然を守り育み、そして自然に活かされながら、人々の暮らしや歴史と文化が脈々と受け継がれている町です。

そんな西川町には月山のめぐみを活かした「おいしいもの」や「いいもの」がたくさんあります。このパンフレットではその一部をご紹介します。ぜひご覧いただき西川町の「月山のめぐみ」に触れてください。



月山のある町
山形県西川町

西川町産業振興課 総合産業推進係

〒990-0792 山形県西村山郡西川町大字海味 510 番地
TEL.0237-74-2113 FAX.0237-74-2601 E-mail sogos@town.nishikawa.yamagata.jp



※このパンフレットは、令和2年度農山漁村振興交付金（山村活性化対策）を活用して作成しました。