

山菜料理 出羽屋



新年あけましておめでとうございます。
皆様の上に、幸せが何重にもありますように――

出羽屋
お年玉
くじ

山菜料理 出羽屋
〒990-0703 山形県西村山郡西川町大字間沢 58
ご予約・お問合せ：0237-74-2323 FAX：0237-74-3222
WEB：https://www.dewayaya.com

出羽屋オンラインストアから春をお届け！



〈 1月の美味山菜セット 〉

山菜七草と鴨しゃぶセット (2人前)

6,000円 (税込・送料別)

新年最初のセットは、ひと足先に春を感じることでできる山形県産の早出し山菜とモガミ鴨のしゃぶしゃぶセットをお届け。月山山麓の澄んだ空気をたっぷりとふくみ、大地の下でしっかりと根を張りつつも顔をのぞかせてくれる山菜たちは、寒い中にあっても少しずつ春への扉を開けてくれる使者のよう。新しい年、新しい季節を迎え少々お疲れ気味のからだに、やさしい春の味はいかがですか。



〈 2月の美味山菜セット 〉

雪ノ下野菜セット

3,000円 (税込・送料別)

2月は、ここ西川町が一番雪深くなる時期。人の背丈を超えるほどの雪の下から掘りおこすお野菜をセットにしてお届けします。人間にとっては凍えるような寒さも、お野菜たちにとつて深々と降り積もる雪は、甘く美味しくなるための大切なお布団がわり。シャキシャキとした歯ごたえと水分をたっぷりと含んだみずみずしいお野菜をぜひご賞味ください。

※積雪の状況によって内容が変更となる場合がございますので、オンラインストアをご確認ください。

ご注文はこちら

<https://sansai-dewayaya.stores.jp>





新年を寿ぐ出羽屋の御節

昔からこの地で食べ継がれてきた福を呼ぶお正月料理には、一つひとつ謂れがあります。ぜひお料理に込められた意味を楽しみながらお召し上がりくださいませ。

12	15	18
13	16	19
14	17	20
21	22	24
	23	

[弐ノ重]



1	2	3	4
5	6	7	
8	9	10	11

[壱ノ重]



※御節の並びが一部変更になっている場合がございます。ご了承くださいませ。
※マークが付いているお料理は、電子レンジなどで軽く温めるとより美味しくお召し上がりいただけます。

- 

1 田作り
昔は田畑の肥料に使われた片口いわし。豊作を願う、田舎の祝い肴です。
- 

2 伊達巻 ■
はちみつ風味が上品な伊達巻です。巻物を連想される卵料理で学問成就も。
- 

3 日ノ出蒲鉾
「日の出」を象徴するお正月料理。紅はめでたさと慶びを、白は神聖を表します。
- 

4 金粉黒豆
ふっくらと風味豊かに炊きあげた黒豆です。一年間“まめ(健康)”に過ごせるよう、願いを込めました。
- 

5 栗金団
自然な甘さの芋餡に栗の渋皮煮を合わせました。富や豊かさの象徴とされています。
- 

6 鈴子檸檬釜
子孫繁栄の象徴であるいくら。角がないので“家族が円満に過ごせます様”という願いも。
- 

7 伸し鶏胡桃松風 ■
鶏は新年にいちばん最初に鳴く鳥なので縁起がよいとされています。胡桃とケシの実入り。
- 

8 紅鮭昆布巻き
「喜ぶ」に通じる昆布。出世魚である鮭を巻いていっそう縁起よい一品に仕立てました。
- 

9 穴子八幡巻 ■
身の長い穴子は「永続」を象徴しており、ご縁をつなぐものとされています。
- 

10 数の子豆
子孫繁栄を祈り食べられる祝い肴三種のひとつ。山形ではお祝いの席でもいただきます。
- 

11 鯉のことこと煮 ■
成長と昇進を招く鯉。山形ではお祝いの席で食べられる郷土料理です。骨まで柔らかく煮込みました。
- 

12 祝い鶴羊羹
地元寒河江産の白小豆を贅沢に使用し、丹精込めて仕上げました。出羽屋こだわりの羊羹です。
- 

13 百合根饅頭 胡桃味噌包
ほくほくとした食感の百合根。子孫繁栄を願うお正月野菜に、自家製の胡桃味噌をお入れしました。
- 

14 松笠慈姑
松をイメージした剥き方「松笠むき」のクワイは、芽が出る様子から「めでたい」とされる縁起物。
- 

15 竹見立牛蒡土佐煮
ごぼうは地にしっかりと根を張ることから、家の安泰を願う縁起物の食材とされています。
- 

16 山形牛 ローストビーフ ■
一年のはじまりは、出羽屋自慢の山形牛ローストビーフをどうぞお召し上がりください。
- 

17 紅白鱈
平和を願う心を込め、お祝いの水引をかたどっています。爽やかな柚子の風味も特徴です。
- 

18 子持鮎甘露煮 ■
上品な香りと繊細な味わいが特徴の鮎を、子孫繁栄を願って子持ち鮎をご用意いたしました。
- 

19 花蓮根
蓮根の穴を覗くと反対側が見える、つまり見通しがきくことから、縁起がよいとされています。
- 

20 金柑甘露
金色の実「金冠」とも書き、古代中国などでは幸運をもたらす縁起木とされています。
- 

21 筑前煮 ■
天に向けすくすく伸びる筍には子どもの健やかな成長の願いが込められています。
- 

22 鱒西京家喜 ■
春を呼ぶ鱒を西京焼きで。西京焼きは「最強」の字を当て、縁起がいい料理とされています。
- 

23 有頭海老万年煮
「長いひげをはやし、腰が曲がっても元気で長生きを」という不老長寿を願って。
- 

24 花びら餅
ふわふわの軟らかい餅と小気味よい食感のごぼう、ほのかな桃色をお楽しみください。

2022新春お年玉くじ当選番号

このおたよりの表紙右下に、出羽屋オリジナルのお年玉くじがあるのをお気づきですか？
新しい年最初の運試し、ぜひチェックなさってみてください。

1等

賞品：出羽屋ペア宿泊券(チケット郵送)

当選番号：くじ番号4桁 …… 5108

2等

賞品：出羽屋ペアお食事券(チケット郵送)

当選番号：くじ番号下3桁 …… 439 907

3等

賞品：西川町ふるさとセット(宅配)

当選番号：くじ番号下2桁 …… 42 69 87

引換期間

2022年1月10日～2022年3月31日

引換方法

上記番号に該当する方は、
メールにてご連絡をいただきますようよろしくお願いいたします。

info@dewaya.com

新しい年も皆さまにとりまして幸多からんことをお祈り申し上げます。

〈美味しい食べ方 その1〉

かけそば風

どんぶりに茹でたそばを入れて、山菜なべの具とつゆをよそい、かけそばにさせていただきます。そばのコシがしっかりと残っていて、挽きたてのそばの風味と喉ごしをお楽しみいただけます。

〈美味しい食べ方 その2〉

煮込みそば風

熱々の山菜なべにキリッと水で締めた冷たいそばを入れ、少し煮込んでからいただきます。味が馴染んでまろやかな風味をお楽しみいただけます。胃がお疲れ気味のときや寒い日にぴったりです。



お正月版アレンジレシピ

なべの具材とつゆが余ったら、翌日はお雑煮でどうぞ。ささがきごぼう、こんにゃく、鶏肉、にんじん、セリを加えて、焼いた切り餅を入れたら“山形風お雑煮”の完成です。

山菜やきのこ、付属のタレ、水を火にかけてひと煮立ち。茹であがったそばを絡めれば、ご家庭でも滋味深い「月山山菜そば」が簡単に完成！

月山山菜そばの美味しい食べ方

〈美味しい食べ方 その1〉

セリの根

あまり馴染みのないセリの根っこですが、独特の風味と歯ごたえが一度食べたら病みつきになる秘密です。根っこをよく洗い、茎に付けたままの状態でご確認ください。(切り離すとなべの中で散らばるため)ほかの具材と一緒に煮込み、セリの出汁が出るようにします。葉の部分は、最後にさっと入れることで食感と風味を楽しむことができます。

〈美味しい食べ方 その2〉

鴨肉

鴨肉は火を通しすぎると硬くなりやすいので、1枚ずつ低温でしゃぶしゃぶしながらお召上がりください。お肉がほんのりピンク色になったら食べごろです。また、真空パックから取り出す際は、しっかりとドリップをふき取ってください。

お正月版アレンジレシピ

なべの具材とつゆが余ったら、翌日はリゾットでどうぞ。粗みじん切りにした玉ねぎを火が通るまで煮込み、茶碗一杯分のごはんを加え、パルメザンチーズと粗挽き黒こしょう適量を入れます。最後にオリーブオイルを一回ししたら、“鴨出汁リゾット”の完成です。



ぬめりが特徴の冬のこに、根っこのついたセリが大人気の鴨鍋は、出羽屋の冬のおとりよせの定番品。肉厚なきのこの食感と香りを楽しめるのもこの季節だけ！

冬のここと鴨鍋の美味しい食べ方

山ノオト

山ノオトとは、山と食のサステナビリティを考える出羽屋の小さな日常の物語を綴る、新しいWEBコンテンツ（ノート）です。

ご覧くださった方々のものに、
月山の美しい香り、美しい山の音が届きますように—。

2022年春
公開予定

山ノオト

HOME | 山ノオト | 山ノ本棚 | 山ノヒト | 山ノお店 |



山ノオト



NEW 2022/01/01

あけましておめでとうございます



NEW 2021/12/31

御節料理に込められた思い



2022/12/30

風土に根差した土地で作られたものは、
やさしくておいしい

もっと見る

山ノ本棚



このおたよりに書いている頃、街はイルミネーションで光り輝き、どこからともなく聴こえてくる愉快な音楽たち。子どもたちはわくわく、大人たちはそわそわ、温かな時間が流れています。一方で、私たちが暮らす月山の麓にも、毎年の如く白い妖精たちが天を舞いはじめ、まっすぐにそびえ立つ木々の間から時折のぞかせる陽光が、たおやかな春の記憶を少しずつ思い起こさせてくれます。

出羽屋通信をご覧の皆様、新年あけましておめでとうございます。このたびもお手にとっていただき、誠にありがとうございます。世界中の人たちが厳しいときを乗り越え、ようやくトンネルの出口が見えはじめてきた2021年、いかがでしたでしょうか。本の出版への挑戦、出羽屋農園の拡充、シエフズテーブルプランでのお客様との交流など：振り返るには時間が足りないくらい、私たちが充実した一年を過ごさせていただきました。どれも皆様のご理解やご支援がなければ成し得なかったことばかりです。本当にありがとうございます。

幼い頃、周りの大人たちがよく口にしていた「年を重ねるのがやんだ」という言葉がまるで嘘のような、時が進めば進むほど、楽しく、嬉しくなってくる、そんな気がしています。それもきっと、ともに同じ方向を見つめてくれる人たちがいるからですね。

さあ、この目の前の雪がとける頃には、何十年何百年とこの地に根を張つていのちを宿してきた植物や山菜たちが、美しいハーモニーを奏でてくれるはず。2022年も、大切な仲間たち、そしていつも支えてくださる皆様と、優しい恵みで溢れる一年を作つてまいりたいと思います。皆様にとりましても、新しい一年が健やかで朗らかな年でありますよう、心から祈り願います。

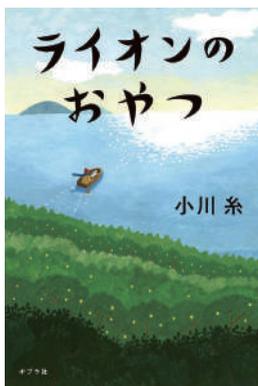
二〇二二年 初春



〈山ノオト〉 冬におすすめの本 & 音楽

心が少し弱ってしまったときの処方箋に

舞台は、冬の瀬戸内・レモン島。人生の最期を過ごす場所として主人公の雫が選んだのは、ホスピス「ライオンの家」でした。そこでは、雫と同じように余生を穏やかに過ごしたい人たちが集い、毎週日曜日には入居者が生きていく間にもう一度食べたい思い出のおやつをリクエストすることが出来ます。読み進めていけばいくほど、目の前にあるもの・人すべてがとにかく愛おしく感じられ、大切な人を失ってしまったときや、自分が弱ってしまったとき、素直になれないとき、誰かを愛したいときには、まさに心の処方箋となり支えてくれる本です。「強くなってもいいから、優しい人でありなさい。でも、優しくあるためには、強さも必要なのよ」という母の教えを思い出しました。涙なしでは読むことのできない一冊、冬の夜のおともにおススメします。



『ライオンのおやつ』

小川 糸
ポプラ社

静寂と音楽。世界とのつながりを感じたいときに

harukanakamuraさんを知ったきっかけは、一本のワイン。山梨県北杜市にあるワイナリーBEAUPAYSAGE(ボー・ペイサージュ)というワインを知人にプレゼントしてもらったことが始まりでした。ワインのエチケットについているQRコードを読み込むと、私の眼前には自然豊かな美しい情景が浮かび上がりました。
「今よりも美しい景色を生みだそう。ワインは雨から生まれてくるのだから、美しい風景に美しい雨が降り注ぐから、あなたがいることで、わたしがいる。それは光と影。それは美しい夕餉」というメッセージが物語っているように、自然と食、音楽と食は見事なほどに繋がっていて循環しているということとを強く感じるとともに、皆さんとも分かち合えればと思っています。
何かと気忙しくなる冬、決して時間を止めたいわけではないけれど、時間をゆつくりと感じたいときや自分自身をニュートラルな状態に戻したいときに聴く、お守りのような音楽をどうぞ。



『世界』

arca
(LUCA & haruka nakamura)
KITCHEN. LABEL

〈山ノオト〉 冬におすすめの食べ物 & お酒

タケダワイナリー
ドメヌ・タケダベリーA 古木
樽熟成 2018

山形県上山市にあるワイナリー。自社畑にある樹齢70年の、鮮やかな色と華のある香りをもつマスカットベリーAを原料に樽熟成したワイン。70年という歴史がもたらすカカオやアーモンドのような香りが、寒い冬に火を囲みながら、チーズやソーセージなどと合わせたくります。雪がしんと降り積もり、静寂な冬の山形を感じられる、贈り物にも喜ばれる一本です。



ひつじや
いぶりがっこ
『くみっこ』

山形県村山市で自家飼育100%のジンギスカンを楽しむことのできるレストラン「ひつじや」さん。オーナーの西塚さんが育てた羊を、最高の状態で楽しむことができる山形を代表するお店です。くみっこは、自家農園で、羊の堆肥を使った循環型農法により完全無農薬で育てられた大根をじっくりと燻し、化学調味料を一切使わずに作られたいぶりがっこ。一度食べたら病みつきに。



Kidoワイナリー
オータムカラーズ
コンコード 2021 赤 甘口

日本では長野県塩尻市桔梗ヶ原以外ではほとんど栽培されていない葡萄品種「コンコード」を使用したワイン。華やかな香りと甘い口当たりが、少々お疲れ気味のからだを労わってくれるご褒美ワイン。チョコレートやケーキなどと合わせたい、そんな楽しい一本。



伊熊商店
自家製酵母パン

自家製酵母で作られる優しい風合いのパンは、笑顔が素敵なオーナーそのもの。食パン、カンパニユ、バゲット、スコーンなど、食事と寄り添いながら、つい沢山食べてしまう魔法のパン。少しずつ多品種がおすすです。妻の一押しパンは、スコーンとあんバターサンド。

焼菓子やどかり
COOKIES BOX

やどかりさんのクッキーは、ワインやお酒に合う、まさにおつまみクッキー。月替わりの個性的なフレーバーが毎月の驚きと楽しみになり、ファンが続出！運が良ければ、出羽屋でも出会えるかも。



店舗改装工事にもなう 一時休業のお知らせ

日ごろより山菜料理出羽屋をご利用いただきまして
誠にありがとうございます。
このたび当店は、店舗の大幅な改装を行うこととなりました。

改装工事に伴い、下記の日付をもちまして
そば処を一時休業とさせていただきますので
あらかじめご了承くださいませよう、よろしくごお願い申し上げます。

2022年3月1日(火)より

春の山菜シーズンを楽しみにお待ちしておりますお客様におかれましては
多大なるご不便・ご迷惑をおかけいたしますが
何卒ご理解いただけますよう重ねてごお願い申し上げます。

なお、そば処の営業再開につきましては、随時お知らせをさせていただきます。
※コース料理、ご宿泊につきましては、これまで通り営業いたします。

引き続き、山菜料理出羽屋をよろしくお願いいたします。

山菜料理 出羽屋 スタッフ一同



コース料理お料金(要予約)

午前十一時半より 午後二時ラストオーダー
午後五時より 午後七時半ラストオーダー

美味山菜コース

地元の山で採れた旬の食材を活かした出羽屋なら
ではの山の料理をお愉しみいただけます

- 〈春〉 三月上旬〜六月末 一 山菜料理
六、六〇〇円・八、八〇〇円・一三、二〇〇円
- 〈夏〉 七月上旬〜八月末 一 川魚と夏きのご料理
六、六〇〇円・八、八〇〇円・一三、二〇〇円
- 〈秋〉 九月上旬〜十一月中旬 一 きのご料理
六、六〇〇円・八、八〇〇円・一三、二〇〇円
- 〈冬〉 十一月下旬〜二月末 一 月山ジビエ料理
六、六〇〇円・八、八〇〇円・一三、二〇〇円

シェフズテーブル(要予約)

江戸時代に建てられた蔵を改装した重厚感のある
ダイニングで、四代目料理人がお客様目の前で
腕を振ります

一六、五〇〇円・二九、八〇〇円

*お越しいただく前にご予約いただけますとスムーズにご案内
をすることができます

ご宿泊(要予約)

チェックイン 午後四時より
チェックアウト 午前一〇時まで

お振舞い膳

季節の素材を贅沢なほどに使った出羽屋
の最高峰料理

二七、五〇〇円

グレードアッププラン

美味山菜と旬の特選料理を贅沢に味わう

一九、八〇〇円

スタンダードプラン

月山の恵みで口福のひとつときを

一六、五〇〇円

シェフズテーブル

江戸時代に建てられた蔵を改装した重厚
感のあるダイニングで、四代目料理人が
お客様の目の前で腕を振ります

三六、三〇〇円

*休前日・祝前日はプラス一、一〇〇円を頂戴いたします

〇 ご宿泊のご予約は
こちらから↓

