

山菜薫る季節、お健やかにお過ごしくださいませ。

山菜料理 出羽屋



山菜料理 出羽屋

〒990-0703 山形県西村郡西川町大字間沢 58
ご予約・お問合せ：0237-74-2323 FAX：0237-74-3222
WEB：<https://www.dewaya.com>



店舗のご案内

お食事 11:30 ~ 14:00 (L.O) / 17:00 ~ 20:00 (L.O)

季節の山菜盛合せ・季節の小鉢・焼き魚料理・季節の天ぷら・お食事・甘味など
美味山菜コース 8,800円・6,600円(税込)

約 20 種類の山菜を少しづつ、贅沢に

お振舞い膳 13,200円(税込)

1日1組限定！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るいます

シェフズテーブル 19,800円(税込)

ご宿泊 チェックイン 16:00 / チェックアウト 10:00

旬の山菜料理をたらふく楽しめる満足プラン

スタンダードプラン 16,500円(税込)

旬の山菜料理と季節の特選料理をふんだんに楽しむ贅沢プラン

グレードアッププラン 19,800円(税込)

季節の素材を贅沢に。

それぞれの味を活かした出羽屋がもてなす最高峰のお料理

お振舞い膳 27,500円(税込)

1日1組限定！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るいます

シェフズテーブル 36,300円(税込)



ご予約受付時間：9:00 ~ 18:00

メールでお問合せ：info@dewaya.com

→WEBからご予約（ご宿泊のみ）

※休前日・祝前日は+1,100円

東京の開花宣言から一ヶ月遅れで、

ここ西川町にも桜前線がやつてきました。今年の春の訪れはおもいのほ

かゆつくりで、このまま春が来なかつたらどうしよう、と実は少しだけどきどきしていました。でも、そんな

心配なんてなんのその。草木花たちはいつもの場所からいつもと同じよう芽を出し花を咲かせ、つばめたちはいつの間にやつてきたのか、軒下に巢をつくりはじめています。

出羽屋通信をご覧の皆さん、こんにちは。いつもお手に取っていただ

きありがとうございます。世の中が少しずつ賑わいを取り戻してきたよ

うに、私たちの館内もお客様の温かな笑顔が返り咲いてまいりました。

92歳になつた大女将は、お客様とのおしゃべりと曾孫の成長が何よりも元気の源のようで、毎日着物を纏い、お気に入りの帯を締め、1月に生まれたばかりの曾孫の子守と囲炉裏での店番のために館内を行ったり来たり。楽しく過ごさせていただいております。

昨年からはじまりました「増補版・出羽屋の山菜料理」(求龍堂)の制



山菜お重（三段重・2～3人前）

20,000円（税込・送料別）※要冷蔵

内容：

- 一ノ重 季節の山菜と出羽屋農園のアレンジメント
- 二ノ重 山形の郷土の味
- 三ノ重 山菜のおひたしや和え物の盛合せ



※一ノ重には生の山菜・野菜が詰めています。ご自宅で天ぷらやおひたしなどでお楽しみください。（おすすめのレシピ付き）

※二ノ重・三ノ重は調理済みのため、すぐにお召しあがりいただけます。軽く温めると美味しくいただけるものもございますので、お品書きをご覧ください。

※限定数量に達し次第、販売終了となりますのでお早目のご注文をお願いいたします。（お届け可能期間：4月下旬～6月上旬）



←ご注文はこちらから

春の宝石箱「山菜お重」をお届けいたしました

うどにこごみにわらび、それから

みずあいにどほいなど…麗峰・

月山で採れた“山のおかず”を桐箱にたっぷりと詰めてお届けいたします。

春の香り、春の味をご自宅でお楽し

みください。

方が再版を楽しみにお待ちくださっているのをとてもありがたく思います。出版までにはもう少々お時間を頂戴しますが、祖父がそとはどういうことなのか、過去を知り、今を生き、未来を創つてしまいりたいと思いますので、引き続いきご支援のほどよろしくお願ひいたします。

4月のかたくり、木の萌、ふきのとうからはじまり、5月にはうど、わらび、こしあぶら、6月には月山筍、じゅんさい、みずなど、春だけでも30種類以上の山菜たちが、少しずつ時期をずらしながら各々の最盛期を迎える、器の中、鍋の中でやさしい山の味を織りなします。ご来館が難しいお客様におかれましても、ご自宅で春の香りをお楽しみいただけるセットを各種お仕立てさせていただいておりますので、お気軽にお問合せください。



○ 材料

- ・しどけ
 - ・中玉トマト
 - ・モッツアレラチーズ
 - ・オリーブオイル
 - ・岩塩または並塩
- ※好みで粗挽き胡椒

○ 作り方

1. 鍋にたっぷりのお湯を沸かし、沸騰したら、しどけをおひたしくらいの硬さに茹でます。
2. 水でしっかりと冷やし、水気をきり 3 センチ幅に切ります。
3. 中玉トマトは輪切りにし、チーズは手でちぎって、しどけ、トマト、チーズを皿に並べます。
- ※きれいに並べるもよし、サラダのように混ぜるのもよし
4. オリーブオイルをひとまわしします。
5. 仕上げに塩をお好みで少々ふりかけて完成です。

カ
シ
ド
レ
ー
の
ゼ



○ 材料

- ・こしあぶら 200 グラム
- ・お米 3合
- ・酒小さじ 1
- ・塩小さじ 1
- ・白ごままたは胡桃少々

○ 作り方

1. 米を洗い、酒、塩を入れて炊きます。
2. こしあぶらはハカマを取り、お湯でさっと湯がいて水で冷やします。
3. 冷めたら水気を切り、5 ミリ程度のみじん切りにします。
4. ご飯が炊きあがり、よくほぐして粗熱をとったら、こしあぶらを入れて混ぜます。
5. 茶碗にご飯をもつたら白ごまをふって完成です。

炊
こ
し
込
み
あ
ぶ
ら
の
ご
飯



※今回のご飯は、こしあぶらの風味を楽しむシンプルなレシピになっています。これをアレンジして、醤油大さじ 2 ・みりん大さじ 2 ・塩小さじ 1 ・顆粒だし小さじ 2 を合わせ炊き込みご飯のようにしたり、バター 20 グラム・コンソメ大さじ 1 ・塩こしょう少々と合わせてバターライスにしたりと、幅広くアレンジができるご飯になるので、いろいろチャレンジしてみてください。

〈山ノオト〉 山ノ食卓

春の山菜は、おひたしや天ぷらでその苦みや香りを楽しむのが王道で一番美味しい。けれど、そこにひとさじの遊び心を足すと、世界がグンと広がる気もする。そうか、アロマのようなハーブのようなたたずまいは、アレンジ次第で食卓にもっと華を添えてくれるのだ。

うど の 肉巻き

○ 材料

- ・うど（太めが好ましい）
- ・豚バラ肉
- ・サラダ油
- ・A) 醤油 1 : みりん 1 : 酒 1

○ 作り方

1. A) の調味料を合わせます。
※甘さがほしい場合は、砂糖を少々足してください。
2. うどの皮を厚めにむいて、水でさっと洗い、水に浸します。
3. うどの水気をしっかりふき取り、片栗粉を薄くまぶします。
4. 豚バラを一枚ずつうどに巻き付けて、巻き終わったものにも薄く片栗粉をまぶします。
※片栗粉は接着の役割になるので薄くつけるのがポイントです。
5. フライパンに油をひいて、うどに火が入るように弱火で焼いていきます。
6. 焼き目がついたら、1. の調味料を入れて、強火でからめていきます。
7. しっかりとタレとからんだら完成です。



〈山ノオト〉 山ノヒト



フローラリストの平井かずみさん、料理家の渡辺有子さん、フォトグラファーの大段まちこさんが「部活」と称してはじめた365日分の花と料理と写真がまとめられた一冊。1日1ページ、季節の食材やおやつ、花のしつらいやブーケの作り方などが短い文章とともに綴られている。その文章がまたユーモアがあり、ページを開くたびにクスッとしてしまうのもこの魅力の一つ。ちなみに私が好きなのは毎月31日のページ。その秘密は、12月31日のページをめくればわかるはず。それにしても365日分というのはあっぱれ。「今年は1日1コラム」を目標にしていた私だが、早々に脱落。コツコツ続けるつて難しい。でも、これを機にもう一度試してみようかな。

おいしくて、かわいくて、美しい三重奏

本棚に並べておくにはもったいなく、常に目につくところに出しておきたい、おいしさ溢れた一冊をまるごと召し上がれ。

夫婦で聴きながら「どんな情景を思い浮かべる?」と問うてみたら、夫は「公園の大きな木の下に寝そべっていると、そよ風が吹いて遠くではせせらぎが聴こえる感じ」と答え、妻は「渓流沿いでひなたぼっこをしながら、コーヒーを飲んでいる情景」と答えた。なるほど、きっとどちらも正解なのである。日常の雑音が気になるときや森の中へトリップしたいとき、じーっと何もしないでこの曲を聴くのがいい。彼らの人柄を閉じ込めたようなやさしい音色が、凝り固まった心を贅沢にほぐしてくれるはず。



『花と料理
おいしい、いとしい、365日』
平井かずみ 渡辺有子 大段まちこ
リトルモアブックス

〈山ノオト〉 山ノ本棚

エリアを駆け回るタスキのよう人もいるが、軽快に山を駆け巡り、足跡を残さず美味しいところだけを上手に見つけていく姿は、カモシカそのものである。

山の男は、仲良くなるまでが大変だ。人を徹底的に見定めるし、良い関係を築かないと山菜を卸してくれない。山に連れて行つてもうなんともつてのほかである。しかし、ひとたび仲良くなれば新しい扉をどんどん開いてくれる。新しい食材を見つけてはそれをこちらが料理に仕立てていくと、目を細めて喜んでくれる。自分からすると、まるで仙人のようなんだ。もしかしたら、今晚の皆さんのお卓にあがつている山菜も、渋谷さんが採つてくれたものかもしれない。ぜひ山の美しい香りと



『RIVER』
FOLKLORE
(hartuka nakamura
AOKI,hayato
Akira Uchida)
fete musique

もう一人の山ノヒト、佐藤明希菜(28)。幼い頃から地元のばあちゃんたちに囲まれて育ち、お茶飲みタイムには必ずついでわる座敷童のような子。彼女たちが自慢げに持ち寄る梅干しや干し柿などのお茶菓子が大好きで、それらを食べて育つた。蚊に刺されたらムヒではなくオトギリソウを塗る。胃腸の調子が悪くなったら一晩中煮込んだ黒梅干しを食べる。山の魔女たちから教わったことを、今度は自分が伝えていく立場になつた。

春夏秋は畑作業にも精を出している。畑の作物は自分の子のよう。芽が出れば愛おしいし、雨が降つたら心配になる。収穫時には嫁に出すような気持ちになり、嬉しく、毎年少しづつ範囲や種類を増やしている。多くの方にこの出羽屋農園の温かさと尊さが伝われば嬉しい。

西川町生まれの渋谷保男さん(72)。生まれてから今まで、この地を愛し、日夜自然と戯れてきました。いわば“山の名人”である。

渋谷さんは動物でたとえるなら「カモシカ」だ。山の男には、豪快に木を切り倒して道を切り開いていくクマのような人もいれば、小さい

渋谷さんの雄姿を思い浮かべながら口に運んでいただきたい。



渋谷さんの雪に覆われていた足もとが緩み、単色だった景色に彩りが戻りはじめた。小さな生き物たちが大地の下で脈打ちはじめるのと時を同じくして、人間たちも待つてましたと言わんばかりに活動を開始する。

西川町生まれの渋谷保男さん(72)。生まれてから今まで、この地を愛し、日夜自然と戯れてきました。いわば“山の名人”である。

渋谷さんは動物でたとえるなら「カモシカ」だ。山の男には、豪快に木を切り倒して道を切り開いていくクマのような人もいれば、小さい