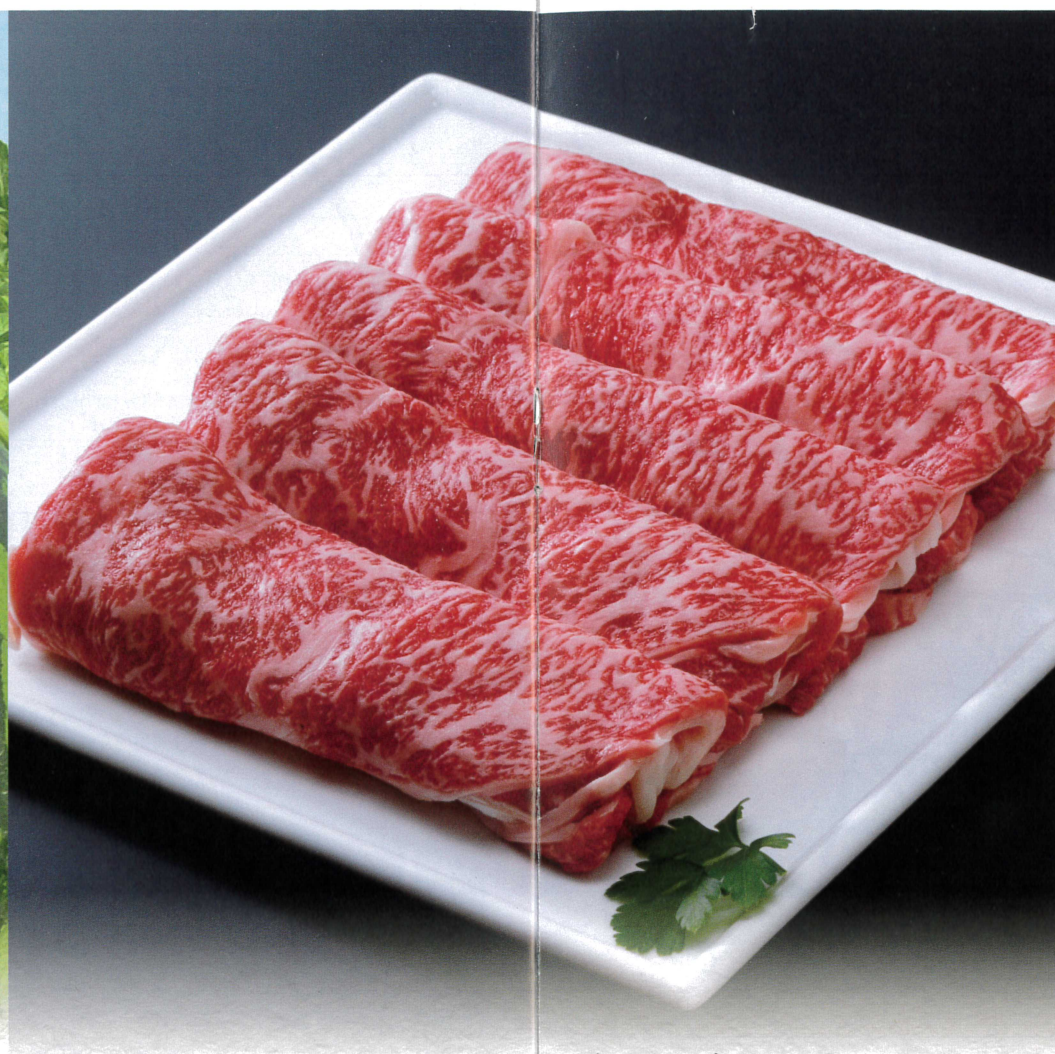


特産



product



尾花沢の特産品

Special Products of Obanazawa

お ば な ざ わ 尾花沢すいか

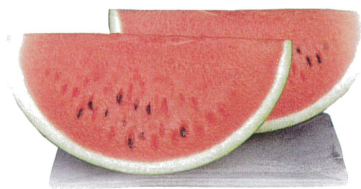
昼夜の寒暖差が生み出す抜群の甘さ、そしてシャリッとした歯触り。おいしさで有名な尾花沢すいかは太陽と大地の恵みを受け、農家の人々が育んだトップブランドです。夏スイカ生産量日本一を誇ります。

ゆ き ふ わ ぎ ゅ う お ば な ざ わ 雪降り和牛 尾花沢

和牛の飼育頭数で東北有数を誇る尾花沢牛はキメ細やかな肉質と、まろやかな味わい입니다。なかでも、特に月齢32ヶ月以上で未経産の雌牛にこだわったのが、「雪降り和牛尾花沢」。産者の高い技術と熱い思いが詰まっています。どうぞご賞味ください。

お ば な ざ わ 尾花沢そば (原種「最上早生」)

羽州街道の宿場町で栄え、「おくのほそ道」で松尾芭蕉が10泊した尾花沢は、寒暖の差が大きく霧の多い、昔からのそばの名産地です。尾花沢そばは宝栄牧場で育てた原種「最上早生」を尾花沢そば街道全店で使用。繊細な香りと甘みの豊かさ。伝統の味を引き継ぎ、格調高いそばを打つ「そば職人」の技をご堪能ください。



こだわりのポイント

「尾花沢すいか」は夏の冷涼な気候と清らかな水、豊かな大地、高い生産技術、これらの環境で育まれ、爽やかな甘さと抜群のシャリ感は、一口食べると納得のうまさです。是非、一度「尾花沢すいか」を味わってみてください。



こだわりのポイント

私たちはたっぷりの愛情と時間をかけ、牛たちをのびのびと育てています。厳選された飼料と、尾花沢の澄んだ水、そして何よりも広い草原と、尾花沢の厳しい冬が柔らかで良質な肉質にしてくれます。私たち生産者が育てた本物の和牛の旨さ、自信を持って皆様にお届けします。



こだわりのポイント

丹生川と臘気川が貫流する尾花沢盆地は寒暖の差が大きく霧も多い、まさに蕎麦栽培の好適地と言えます。「尾花沢そば街道」では、栽培からこだわり、味・栄養とも優れた厳選されたそば粉だけを使用します。妥協を許さない職人たちが「ひきたて」、「うちたて」、「ゆでたて」のそばを日々提供しつづけています。



尾花沢すいかコンテスト

7月下旬～8月上旬／道の駅「ねまる」
☎: 0237-22-1111 (尾花沢市農林課)

夏スイカ生産量日本一を誇る尾花沢市。スイカ農家さんが大きく「うまい!」に挑戦、ジャンボスイカコンテストをはじめ、スイカの重さ当てクイズや、スイカ輪投げで尾花沢すいかをゲットなど、イベントも盛りだくさんです。



尾花沢牛肉まつり

8月15日／徳良湖周辺特設会場
☎: 0237-22-1111 (尾花沢市農林課)

最高級の尾花沢牛を七輪の炭火焼きで味わえるイベント。毎年8月のお盆に徳良湖湖畔で開催され、青空の下、おいしい牛肉を堪能できます。おいしく焼き上がった牛肉と野菜を、特製スイカタレでお召し上がりください。



新そばまつり

10月中旬／市役所駐車場特設会場
☎: 0237-22-1111 (尾花沢市商工観光課)

爽やかな秋空の下、収穫したての香り立つ新そばを求めて多くのそばファンが集まるイベントです。尾花沢産「最上早生」を使用したそばは絶品。おいしい新そばを食べた後は、徳良湖温泉「花笠の湯」でゆっくりおくらしてください。