

食文化のひろば



国内唯一の食文化創造都市として、本市の食文化を生かした未来につながる地域づくりの取り組みを紹介します。

Vol.1 鶴岡の新名物が決定！！

問合せ 本所食文化創造都市推進課 ☎25 - 2111内線540

わたしのイチオシ！つるおか名物コンテストを開催

本市の食材や食文化を生かした優れた加工食品の情報を発信し、食関連産業の振興を図るため、市民の方が審査員となって鶴岡の新名物を決めるコンテストを開催しました。投票はつるおか大産業まつりの会場で行われ、市民・有識者100人が参加。食味や鶴岡らしさ、これまでにない独自性等を基準に審査しました。そこで金賞に輝いた商品を紹介합니다。

菓子部門金賞



だだちゃ豆の
フィナンシェ

審査員の声

- だだちゃ豆の風味が強く感じられておいしい。お土産にちょうど良い
- とても濃い豆の味が感じられて良い。だだちゃ豆を味わったと思える一品

驚きの“だだちゃ豆感”

商品開発で一番大切にしたのは、いかに豆の味を残すかでした。そこで常温乾燥技術を使い粉末加工することで、素材本来の味・色を保つことに成功。1個当たり8さ



（有木村屋 代表取締役社長 吉野 隆一氏）



されたうま味を感じていただけだと思います。だだちゃ豆好きの方はもちろん、お土産にもいかがでしょうか。コーヒーにも合いますのでぜひお試しください。

加工食品部門金賞

審査員の声

- お酒のつまみとして合っている。チーズとの組み合わせも良かった
- 意外な組み合わせでチーズの味と酒粕の味がほどよく調和しておいしい



蔵王クリームチーズ
粕漬

酒粕とチーズ、和と洋の発酵のハーモニー



（株）本長 代表取締役社長 本間 光太郎氏

定番の野菜や魚の粕漬に対し、変わりダネを目指しチーズを漬けることに。酒粕は庄内のものを使用し、漬かり具合がちょうどよくなるように試行錯誤を重ねました。洋食系の料理、パン等に合わせるのがおすすめです。そして何と云ってもお酒のつまみにぴったり。日本酒にもワインにも合います。ぜひ庄内の地酒と一緒に召し上がってみてください。



食文化に関する講演に加え
受賞商品の表彰式と販売会を開催します！
つるおか食文化フォーラム 食と健康と美を考える
12月15日（土）

時間：午後2時 会場：先端研究産業支援センター
参加を希望する方はお申込みください

編集・発行／鶴岡市総務部総務課

鶴岡市役所 本所	〒997-8601 (メールアドレス) (ホームページ) (フェイスブックページ) (窓口受付時間)	山形県鶴岡市馬場町9-25 ☎0235-25-2111 FAX0235-24-9071 tsuruoka@city.tsuruoka.lg.jp http://www.city.tsuruoka.lg.jp https://www.facebook.com/tsuruokacity 月曜～金曜日（祝日・年末年始を除く） 午前8時30分～午後5時15分
藤島庁舎	〒999-7696	市内藤島字笹花25 ☎64-2111
羽黒庁舎	〒997-0192	市内羽黒町荒川字前田元89 ☎62-2111
櫛引庁舎	〒997-0346	市内上山添字文栄100 ☎57-2111
朝日庁舎	〒997-0492	市内下名川字落合1 ☎53-2111
温海庁舎	〒999-7205	市内温海戊577-1 ☎43-2111

→メールは
こちらから



→ホームページは
こちらから



《人口と世帯》（平成30年10月31日現在）
住民基本台帳人口合計：127,295人
（男：60,860人、女：66,435人）
世帯数：48,901世帯