

ご・き・げ・ん

食彩倶楽部

<http://uesugijoshien.jp>



ここ米沢地方には守り継がれた味、たゆまぬ努力で磨かれた味、
それぞれのすばらしい郷土の味が育まれています。
この豊かなおいしさを上杉城史苑からお届けいたします。



上杉城史苑

〒992-0052 山形県米沢市丸の内1丁目1-22 TEL.0238(23)0700 FAX.0238(21)8252

米沢の郷土料理

私達の暮らしの中に
今も強く根ざしている
「上杉の食文化」。
暮らしの折々に食べ継がれてきた
郷土料理をお届けいたします。

昆布巻
米沢牛
柔らかく上質な
米沢牛を昆布巻
きにしました。
牛肉のうまみが
生きています。



JK-11 ● 1本 840円

昆布巻
米沢鯉
米沢名産の鯉と
昆布の味わい
で、昔懐かしい
故郷の味に煮あ
げました。



JK-17 ● 1本 630円

昆布巻
棒だら
北国の保存食だ
った干した鱈を
柔らかい昆布で
巻きました。



JK-13 ● 1本 525円



にしんやわらか煮
ソフト身欠にしんを使用
し、秘伝のたれでふっくら
炊き上げました。そのまま
でも、にしん蕎麦にしても
美味しく召し上がれます。

米沢の
伝統の正月料理



JK-14 ● 1袋180g 420円

棒だら煮



JK-16 ● 半身2枚 735円



JKS-01 詰め合せ
●米沢牛昆布巻・米沢鯉
昆布巻・棒だら昆布巻
各1,2,100円



JKS-02 詰め合せ
●米沢牛昆布巻・米沢鯉
昆布巻・棒だら煮
各1,1,995円



JKS-04 詰め合せ
●米沢牛昆布巻・棒だら
煮・にしんやわらか煮
各1,2,100円

その他好み、ご予算に合わせ詰め合せ承ります。お気軽にお申し付けください。

オリジナル厳選銘品

Tonosama no Sake 殿様の酒



U-2 殿様の酒
本格米焼酎
●720ml 1,260円
U-34
●300ml 525円
この地の米と水で丁寧に造られた本格米焼酎は、まろやかな口当たりと上品な香りをお楽しみいただけます。



U-1 殿様の酒
純米吟醸酒
●720ml 1,365円
U-33
●300ml 578円
酒造好適米を磨き、吾妻山系の名水で仕込んだ殿様の酒純米吟醸酒は豊かな香りとすっきりとした喉越しの美酒。



U-04 ハウスワイン
白/赤セット ●500ml × 各1,3,150円

U-10 ハウスワイン
赤 ●500ml 1,575円

U-11 ハウスワイン
白 ●500ml 1,575円

地元のワインメーカーと共に特別に仕上げた本格的なオリジナル品です。厳選された素材と丁寧に作り込んだ風味、香り、口当たりをお楽しみ下さい。



U-06 殿様の酒
詰め合せ
純米吟醸酒・
本格米焼酎
●720ml × 各1
酒肴梅肉・蕎麦味噌
3,675円

オリジナル宅配商品

ご自宅用にぜひどうぞ



米沢牛すき焼セット **要冷蔵**
K-70 7,350円 ●米沢牛肩ロース300g・しめじ・生椎茸豆腐・しらたき・白菜・焼麩・ねぎ・割下

K-100 10,500円 ●米沢牛肩ロース500g・しめじ・生椎茸豆腐・しらたき・白菜・焼麩・ねぎ・割下

ご希望に合せ、内容(肉質・量など)を調整いたします



K-40 米沢牛芋煮セット **要冷蔵**
(4~5人分) ●里芋・米沢牛・きのこ・豆腐・ねぎ・こんにゃく・芋煮用タレ
4,200円

河原で、家々でそれぞれの味を競い合うように行なわれる芋煮鍋。この野趣あふれるいしさを届けたくてセット販売にてご用意しました。

9月~12月のみ販売とさせていただきます



JM-01 南原手打生そば **要冷蔵**
●生そば300g × 2・たれ付
2,600円

賞味期間/到着日から1日
ご注文の3日以降に発送となります。到着日に召し上がっていただく為に、到着日をご指定下さい。

米沢南原「夢くう虫の会」の手打生そば

オリジナル 米沢牛デリカテッセン



UD-02
米沢牛コロッケ **要冷凍**
●80g×6コ **1,200円**
揚げたての香りと歯ざわりをお熱いうちにどうぞ。



UD-01
米沢牛入メンチカツ **要冷凍**
●80g×5コ **1,200円**
ジュワッとあふれる肉汁が美味しさの秘訣。



UDS-03
米沢牛デリカテッセン
セット **要冷凍**
3,600円
●米沢牛コロッケ×2箱
米沢牛入メンチカツ×1箱



ととんどこだわり完成させた米沢牛の
コクと旨味が、他では味わえない美味しさ!!

上杉城史苑のデリカ販売コーナー

店頭では、アツアツ揚げたての
コロッケ&メンチが大人気!
その美味しさを何とかお召し上がり
いただきたくて、ご用意した商品です



UD-07 **要冷凍**
野菜メンチ
●70g×6コ **980円**



JG-1 **要冷凍**
黒キーマカレー
●340g **1,000円**



JG-2 **要冷凍**
米沢牛ビーフシチュー
●340g **1,400円**



JG-3 **要冷凍**
手作り餃子
●[各種] 10個入 **500円**

百花園養蜂 (渡辺養蜂園)

朝日町にある家族経営の養蜂園です。
季節の花を求め深山に入り、
またアカシアの植林、
リンゴ栽培なども行いながら、新鮮なハチミツを
お届けすることを大切にしています。

単一の花から採れた香り豊かな純粋はちみつ。
ビタミン、ミネラルたっぷりのおいしさは
美容と健康におすすめです。



山形県産 蜜 各280g
U-22 [とち] **1,365円**
U-24 [キハダ] **1,365円**
U-26 [さくらんぼ] **1,575円**
U-25 [りんご] **1,575円**
季節限定



お好みに合わせ、
詰め合せも承ります
(箱代は別途承ります)

U-21 九兵衛の梅ぼし **要冷蔵**

●200g **560円**
一粒一粒天日干しにした山形県産の
梅を、昔ながらの漬け込みでその
風味豊かに仕上げました。皮も果肉
も柔らかい梅干。



「体に良い、
どこにもないような梅干しを作る」が信念の
九兵衛さんを中心に、奥さんと娘さん達が
昔ながらの梅干を作っています。
根気のいる作業を繰り返し、
一粒一粒手塩にかけた梅干しは、
山口さん一家の絆の賜物。



山口農園

U-32
わらび
(たまり漬)
●180g
550円



U-31
月山竹
(しょうゆ漬)
●500g
1,050円

そのままでも、
また天ぷらや
煮物にどうぞ。



U-30
山菜きのこ
(しょうゆ漬) ●500g
525円
山菜綱、そば・うどん、炊き込
みご飯にとっても合います。

要冷蔵

U-19 ちよい辛青菜 ●1袋160g **368円**
唐辛子の辛みと青菜が調和する、酒の肴におすすめの逸品。
U-20 オー辛かんべ ●1袋170g **368円**
自家製醤油のベースに唐辛子を入れた、ピリツとした味。
U-18 青菜松前漬 ●1袋160g **368円**
地元産の青菜に日高昆布と昆布だしでヘルシーな美味しさ。



手もみで縮れをつけた加水の多い細
麺が、あっさりした鶏ガラと煮干し
だしの醤油味のスープによく絡む、
米沢ならではのラーメン。
U-07 米沢中華そば
●5食入1箱 スープ付 **1,155円**

*生肉は要冷蔵です



OA-01
米沢牛サーロインステーキ
●180g×4枚 15,750円



OA-03
米沢牛フィレステーキ
●150g×4枚 16,500円



OA-05
米沢牛ランプステーキ
●150g×4枚 8,400円



OA-13
米沢牛カルビ(肩三角)焼肉用
●500g 8,400円



OA-11 米沢牛肩・モモすき焼用
●500g 5,800円

OA-09 米沢牛肩ロースすき焼用
●500g 7,000円

OA-07 米沢牛ロースすき焼用
(写真) ●500g 10,000円

OA-14
米沢牛ロース肩モモ焼肉用
●各250g 8,400円 (写真)

OA-15
米沢牛カルビ(バラ)・
肩モモ焼肉用
●各250g 6,300円

OA-19
米沢牛モモ
しゃぶしゃぶ用 (写真)
●500g 6,800円

OA-17
米沢牛ロース
しゃぶしゃぶ用
●500g 10,000円



YH-41 要冷凍
黄木米沢牛入ハンバーグ
●8個入/ソース付 4,200円
米沢牛入ハンバーグ
(90g×8枚)・
ソース(90g×2袋)



HS-39 要冷凍
黄木ハンバーグセット
●6個入 4,200円
デミグラスハンバーグ
和風ハンバーグ
イタリアンハンバーグ
(170g×各2個)



盛付例
米沢牛の旨味を余すところなく活かした3種の味わい。本格米沢牛レストランの味をそのまま詰め込みました。



厨房料理詰合せ
TT-32 ●4箱入 3,360円
煮込みハンバーグ(200g)・ビーフシチュー(180g)・洋風肉団子(230g) 中華風肉団子(230g) 各1箱



牛佃煮「霜が香」詰合せ
BA-23 ●3種 2,415円
牛すじ煮・牛みそ煮・
牛しぐれ煮(80g×各1)

BE-33 ●4種 3,465円
牛大和煮・牛みそ煮・牛にんにく風味・牛しぐれ煮(80g×各1)

BH-48 ●6種 5,040円
牛みそ煮・牛そぼろ煮・牛にんにく風味・
牛大和煮・牛すじ煮・牛しぐれ煮(80g×各1)



盛付例



黄木工房詰合せ
YOK-33 ●3個入 3,465円
米沢牛ビーフカレー・米沢牛ハヤシビーフ
(220g×各1)・米沢牛ビーフシチュー(230g×1)

YOK-42 ●4個入 4,515円
米沢牛ビーフカレー(220g)・米沢牛ハヤシビーフ
(220g×2)・米沢牛ビーフシチュー(230g×1)

米沢牛・牛加工品

米沢牛はご希望によりグラム単位でのご注文も承ります。
ご注文も申し付け下さい。

日本三大和牛 米沢牛をご進物にいかがですか。

米沢牛



K-01 米沢牛
サーロインステーキ
(写真) ●150g×4枚 **12,600円**



K-02 米沢牛
サーロインステーキ
●150g×3枚 **9,450円**



K-03 米沢牛
ロースすき焼き用
(写真) ●400g **6,300円**



K-04 米沢牛
ロースすき焼き用
●600g **9,450円**

K-5 米沢牛ロース
しゃぶしゃぶ用
●400g **6,300円**

K-6 米沢牛ロース
しゃぶしゃぶ用(写真)
●600g **9,450円**

K-7 米沢牛肩ロース
焼き肉用
(写真) ●400g **5,250円**

K-8 米沢牛肩ロース
焼き肉用
●600g **7,875円**

K-21 米沢牛フィレステーキ
●120g×5枚 **12,600円**



吾妻連峰、飯豊連峰、朝日連峰の高い山々に囲まれた米沢盆地。寒暖の差が厳しい盆地特有の気候と、最上川源流域の肥沃な土地は豊かな実りをもたらし、米沢牛に必要な大豆、麦、トウモロコシ等の良質の飼料とわらを供給してくれます。米沢牛の特徴はなんといってもきめ細かい霜降りと脂の質の良さ。上質の脂は、うまみ、香りがあり溶け出す温度が低く、とろけるような食感をつくりあげます。



米沢牛を贅沢に使った本格ハンバーグ。オーソドックスなプレーンタイプ、マッシュルームを生地に練りこんだキノコとチーズの3種。

米沢牛入ハンバーグステーキ 要冷蔵

HB-48 ●約140g×9ケ入 **5,040円** (写真)
プレーン・チーズ・きのこの3種類各特製ソース付

HB-32 ●約140g×6ケ入 **3,360円**
プレーン・チーズ・きのこの3種類各特製ソース付
単品 (525円) までご注文も承ります。

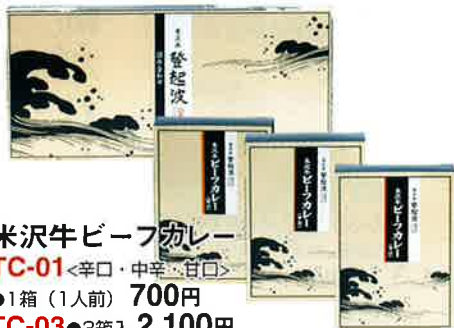


マイスター直伝のオリジナルのハム・ソーセージ。本格派の技に独自の味付けで仕上げた逸品揃い。

スライスハムセット 要冷蔵

SH-32 ●5種 **3,360円**

牛たんペッパー・牛たんスモーク・香味牛肉・ロースハム・ショルダーベーコン
*組合せ内容が多少変更となる場合がございます



米沢牛ビーフカレー

TC-01 <辛口・中辛・甘口>

●1箱 (1人前) **700円**

TC-03 ●3箱入 **2,100円**

TC-06 ●6箱入 **4,200円**



盛付例

柔らかい米沢牛とビーフェイクスたっぷりのルーが極上の味わい。米沢牛専門店のじっくり煮込んだカレー。

請合せは、辛口・中辛・甘口よりお好みの組合せをセレクトください。

TC-09 老舗の米沢牛惣菜詰合せ

●米沢牛すじ煮、米沢牛肉ごぼう、米沢牛つくだ煮 各1

3,150円



盛付例

米沢牛 味噌粕漬



写真：大正14年10月 登起波二代目店主 (右側) 屋敷御用達記念撮影



TC-07 ●モモ肉240g **3,150円**

TC-08 ●モモ・ロース350g **5,250円**

TC-10 ●モモ・ロース560g **8,400円**

米沢の地味噌をベースに、酒の米沢が誇る特選銘醸の酒粕の風味を程良く配し、熟成させ米沢牛を漬け込み、独自の味に仕上げました。宮内庁御用達の逸品

米沢牛 味噌吟醸酒粕漬

ふくよかな香りの吟醸酒粕を使い、伝統の牛肉味噌酒粕漬をさらに、上品な風味に仕上げた米沢牛の人気商品。



S-30 ●80g×3枚 **3,150円**

S-35 ●70g×4枚 **3,675円**

S-50 ●80g×5枚 **5,250円**

米沢牛 味噌麹漬

米沢近隣の老舗麹屋で特別に調合した特製味噌に、米沢牛のもつ甘味と旨味を生かしながら漬け込みました。



MR-50 ●米沢牛ロース 100g×3枚 **5,250円**

S-100M ●米沢牛ロース 125g×5枚 **10,500円** (写真上)

M-30 ●米沢牛モモ肉240g (4枚) **3,150円**

M-50S ●米沢牛モモ肉400g (7枚) **5,250円**

米沢の伝統的特産品「米沢牛の味噌粕漬」の始まりは、明治27年頃。東京の慈恵医科大学に米沢出身の医者高橋 達之助氏がおり、仲間内のお国自慢で米沢牛を自慢したものの、当時は米沢 東京間蒸気機関車で丸一日以上かかるという時代。精肉では到底運べないため、氏から依頼を受けた登起波牛肉店店主が工夫のため、米沢味噌粕漬第一号を東京に届け、皆に食べさせ喜ばれたのが始まりです。