

山形・秋の味覚とサステイナブルな農を体験するイベントを実施！

11月2日(土)、山形の老舗企業「清川屋」による初の体験型交流会を東京で開催

山形県の特産品やスイーツなどを店舗やインターネットで販売する株式会社清川屋(所在地:山形県鶴岡市、代表取締役:伊藤舞)は、2024年11月2日(土)、東京都千代田区大手町のキッチンスタジオ「MY Shokudo Hall & Kitchen」にて、体験型交流会「清川屋のあじわう会」を開催いたします。気象被害によって発生した規格外サクランボのアップサイクルを取り入れた山形の料理を味わう食事会や、在来野菜「温海カブ」を使ったワークショップを実施します。山形とゆかりのあるお客様をご招待する初めての自主企画です。



内容

1.郷土料理・規格外食材を活用したメニューの食事会

「山形の秋をまるごとあじわう」をコンセプトに考案したワンプレートメニューを提供します。新米の「つや姫」や「いも煮」のほか、庄内柿を使用したサラダ、山形県漬物展示品評会で受賞した在来作物の漬物など、山形県内21メーカー・14市町村でつくられた地場産品を盛り込んだプレートで、山形の秋を表現します。

さらに、2024年に山形県内の高温障害で多発したサクランボの双子果・うるみ果を利活用した「さくらんぼジェラート」を、清川屋の製菓部門が特別に開発。本品の試作品をデザートの一つとして初公開します。



2.温海カブの甘酢漬け体験

酒田市の「農園 貞太郎」の代表・遠藤久道氏を講師に迎え、自身の農園でとれた在来野菜「温海カブ」で赤かぶ漬を作るワークショップを行います。

サステイナブルな農業で環境保全に取り組む農園貞太郎は、バイオ炭（生物資源を材料とした炭）を農地に撒くことによって微生物が土壌中の有機物を取り込む際に出るCO2の量を減らす対策を進め、令和5年度には農林水産省の「温室効果ガス削減見える化実証企業」で三ツ星認定を受けました。持続可能な社会を実現するために生産者・消費者にできることはなにか。先端的な農業を実践する遠藤氏と共に、手仕事を通じて、食と農のこれからを考えます。



3.人気土産の販売会

食事会メニューで提供された品をその場で購入できます。ふだん通信販売をご利用いただく首都圏のお客様に、スタッフとの会話や本物の手触りを通して、実店舗と同様のお買い物体験を提供したいと考えています。

社長コメント

私たち清川屋は、寛文8年に庄内の地で創業しました。それから約350年あまり、山形県の特産品や四季折々の魅力を、店舗や通信販売を通して、全国のお客様にお届けしてまいりました。ある日、首都圏のお客さまから「山形が好きなのでよく旅行に行っていたけれど、年齢とともに難しくなってきた」という声をお聞きしたのです。それならば、私たちから会いに行こう——。かつて茶屋・旅籠屋だった清川屋。お客様が来てくださるのを待つのではなく、次は「もてなしの心」をたずさえ山形から会いに行く。生産者とお客様をつなぐ「地域文化創造企業」としての新たな挑戦です。

<本件に対するお問い合わせ先>

株式会社清川屋 あじわう会担当:真島、原田 TEL 0235-23-2111 / FAX 0235-24-8666

※スケジュール・会場の詳細は [資料①②](#)をご確認ください。

※取材のお申し込みは [別紙](#)にて広報担当:石原まで。電話取材もお受けいたします。

<清川屋について>

清川屋は、山形・庄内の地で350年ほど前から商いを営んできました。はじめは茶屋、旅籠屋、それから土産物店へと時代とともに変容し、現在では、自社工場で製造したオリジナルの特産品菓子から山形各地の魅力あふれる品を、それぞれ特色の異なる12店の実店舗や、ネットショップ、カタログ通販SNSと多岐にわたる手段で全国・世界へ、山形を発信しています。知ることで繋がる、食べることで繋がる、これまで繋がらなかったモノやヒトが交わることで、その豊かさから生まれる幸せを信じて、事業を展開しています。

<会社概要>

社名:株式会社 清川屋

所在地:〒997-0011 山形県鶴岡市宝田1丁目4-25

代表者:代表取締役 伊藤舞

設立日:1965年6月25日

事業内容:山形県内に10店舗、宮城県内に2店舗、計12店の店舗。自社工場(茶勘製菓)、通信販売(カタログ、ネット)。

HP:<https://www.kiyokawayaya.co.jp/>