やまがたの新しいスポット

水の町屋　七日町御殿堰
〒990-0031　山形県山形市十日町2-1-8
TEL：023-679-5101
FAX：023-679-5116
http：//gotenzeki.co.jp/
e-mail　info@beninokura.com
管理運営
財団法人山形市開発公社

七日町を歩いていると江戸時代にタイムスリップしたかのような建物が出てきます。水のせせらぎと豪華な長屋と蔵があり映画のセットにいるような感覚になります。
中には複数の店舗があり、これまた古き良きものから時代の先端を行く技術を見て、購入することが出来ます。
１階の道路沿い「岩淵茶舗」明治時代創業の伝統あるお茶屋で中には喫茶店もあり水のせせらぎを聞きながらの抹茶ソフトは格別です。奥に入りその隣にある「KENOKUYAMACASA　御殿堰ショップ」日本人で初めてフェラーリのデザインした奥山清行氏のお店があります。いろいろな物がありますが、メガネのフレームがとてもオシャレです。
その隣にあるのが、呉服と小物の店「結城屋」創業110年の老舗です。その奥にあります、そば処「庄司屋」老舗のそば屋で通信販売も行っています。そして蔵の中にある洋食屋さん「Classic Café」名前のとおり、カフェでもあり、本格的な料理も味わえ夜はバーにもなります。昼夜両方行ってみて下さい。
御殿堰には中庭もあり家族連れも楽しめる場所です。

おやつ屋さん
〒990-0827　山形市城南町2-6-16
営業時間　10：00～19：00
定休日　第１・３月曜日
駐車場　あり

どんどん焼き　1本　150円
（ソース味、しょうゆ味）

山形名物どんどん焼き！
霞城公園を訪れる観光客の皆さんから
「おいしいお蕎麦屋さんは？」
「マニアックな山形を堪能するには？」
「米沢牛を満喫したいのですが、、、」
どんどん焼きを食べながら多くの質問をされているようです。
「きっと、屋台のような雰囲気でいろいろ聞きやすいんでしょうね」と社長の細矢さん談。
「山形リピーター」の観光客が増えてきていることを最近実感しているそうです。

顔写真勘弁してけろ～

やまがた案内番所 会報　**かわら版**

飲食編

事務局：社団法人山形青年会議所
〒990-0042　山形市七日町2－1－3 陶商ビル３F
TEL　023－632－8665　FAX　023－633－2219

永久
保存版

新規加盟店紹介

王様の焼肉くろぬま
〒990-2484　山形市篭田３-５-６
TEL：023-674-9727
営業時間　17：30～23：00
（22：30 ラストオーダー）
ﾗﾝﾁﾀｲﾑ　11：30～14：30
（14：00 ラストオーダー）
無休　ランチタイムも毎日営業
http://www.yakiniku-ousama.com/

王様の焼肉くろぬまは「王様級のうまさ、王様気分で召し上がれ。」をコンセプトに、おいしさとおもてなしにこだわった焼肉店です。お肉は創業60年の黒沼畜産から仕入れており、極上お肉がお手ごろ価格で食べられます。
おすすめは当店名物「王様盛り」。王様のロース、王様のカルビ、王様のタン、王様のサガリが一皿で夢の競演！味、見た目ともに王様級！ぜひ召し上がっていただきたい一品です。店内はナイスミュージックが流れる和風モダンな空間。ご家族連れからカップルまで快適にお食事ができます。
全国的には米沢牛の知名度が大きいですが、自然豊かな環境で育った山形牛の味も格別です。素材の良さを生かした山形の焼き肉はどこのお店でも非常に高いレベルのものを味わえます。ぜひ、ご賞味ください。

山形牛のおいしさの秘密

山形牛のおいしさは基準や規格だけで成り立つものではなく、自然豊かな山形の肥育環境が大きく影響しています。山形県は夏暑く、冬は雪が多く寒い。また昼夜の寒暖の差も大きい。そのような自然環境でじっくりゆっくりと育てられることで、肉質が細やかで指しも非常に仕上がりがよくなるといいます。
そして豊かな自然環境から湧き出る良質な水もいい肉牛になるには大切な条件。体にいい水こそがより健康な牛を育てます。山形牛の特徴である甘みがある滑らかな舌触りと、口解けのよい霜降りのお肉は、山形の大自然と生産農家の愛情が作り上げた芸術品です。