



×



体の中から「ととのえる」
きのこをおいしく食べよう！
最上のきのこフェア

2022.10.24(Mon)



2022.10.29(Sat)

主催：霞城セントラル飲食店

(いのこ家山形田、茶蔵茶房、ぱっぶや、ミラクル、旬彩四季ひろぜん、Ritz(suite)-lounge&bar-、中国料理紅花樓)

共催：professionalきのこ山形

(マッシュハウス最上、最上まいたけ、舟形マッシュルーム、熊谷伊兵治ナメコ生産所、オークファーム、縁の起、鮭川えのきセンター)



24階 Ritz(suite)-lounge&bar- 023-666-3924

最上いろいろキノコのクリームパスタ

【ランチセット】1,000円

*スープ・サラダ・コーヒー付き/ランチタイムのみ

【単品】1,300円

*バータイム



24階 旬彩四季 ひろぜん 023-685-8760

きのこたっぷりごはん 500円

きのこたっぷり茶わん蒸し 800円



1階 いのこ家 山形田 023-647-0655

季節のきのこ豚肉の鍋(2人前) 2,500円

舞茸天と白身魚の盛合せ 660円

霞城セントラル飲食店Instagram
定休日や営業時間はこちらから♪

Instagram



1階 ぱっぶや 023-616-4448

きのこそば/うどん 650円

きのこトッピング 200円



1階 茶蔵茶房 023-646-5551

山の幸たっぷりきのこの和風パスタ 1,100円

*サラダ・スープ付き/ランチタイムのみ

24階 中国料理 紅花樓 023-647-6311

フカヒレと最上きのこの煮物

【ランチセット】1,500円

*ご飯・スープ・漬物・杏仁豆腐・コーヒー付き/ランチタイムのみ

【単品】1,300円

*ランチ・ディナー・テイクアウト可



使用するきのこは、「professionalきのこ山形」直納!!

新鮮なきのこを霞城セントラル飲食店のオリジナルメニューでご堪能ください♪

～10月15日は「きのこの日」～

きのこの需要が高まり、

天然きのこが多く採れる10月。

月の中日で慌ただしくなく、

PR出来る時期として、

日本特用林産振興会が制定。

～きのこの栄養～

低カロリーなのに栄養素が豊富!

食物繊維やビタミンB1・B2・D、
βグルカン、カリウムなどなど・・・

腸内環境を整え、免疫力アップ、
アレルギー改善、美肌効果、むくみ解消
など体にいい効果が期待できます!

毎日食べて、体の中から健康に!

山形県最上地域!?

原生林が多く残る

「巨木の里」として知られており、

西ノ前遺跡より出土した土偶

「縄文の女神」が、国宝に指定。

金山杉に代表される林業・木材業が

盛んであるとともに、

きのこ類の県内最大の産地です!



PRO-KINO

プロフェッショナルきのこ山形

山形県北部最上地域できのこ生産を営む農業法人の若手集団。
生産物は、まいたけ、シイタケ、えのき、なめこ、マッシュルームなど
多岐に渡る。

共通の生産課題に取り組むとともに、山形県産きのこの魅力を広め、持続可能な産業にしていこうと活動しています。



Instagram

フォローお願いします♪ >>>>



菌床栽培

温度や湿度の管理に栄養の配合、
雑菌対策など、細やかな調整と管
理のもと、農薬不使用で栽培。

菌床栽培のきのこのおかげで、
いつでもおいしいキノコが
食べられます♪