



【にくもち】

内容量（汁物250グラム、餅30グラム×2個）



【ネクタイ】

## こだわりの肉餅、遊佐の元気を届けます

事業者名：鳥海総研 モシエロ・デュ・ゆざ 代表：伊原 ひとみ 住所：〒999-8438山形県飽海郡遊佐町比子字白木23-65 TEL:0234-76-2202  
 販売店○道の駅鳥海ふらっと TEL:0234-71-7222 ○鳥海温泉 遊楽里 TEL:0234-77-3711  
 ○ぼっぼや（遊佐駅内） TEL:0234-72-3758 ○なんでもバザール あっでば（庄内町） TEL:0234-42-1777

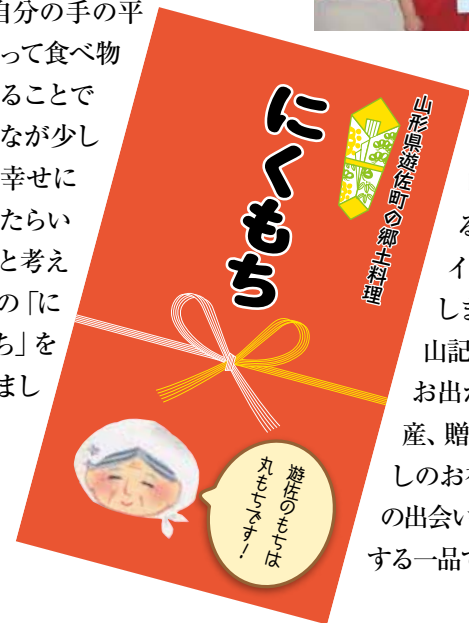
昔から餅料理は、冠婚葬祭にはつきものでした。田植え後の「さなぶり」や、稲刈り後の「刈りあげ」「土洗い」、山の神様、田の神様の送り迎え、……。もちは、人の一生には欠かすことのできない食材なのです。

特にここ遊佐町では、晴れの日のごっつお（御馳走）として、お正月のお雑煮とはまた別に「にくもち」（遊佐では『にくもち』）を事あるごとに食してきました。季節の野菜を豚肉と一緒に煮込み、そこに餅を入れることでお酒の席の締めのごちそうとしても重宝されてきました。

そうした郷土の懐かしい味をいつでも手軽に食べられる

ようにレトルトパックに詰めてみたのが、この「にくもち」です。

信頼できる人が心を込めて作った料理を食べることが本当の幸せだと私たちは考えます。自分の手の平を使って食べ物を作ることでみんなが少しずつ幸せになれたらいいなと考えてこの「にくもち」を作りました。



山形県遊佐町の郷土料理

ネクタイは、遊佐町の花、世界でも数か所にしか咲かないといわれる固有種のチョウカイフスマをデザインしました。鳥海山の登山記念、遊佐町からのお出掛けの際のお土産、贈り物、おもてなしのお礼など、人との出合いをサポートする一品です。

