

令和5年10月5日にプレスリリースした件について、

訂正 PRESS RELEASE

上質ないいものを創造する
山形の理想的ものづくりを
このマークで伝えていきます。



下記のとおり訂正が「ありますので」お知らせします。 令和5年10月5日

県政記者クラブ報道機関 各位

山形県産業労働部県産品流通戦略課

山形県産品ブランドプロモーション

東京都港区白金台での山形県ポップアップイベント「山形のいいものと暮らす。」
の開催について

山形県産品ブランドプロモーションの一環として、やまがたの匠が細部にまでこだわり仕上げた品々に実際に触れ、体験し、購入いただける情報発信イベントとして「山形県ポップアップイベント『山形のいいものと暮らす。』」を、下記のとおり開催いたします。

つきましては、イベント開催中の取材について御配慮いただくとともに、本事業を周知くださるようお願いいたします。

記

- ・日時：10月11日（水）～15日（日）午前11時～午後6時
 - ・場所：八芳園ポップアップ型ショールーム「MuSuBu」（東京都港区白金台）
 - ・内容：県産品の紹介展示・販売、ものづくり体験ワークショップ、
山形県産食材を使用した料理の提供、山形県産日本酒の角打ちコーナー、
山形県産物紹介コーナー、県産食品販売ブース、山形県産品ポータルサイト
「いいもの山形」の紹介・PR ほか
- ※14日（土）と15日（日）の2日間は、出展生産者が会場にて直接産品の魅力やストーリーをPRします。

山形県産品ブランドプロモーションとは

本県では、平成29年度から山形県産品の魅力を県内外に発信することで、「山形県産品＝上質ないいもの」というブランドイメージの定着を目指し、県産品の認知度を高め、県産品の購入・取引の拡大に向けたプロモーション事業を実施しています。

また、「いいもの山形」は山形県産品の魅力を伝えるポータルサイトです。

「衣食住楽」の4つのカテゴリーで山形県内生産者を分け、特集コンテンツと絡めながら山形県のものづくりの魅力を発信しています。

山形県産品ポータルサイト「いいもの山形」 <https://iimono-yamagata.jp/>



問合先 県産品流通戦略課 山川
電話：023-630-3243
報道監 産業労働部次長 岡崎

《山形県ポップアップイベント「山形のいいものと暮らす。」》開催概要

山形県と山形の「いいもの」の魅力に触れ、体験し、購入いただける情報発信イベントを開催いたします。山形県には様々な特産物があり、これらの県産品は、手間を惜しむことなく、妥協せず、一途に粘り強く丁寧に作られた「上質ないいもの」です。

「山形のいいものと暮らす。」をテーマにぬくもりある木の雑貨、小物家具、陶器、ストール、県産食材のジュースやジェラートなど、日々の暮らしが豊かになる山形の逸品をお買い求めいただけます。さらに、ものづくり体験ワークショップや山形県食材を使用したオリジナルメニューの提供、山形県産日本酒を味わえる角打ちコーナー、山形鑄物を紹介・魅力を体感できるコンテンツも展開します。

《山形県ポップアップイベント「山形のいいものと暮らす。」》詳細

◎開催日時：令和5年10月11日（水）～10月15日（日）午前11時～午後6時

★14日（土）と15日（日）の2日間は出展生産者が会場にて直接製品の魅力やストーリーをPRします。
（一部産品を除く。）

◎会場名：八芳園ポップアップ型ショールーム「MuSuBu」

◎アクセス：〒108-0071 東京都港区白金台4-9-19 HAPPO-EN URBAN SQUARE 1・2F

（東京メトロ南北線及び都営地下鉄三田線 白金台駅より徒歩約5分）

（東京駅よりタクシーで約25分）

（羽田空港よりタクシーで約25分）

※詳細は右記よりご参照ください。<https://www.happo-en.com/musubu/>

◎参加方法：事前予約の必要はございません

◎参加費：無料

◎実施内容：県産品の紹介展示・販売、ものづくり体験ワークショップ、山形県産食材を使用した料理の提供
山形県産日本酒の角打ちコーナー、山形鑄物紹介コーナー、県産食品販売ブース、
山形県産品ポータルサイト「いいもの山形」の紹介・PR ほか

※山形県産品ブランドプロモーションとして、首都圏において県が主催する県産品を販売するイベントの開催は、3年ぶり3回目となります。



山形県ポップアップイベント
山形のいいものと暮らす。
LIVING WITH THE GOOD THINGS OF YAMAGATA 山形

10/11(水)～10/15(日)
午前11時～午後6時

※14日（土）、15日（日）は出展生産者が会場にて直接製品の魅力やストーリーをPRします。（一部産品を除く。）

八芳園ポップアップ型ショールーム「MuSuBu」

【「いいもの山形」内 イベント特設ページ】 <https://iimono-yamagata.jp/event2023/>





◎出展生産者（出展商品）

- 有限会社ツルヤ商店（藤製品全般）／kibori ブローチ 芦野和恵（kibori ブローチ）
- 有限会社ワッツ（日本の木を使用した箸など）／株式会社 nitorito（ストール）
- 株式会社寒河江商店 COZAB GELATO（ジェラート）／株式会社ケンランド（リネンストール・アンダーウェア）
- 阿部産業株式会社（室内履き）／株式会社日々（リンゴジュースなど）／秋之野窯（陶器）
- 成島焼和久井窯（成島焼伝統技術作品、窯変作品、磁器作品）／羽越のデザイン企業組合（しなの花コスメ umu）

— 順不同 —

◎ものづくり体験ワークショップ

- 10/14（土） 午前 11 時 30 分～ トートバッグ刺繍体験（羽越のデザイン企業組合）
- 午後 1 時 00 分～ オリジナル箸づくり体験（有限会社ワッツ）
- 午後 5 時 00 分～ オリジナル石鹸づくり体験（羽越のデザイン企業組合）
- 10/15（日） 午前 11 時 30 分～ トートバッグ刺繍体験（羽越のデザイン企業組合）
- 午後 1 時 00 分～ kibori ブローチづくり体験（kibori ブローチ 芦野和恵）
- 午後 5 時 00 分～ オリジナル箸づくり体験（有限会社ワッツ）

※ものづくり体験ワークショップの参加費は一律 1,500 円（税込）になります。

※体験ワークショップ内容やスケジュールは予告なく変更する場合がございます。

◎山形県食材を使用した料理の提供

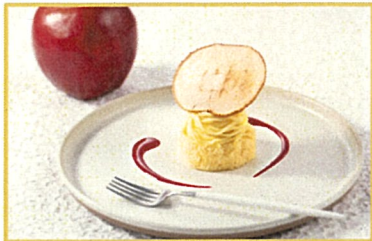
秋の山形ならではの旬の食材や郷土料理を贅沢に取り入れたイベント限定メニューです。是非ご来場いただき、ご賞味ください。

秋のいいもの山形御膳 1,800 円（税込）（ドリンク付き）★テイクアウト OK



新米の山形県産“つや姫”を始め、山形県民お馴染みの『だし醤油』などを使用した、山形の秋の味覚を味わっていただける御膳です。

山形県産りんごのモンブラン風ロールケーキ 800 円（税込）ドリンクセット 1,000 円（税込）

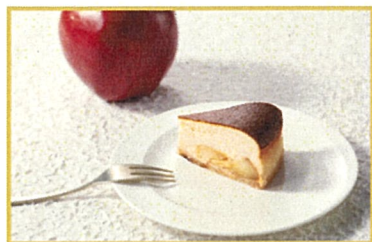


キャラメルで煮詰めた山形県産りんごをしっとり生地 of ロールケーキで包みました。さつまいものクリームをモンブラン風にトッピングし、パリッとした食感と程よい甘みがたまらないりんごチップスとともにご堪能ください。

→500

→700

山形県産りんごのバスク風チーズケーキ 550 円（税込）ドリンクセット 750 円（税込）★テイクアウト OK



キャラメリゼした山形県産りんごと生クリームをたっぷり加えて焼きあげたバスク風チーズケーキ。ふわふわしっとり、バイクドチーズとレアチーズのいいとこ取りな秋の味覚たっぷりのスイーツです。

◎山形県産日本酒の角打ちコーナー

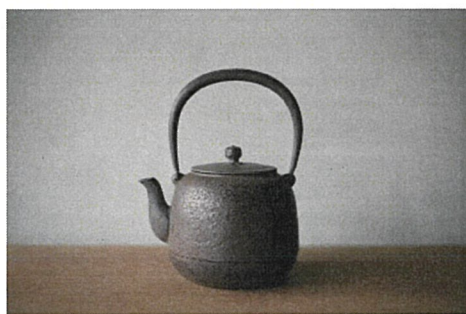
2023 年の「全国新酒鑑評会」で金賞受賞数日本一となった山形県の日本酒を飲み比べできる角打ちコーナーが登場！

山形県と県酒造組合が日本の最高峰を目指し、技術の粋を尽くして開発したオリジナルブランドの“山形讃香”も味わえます。



- ・開催日時：10月11日（水）～10月15日（日）午前11時～（L.O.）午後5時30分
- ・参加費：1時間飲み放題+ミニおつまみ付 1,800円（税込）または1杯300円（税込）

◎山形鑄物紹介コーナー



およそ1000年の伝統を受け継ぐ山形鑄物を紹介するコーナー。伝統的な技法・技術を用いて制作している鉄瓶をご用意。一般的な電気ポットで沸かした白湯と鉄瓶で沸かした白湯を飲み比べながら、高い技術に裏打ちされた鉄瓶の肉厚の薄さ・軽さ・形や鑄肌の美しさを直接ご覧いただけます

※鉄瓶提供生産者：長文堂