

第5回

本場庄内から出店

「県漁協女性部」「魚亭岡ざき」「本間鮮魚店」

寒鰯まつり in 山形



1杯700円(税込) 限定1,000食

日時

令和6年  
2月12日(月・祝)  
10:00~14:00

場所

霞城セントラル1F  
(山形市城南町1丁目1-1)

内容

寒鰯汁の販売  
ニジサクラ寿司の振る舞い  
(先着100食)  
庄内産水産物等の販売  
揚げ物 揚げ蒲鉾  
紅エビカレー 鮭トバ  
ニジサクラ漬け丼 加工品  
津軽すこっぷ三味線  
ワークショップ



ニジサクラ  
寿司振る舞い



揚げ物



鮭トバ



紅エビ  
カレー



揚げ蒲鉾



津軽すこっぷ  
三味線



主催 庄内浜の魚消費拡大総合プロジェクト推進本部

共催 霞城セントラル管理組合

お問合せ 山形県農林水産部水産振興課

023-630-3330



## 寒鱈汁の購入方法

### ①整理券を受け取る

オンライン整理券：400枚

お申込み方法はこちらの二次元コードをご確認ください。



当日整理券：600枚

10時30分～ 300枚

12時から 300枚

※寒鱈の仕入れ状況により数量が変更となる場合があります。

### ②案内があったら各店舗へ

## 会場のご案内



## イベント

### 津軽すこっぷ三味線

師範 館岡 鳥海山（酒田市出身）  
青森県五所川原市発祥の宴会芸。  
スコップと栓抜きを用いて音楽に合わせて津軽三味線の演奏をまねた「あてぶり」をするもの。  
R5は120公演以上でテレビ出演多数。



### ニジサクラ寿司のふるまい

令和5年本格デビューした山形サーモン。  
サクラマス美しい身の色と上品な味わい、  
ニジマスの育てやすさ、  
それぞれの長所を併せ持っています。  
山形の良質な水で育てられたニジサクラは程良い脂のりと食感で、山形でしか味わえない逸品です。



## プレゼント企画

会場内で配布しているアンケートに回答いただいた方に抽選で、水産加工品をプレゼントします。

