

東北夢の桜街道

～復興への祈りを捧げる 桜の札所・八十八カ所巡り～

ふき キャラ蒨

番外編十四番・田屋の一本桜

長い雪解けを待ち、桜の花の下で葉を広げる蒨、雪深いこの土地にしか出せない山菜の旨味をご賞味下さい。



キャラ蒨(伽羅蒨)とは、山菜である蒨の茎をあく抜きし、醤油で伽羅(きやら)色になるまで煮しめた料理です。ここ最上地方は、日本でも有数の山菜の宝庫です。その中でも山蒨は、日本各地で佃煮の原料となっているとても貴重な山菜でもあります。金山町はとても雪深く、冬も長い土地です。雪の下で春を待ち、桜の花と一緒に土から芽を出す蒨はとても風味がよく、味わい豊かに育ちます。その蒨を丁寧に長い時間炊き込み、おいしく佃煮にしたキャラ蒨を、食卓でお召し上がり下さい。

販売価格 (H27.4.1 現在)	100g 380円(税込)
販売形態	店舗での提供・販売、お土産・お持ち帰り可、通販あり
販売時期	通年
店舗・事業者名	金山特産加工所(かねやまとくさんかこうじょ)
店舗所在地	山形県最上郡金山町大字有屋1178(〒999-5401)
札所から店舗までの距離	6.5km(車で15分、または新庄駅から車で30分)
駐車場	あり
店舗営業時間・定休日	9:00~18:00・無休
店舗電話番号	0233-52-7033
店舗ホームページURL	http://www.e-gohanya.jp/