



山形セルリー



銀座『山形セルリー』フェスタ

令和6年11月14日(木)～11月20日(水)

※開催日は店舗により異なります

銀座の協力店で、「**山形セルリー**」を使ったオリジナルメニューをご提供いたします。



シャキシャキとして瑞々しい「**山形セルリー**」のメニューをお楽しみください。

主催：おいしい山形推進機構東京支部、山形市農業協同組合
協力：銀座料理飲食業組合連合会、山形市農協野菜園芸専門委員会セルリー部
お問合せ：山形県東京事務所 TEL:03-5212-9026

山形セルリー



農林水産大臣登録第62号

山形県山形市より生産者が丹精を込めて栽培したおいしい農産物をお届けします



山形の地に、約50年前時代の先駆者によって生み出され、地域の美しい景観、一つの文化となった「山形セルリー」があります。その栽培の歴史は、1968年に若手生産者4名が、野菜の中で最も栽培が難しいと云われている「セルリー」に着目し挑戦したことから始まります。

日々、試行錯誤を繰り返し、寒冷地である生産地の気象条件に合った採種や温度管理、施肥技術等を確立した結果、東北随一となるセルリー産地となりました。

山形セルリーの特徴

スラリとした形状で、葉柄が太すぎず、成長しても繊維が軟らかいのが特長。食感はシャキシャキとして瑞々しく、えぐみや苦みが少なく、甘みが感じられます。

●収穫時期：春作 5月上旬～6月下旬
秋作 10月上旬～11月下旬



●60cm～70cm・2kg前後の大株品種
最もポピュラーな品種「コーネル619」より選抜育種した種。茎数が多く、水分も豊富で筋も柔らかい。シャキシャキとした食感で、甘みとコクが兼ね揃う。香りもまろやか。



●50cm～60cm・1kg前後の小株品種
買い物袋にセルリーを一株！との思いで品種改良した小さなセルリー「若竹」。山形が全国で唯一の産地。肉厚でみずみずしい食感と、甘く癖のない食味。



「セルリー」という呼び名は、英語表記「celery」をフランスなまりでよんだものです！

㊦このセルリー ㊧ひめセルリー

「山形セルリー」GI登録



平成30年4月、全国のセルリー産地において初めて登録されました。



登録における評価のポイント

- 山形セルリーは自家採種によって優良な形質を維持しており、地域に根差した産品となっている。
- セルリー部による新規就農者への指導や品質管理によって産地を形成している。

【地理的表示 (GI) 保護制度】とは

その地域ならではの自然的、人文的、社会的な要因の中で育まれてきた品質、社会的評価等の特性を有する産品の名称を、地域の知的財産として保護する制度。

Yamagata celery cooking!

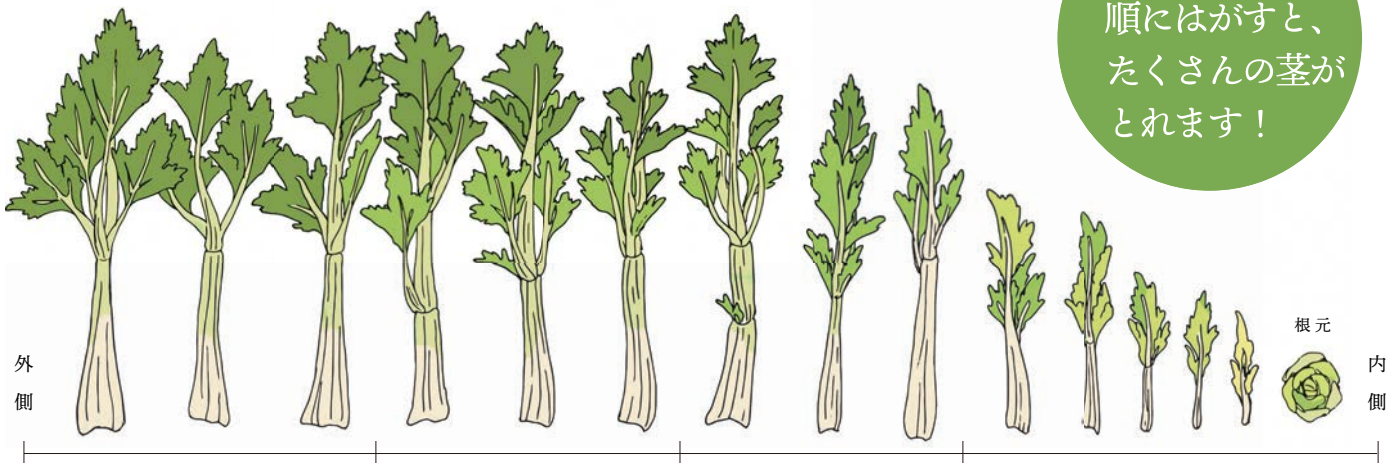
山形セルリーを一株まるごと食べよう!

山形セルリーは捨てる部分が無く、全て調理して食べることができます。
葉・茎・中身の部分までいただきます!



おいしいレシピをHPに掲載しています!!

丈夫な葉は天ぷら・ふりかけ
乾燥させて薬味に!



外側から順にはがすと、たくさんの茎がとれます!

少し硬いので漬物・煮込みなど

炒め物など

丸かじりでパリパリと

生食用・天ぷらにしても美味!

銀座「山形セルリー」フェスタ参加店

令和6年11月14日(木)～11月20日(水)の期間

※開催日は店舗により異なります。

※開催日



11/14～17, 11/19～20

① ヤマガタ サンダンドロ
山形イタリアン

○庄内浜の魚と山形セルリーのカルパッチョほか
中央区銀座1丁目5-10 ギンザファーストファイブビル
2階 ☎03-5250-1755 ㊿月曜日(祝日の場合は翌日) 年末年始
㊿11:30～15:00(LQ14:00)
18:00～22:00(LQ20:00)

11/14～16, 11/18～20

② 銀座小はれ日より
中国料理(四川・薬膳)店

①漬物 ②炒め物 ③煮物 ④揚物 ⑤スープなど
中央区銀座1丁目15-8 銀座輝ビル地下1階
☎03-3538-0554
㊿17:30～22:00 ※要予約 ㊿日曜日

11/14～なくなり次第終了

③ 銀座 日東コーナー1948
洋食店

○山形セルリーのラタトゥイユ
中央区銀座1丁目27-10 ※ディナーのみ提供
☎03-3535-6567
㊿11:30～14:00
17:30～22:30 ㊿日・祝日

11/14～16

④ みちのく
日本料理店

○セルリーの当座煮(お通し)
※ディナーのみ提供
中央区銀座2丁目2-先 銀座インズ2-2F
☎03-3561-5336
㊿11:30～14:00
17:00～22:00(LQ21:00) ㊿日・祝日

11/14～16

⑤ Up Town
カリフォルニアダイニングバー

○サラダ(山形セルリーの生春巻き) 未定
中央区銀座2丁目11-19 B1F
☎03-3543-3330
㊿月～土17:00～27:00(LQ26:00)
日・祝17:00～23:00(LQ22:00) ㊿無休

11/14～16, 11/18～20

⑥ 大松屋 銀座本店
郷土料理(山形)店

○セルリーの甘酢漬け
中央区銀座5丁目6-13 西五番街ビル7階
☎03-3571-7053
㊿11:40～13:40 ※土曜:ランチのみ
17:00～22:30(LQ22:00) ㊿日・祝日

11/14～20

⑦ 米沢牛黄木 銀座店
すき焼き、しゃぶしゃぶ

○米沢牛前菜(和え物)
中央区銀座5丁目7-6 iliv 12階
☎03-6264-5495 ㊿月曜日 ※祝日の場合は営業し翌火曜日が休日
㊿11:30～15:00
平日17:30～22:00 土日祝17:00～22:00

11/16～20

⑧ 小松庵総本家 銀座
そば店

○セルリーの天ぷら(他三種)
中央区銀座5丁目7-6 iliv 14階
☎03-6264-5109 ㊿無休
㊿平日11:00～16:00(LQ15:30) 17:00～22:00(LQ21:00) 土日祝11:00～22:00(LQ21:00)

11/16～18

⑨ 米沢牛 上杉 銀座本店
焼肉店

○前菜、和え物
中央区銀座6丁目4-3 GICROS GINZA
GEMS 5階 ☎03-6228-5639
㊿11:30～15:00(LQ14:00)
17:00～22:00(LQ21:00) ㊿火曜日(不定休)

11/14～15, 11/18～20

⑩ 鱧・天然ふぐ 銀座福和
日本料理店

①サーモンとセルリーのパン粉あげ ②セルリーの西京漬け ③セルリーの胡麻野菜
中央区銀座7丁目2-8 高谷銀座ビル7階
☎03-3572-5290
㊿11:40～14:00(LQ13:30)
17:00～22:00(LQ21:00) ㊿日・祝日

11/14～16, 11/18～20

⑪ 銀座 菊鮨
すし店

○セルリーを使った前菜
中央区銀座7丁目5-12 ニューギンザビル8号館6階D室 ☎03-6228-5544
㊿18:00～22:00 ㊿日・祝日

11/18～20

⑫ 喰切り 江ぐち
日本料理店

○セルリーと生ハムの絹田巻と黄身酢
中央区銀座8丁目7-19 すずりゅうビル4階
☎03-5962-8589
㊿18:00～ ㊿日・祝日

11/14～20

⑬ 中国料理 小楠国
中国料理店

①セルリーの葉と叉焼の中華風佃煮 ②セルリーと鶏肉の棒々鶏 ③セルリーと海老、百合根、銀杏の塩炒め
※ランチは1時以降提供
中央区日本橋1丁目16-3 日本橋木村ビルB1
☎03-6262-3885 ㊿無休
㊿11:00～15:30(LQ15:00) 日・祝日のディナーは宴会予約のみ
17:00～23:00(LQ23:00)

11/14～20

⑭ 裏照ラス 勝どき店
串焼き居酒屋

○セルリー肉巻き串(串焼き)、セルリーのきんぴら
中央区勝どき3丁目4-15 勝どき3丁目ビル1階 ☎03-6228-2911
㊿17:00～23:30 ㊿無休

11/14～20

⑮ 銀座酒場 マルイチ
和ダイニングバー

○山形セルリーブラディーマアリー
港区新橋1丁目11-1
☎03-6218-0150
㊿17:30～26:00 ㊿土・日・祝

※記載している「山形セルリー」のメニューは当日変更になる場合がございます。