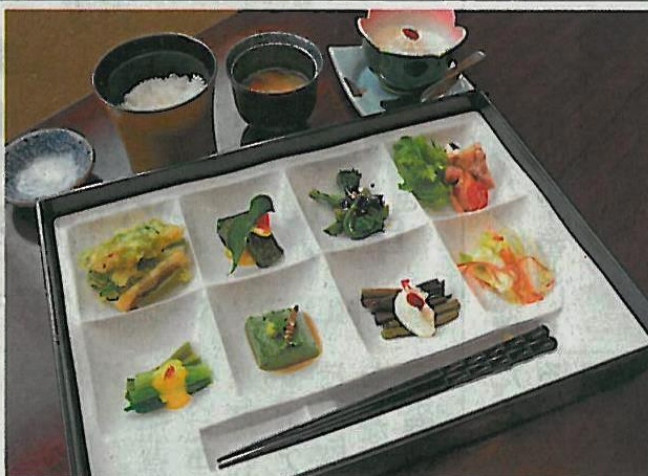


酒田・鳥海山荘

# 季節の彩り 召し上がれ

29日からランチ提供

鳥海山・飛鳥ジオパークが日本ジオパークに認定されたことを記念し、第三セクターの鳥海やわた観光(酒田市、和田邦雄社長)は、指定管理する同市の湯の台温泉「鳥海山荘」で特製の「季節の彩りランチ」



湯の台温泉「鳥海山荘」で29日から提供する「季節の彩りランチ」 酒田市



を29日から提供する。鳥海山麓の同市八幡地域の食材にこだわり、「大地と水」をテーマにしたヘルシーな通年商品。25日に同所でお披露目会が開かれ、地域の女

性らが一足先に味わった。2月下旬にメニュー開発がスタート。同地域にある三つの産直施設の女性組合員らとの試食会や、意見交換を通して考案した。

食材は主に地域の産直施設から仕入れ、同社のヨーグルトも使用する。タラノメやアズキナの天ぷら▽アマドコロの黄身酢ヨーグルトかけ▽ヨモギ豆腐のほ

お披露目会で試食し笑顔を見せる参加者 酒田市  
か、つや姫のご飯や吸い物など全10品。デザートとコーヒーも付く。参加した女性には「おいしい」「彩りがきれい」と笑顔でほおぼり、感想を述べ合った。  
レストラン「ブナの森」で提供し、価格は980円。時間は毎日午前11時〜午後2時半で、食材の仕入れ量によるが一日30〜40食限定(予約不要)。メニューは季節によって変わる。同社

## 庄内



酒田支社 0234(22)1580  
鶴岡支社 0235(22)2810

地域の情報をお寄せください

### 経営や栽培法学ぶ

鶴岡・食と農のビジネス塾開講

農業の動向や栽培技術などについて学ぶ「食と農のビジネス塾」の開講式が25日、鶴岡市の山形大農学部で行われた。県内各地から22人が受講し、「地域を担う農家を目指す」経営のノウハウを学びたいなどと抱負を語った。

地域定住農業者育成コンソーシアム(会長・林田光祐山形大農学部)が、昨年度に続き企画。本年度は生産者や就農希望者、ベ



の土井一郎総支配人は「ドライブや散策の際にも気軽に利用してほしい」と話した。問い合わせは鳥海山荘 0234(61)1727。