

PRESS RELEASE

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



令和7年1月14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・貿易振興課

山形県産品ブランドプロモーション

新宿高島屋 Kouji&ko での山形県ポップアップイベント「いいもの山形×Kouji &ko ～来て、見て、触れて、感じる山形のいいもの～」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、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『いいもの山形×Kouji&ko ～来て、見て、触れて、感じる山形のいいもの～』」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：1月22日（水）～2月4日（火）午前10時30分～午後7時30分
- ・場所：新宿高島屋8階 発酵デリカテッセンカフェテリア「Kouji&ko」
- ・内容：県産品の紹介展示・販売、山形県産食材・加工食品を使用した料理の提供

ほか

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/>



問合せ先 県産品・貿易振興課 山川
電話： 023-630-3243
報道監 産業労働部次長 奥山

《山形県ポップアップイベント「いいもの山形×Kouji&ko ～来て、見て、触れて、感じる山形のいいもの～」開催概要》

山形県と山形の「いいもの」の魅力に触れ、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つくられた「上質ないいもの」です。

本イベントでは、山形県の作り手による、ぬくもりある木の雑貨、小物家具、陶器、ストールなど、日々の暮らしが豊かになる山形の逸品を実際に手に取り、お買い求めいただけます。さらに、山形県産食材や加工食品を使用した限定メニューも提供します。

《山形県ポップアップイベント「いいもの山形×Kouji&ko ～来て、見て、触れて、感じる山形のいいもの～」詳細

◎開催日時：2025年1月22日（水）～2025年2月4日（火） 午前10時30分～午後7時30分

◎会場名：新宿高島屋8階 発酵デリカテッセンカフェテリア「Kouji&ko」

※Kouji&ko：発酵デリカテッセンカフェテリア。色鮮やかなメニューやスタイリッシュな商品など、発酵食品を提供するカフェ&レストラン。詳細は右記よりご参照ください。<http://koujiandko.com/>

◎実施内容：県産品の紹介展示又は販売、山形県産食材・加工食品を使用した料理の提供。

また、当日は、店舗全体が山形の豊かな自然と景観をテーマにしたディスプレイで、来店されるお客様をお迎えします。

あわせて、来店のお客様に、「いいもの山形」PR 冊子・ポストカードのプレゼントも実施します。

※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、昨年度に引き続き4回目となります。



【「いいもの山形」内 イベント特設ページ】 <https://iimono-yamagata.jp/event2024/>





◎出展生産者（出展商品）

秋之野窯（陶器 線象嵌マグカップ ほか）／阿部産業株式会社（オリジナル室内履き ABE HOME SHOES）／伊藤建具製作所（おしゃれカフェトレイ くみこぼん ほか）／株式会社ウッド・マイスター（杉山木工）（with MIKU カップホルダー ほか）／雅山（山形鋳物の一輪挿し くだものいちりん(ぶどう/ラ・フランス) ほか）／グラススタジオ旭（ガラス工芸 銀彩果杯 ほか）／株式会社ケンランド（リネンサンウェーブソックス）／有限会社佐藤工芸（飾り駒 左馬 NEO 一閃 ほか）／新庄東山焼（陶器 煎茶用すり鉢）／有限会社玉谷製麺所（サクラパスタ ほか）／有限会社ツルヤ商店（籐工芸 籐バスケット「hairu」シリーズ ほか）／長文堂（山形鋳物 鉄瓶なつめ）／株式会社 nitorito（スツール mountain&moon 山と月 ほか）／株式会社新田（手織りトートバッグ「teori tote」 ほか）／林木工芸有限会社（オリジナルの木製照明器具 イルタミナ）／山口織物鷹山堂有限会社（米織小紋 スマートフォンがま口 ほか）

※伊藤建具製作所、雅山、有限会社ツルヤ商店、株式会社新田及び林木工芸有限会社は展示のみ。

◎山形県産食材・加工食品を使用した料理の提供

山形ならでは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。

山形いろどり発酵御膳 2,200 円（税込）



山形の郷土料理である芋煮や、山形県産米「つや姫」などの県産食材に加え秘伝豆やいかの塩辛、甘酒などの県産加

工品も使用した、山形県の魅力ある食をたっぷり楽しんでいただける御膳です。

ラ・フランスのタルト 塩麴キャラメルソースがけ 770 円（税込）



山形県産ラ・フランス、米粉を使用し、塩麴のキャラメルソースをかけた山形を感じられるスイーツです。

出羽桜のサングリア 1,100 円（税込）



山形県産の日本酒とりんごジュースを利用した甘くてフルーティーなサングリアはとっても飲みやすくて日本酒が苦手な女性にもおすすめです。

※メニュー使用の生産者（加工食品）

株式会社岡ざき みさきの一軒家（するめいか塩辛）／カムコミュニケーションズ株式会社 COMERU（米粉）／
株式会社寒河江商店 COZAB GELATO（ラ・フランスのシャーベット）／酒田米菓株式会社（オランダせんべい）／
有限会社玉谷製麺所（雪結晶パスタ）／出羽桜酒造株式会社（日本酒、麴甘酒、酒粕）／
株式会社萩原農園（秘伝豆）／株式会社日々（りんごジュース）

—順不同—

◎「いいもの山形」PR 冊子・ポストカード

やまがたの上質ないものを生活に取り入れた暮らしのイメージ画像とともに、冊子では作り手や商品紹介のほか、県産品ブランドプロモーションの取組み及び県産品ポータルサイト「いいもの山形」等を PR しています。山形のものづくりのイメージを向上させ、多くの方に山形県や県産品に対して興味・関心を持っていただき、選んで購入いただけることを目指します。

