

期間

令和5年

4/22 ▶ 5/31

令和5年に本格デビューをむかえ、
期間中山形市内のホテルでニジサクラを味わえます。

山形サーモン

ニジサクラ

デビュー
キャンペーン

ニジサクラは、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。



ニジサクラの提供期間は各店で異なりますので事前にホームページ等でご確認ください。

山形グランドホテル

ニジサクラ やまがた桜花御膳

コンフィ、ルイベ、ポワレ
の3種類のニジサクラ料理
と県産食材を使用した御前
2日前まで要予約



山形市本町1-7-42 Tel 023-641-2611

ホテルメトロポリタン山形

ニジサクラオイル焼き 春の香りの味噌ソース

月替ディナーコースの
一品としてご提供



山形市香澄町1-1-1 Tel 023-628-1188

キャンペーン
の詳細は県の
ホームページ
をご覧ください。



山形七日町ワシントンホテル

山形県産ニジサクラお刺身御膳

ニジサクラのお刺身に
旬の山菜天婦羅・小鉢
がついた御膳



土・日・祝日は休
山形市七日町1-4-31 Tel 023-625-1111

山形国際ホテル

ニジサクラのカルパッチョ仕立て わさびマヨネーズ飾り

土・日曜日のみ提供



山形市香澄町3-4-5 Tel 023-633-1313

主催

ニジサクラブランド推進協議会
事務局

山形県農林水産部水産振興課
Tel 023-630-3330