

プレスリリース



山形の特産品で学ぶ「お米と発酵の美味しい教室」を開催！

【12/13開催】清川屋鶴岡インター店で「ががちゃおこわ」受賞記念イベント

株式会社清川屋（本社：山形県鶴岡市、代表取締役：伊藤舞）は、「ががちゃおこわ」の受賞*を記念して、もち米の生産農家と醸造メーカーの方をお招きする特別トーク「お米と発酵の美味しい教室」を、2025年12月13日（土）に清川屋鶴岡インター店で特別開催します。ががちゃおこわの振る舞いや、山形県の特産品を通じて、お米と発酵の魅力を学べるビンゴゲームもご用意。地域の食の魅力を、聞いて、食べて、深く知る。どなたでも無料で自由にご参加いただけるイベントです。

*第6回山形のうまいもの「ファインフードコンテスト」にて、最高賞である「山形のうまいもの食品大賞（山形県知事賞）」をはじめ、「主食部門 最優秀賞」「パッケージデザイン賞」の合計3つの賞を受賞しました。

【開催概要】

名 称：お米と発酵の美味しい教室（ががちゃおこわ受賞記念イベント）

日 時：2025年12月13日（土）

①特別授業：11:00～12:00（※②おこわで乾杯は11:50頃予定）

③探検ビンゴ：10:00～17:00

会 場：清川屋 鶴岡インター店（山形県鶴岡市美咲町33-21）

主 催：株式会社清川屋

入場料：無料（どなたでもご参加いただけます）

※清川屋 鶴岡インター店は通常通り営業しています。

※催し物の時間や内容は予告なしに変更する場合があります。

【みどころ】

①農と醸造のプロ直伝！「おいしさのヒミツ」特別トーク（11:00-12:00）

「ががちゃおこわ」で使用しているもち米（でわのもち）の生産農家・石塚寛一さん（株式会社治五左衛門）と、トビウオ（あごだし）を使った「とび魚のつゆ」を製造している吉村俊一さん（マルノー山形／株式会社みどりサービス）をゲストにお招きします。農と醸造のプロのお話から、多様なお米の魅力と発酵の奥深さに迫ります。

②おこわで乾杯！みんなで頂く郷土の味（11:50頃）

特別トークのあとは、第6回山形のうまいもの「ファインフードコンテスト」で大賞を受賞した「ががちゃおこわ」を持って、みんなで乾杯！受賞を記念して、来場者のみなさまに「ががちゃおこわ」を振る舞います。山形・庄内の風土に育まれた食の物語と風景を想像しながら頂くおこわの味は、きっと格別です。（数量には限りがあります）

③お米と発酵の特産品を探せ！清川屋で探検ビンゴ（10:00-17:00）

山形の特産品を300品以上取り扱う清川屋 鶴岡インター店。ビンゴカードのミッションを頼りに、お米と発酵の技術を活かした商品を探し出そう！調味料からお菓子まで、さまざまな“食”で活躍する「お米」と「発酵」の知られざる魅力を、楽しみながら発見できます（景品あり）。



【開催のごあいさつ】

私たち清川屋の「ががちゃおこわ」が、今年のリニューアルを機に第6回山形のうまいもの「ファインフードコンテスト」山形県知事賞の栄誉を賜りました。山形県産の素材を使用した「ががちゃおこわ」の受賞は、この地域に育まれた食材と、それらを守り作り続けてこられた生産者の方々の努力と熱意への顕彰にほかなりません。地域に根ざした特産品文化創造企業として、その魅力と奥深さを次代につなげたい。そんな思いから「おいしい教室」を開催することにしました。地域の食の魅力を、聞いて、食べて、深く知る。さまざまな視点で発見する機会になりましたら幸いです。

——清川屋代表・伊藤舞

【清川屋について】

清川屋の創始創業は1668年。茶屋勘右衛門から数えて350年以上の歴史を持ちます。時代に合わせて業態転換を重ね、事業を発展させてきました。また、「地域価値を磨き上げ、共に幸せに生きる」をミッションとして掲げています。清川屋では良質な素材を選び、食品添加物は極力控え、製法はなるべく手作りに近い本来の作り方を大切にしています。

＊12月13日開催の本イベントを皮切りに、「ががちゃおこわ」の振る舞いと山形産食品の魅力を発信する催しを清川屋各店舗で実施予定です。くわしい開催情報は、随時、清川屋ウェブサイトとSNSでお知らせします。

【会社概要】

会社名：株式会社清川屋

所在地：山形県鶴岡市宝田1-4-25

代表者：代表取締役 伊藤舞

事業内容：山形県および東北地方の特産品販売（店舗・通信販売）

企業サイト：<https://www.kiyokawaya.co.jp/>

公式通販サイト：<https://www.kiyokawaya.com/>

公式Instagram：<https://www.instagram.com/kiyokawaya/>

【本件に関するお問い合わせ先】

- 商品画像素材をご希望の際は、下記連絡先までお問い合わせください。
- 電話取材も受け付けております。下記連絡先までご連絡いただきその旨お伝えください。

株式会社清川屋（広報担当：高橋）

住所：鶴岡市宝田1-4-25

TEL：0235-23-2111（平日9時～17時）／E-mail：y-takahashi@kiyokawaya.com