



案内人
Cradle編集長
小林好雄

初夏の庄内の食を楽しむ旅

月山山麓での収穫体験と、庄内に息づく発酵文化を学びます

収穫
体験



野菜農場 叶野

1日目は、月山山麓の「野菜農場 叶野」で旬の野菜を収穫。収穫したばかりの恵みを手に、麓のワイナリー&レストラン「ピノ・コッリーナ松ヶ岡」へ。生産者の叶野さんとお話を伺いながら、旬の味覚を堪能します。

発酵
文化



ハナブサ醤油

2日目は、庄内町のみそ・しょうゆ・こうじの醸造蔵と日本酒の酒蔵を巡り、庄内の発酵文化を学びます。酒蔵の美しい庭園を眺めながら、身体に優しい発酵食をお楽しみください。

1泊2日

2026年

出発日 **6月4日(木)**

おひとり様

料金 **52,000円(税込)**

定員 **12名**(最少催行人員:8名)

締切 **2026年5月20日(水)**

※庄内への往復交通費は含まれません。2名1室料金(1名の場合は500円増し)。現地より添乗員が同行します。宿泊代、食事代等込。詳細についてはお問い合わせください。利用バス:大和交通株式会社

【1日目】

《集合》鶴岡駅 [12:50]

→《呈茶》玉川寺 庭園

→野菜農場 叶野 収穫体験

→ワイナリー「ピノ・コッリーナ松ヶ岡」

ブドウ畑・醸造所見学

《夕食》ワイナリーテラスにて

→《宿泊》東京第一ホテル鶴岡

【2日目】

ハナブサ醤油

→さくら糍屋

→鯉川酒造

→佐藤佐治右衛門(やまと桜)

→《昼食》酒蔵の庭園観賞、

庄内発酵堂の御膳

→内藤秀因水彩画記念館

→《買物》庄内町新産業創造館クラッセ

→余目駅 [15:20]

→《解散》鶴岡駅 [15:50]



ピノ・コッリーナ松ヶ岡



発酵御膳の1品(一例)



発酵御膳(イメージ)