

お申し込みからお届けまで

お申し込み方法

お電話で
お申し込みの場合 **023-688-5773**

★注文される申込番号・品名・数量・金額・のし紙の有無・お届け先等、
必要事項に係るものにお申し付けください。

ネットでのご注文も承っております。

オンラインショップ



販売期間

季節商品により品切れとなる場合がございますので
ご了承ください。漬物以外は販売開始前でも予約注文を承ります。

■お漬物のご予約は12/1～となります。

■お漬物の発送日のご指定はいただけません。無くなり次第終了となります。

■翌年1月4日より営業いたします。

■発送内容の変更は、発送日の5日前までご連絡ください。

お届け料金

全国統一価格にて発送

青菜漬・おみ漬・あつみかぶ漬

果物・お米・啓翁桜・加工品

4kgまで	8kgまで	12kgまで	5kgまで	10kgまで	15kgまで
1,100円	1,350円	1,650円	1,100円	1,350円	1,650円

■沖縄・離島は除きます。詳しくはお問い合わせください。

■漬物は発酵食品です。品質保持のためクール便にて発送させていただきます。

■お届け先を変更（転送）する場合、送り状記載のお届け先から変更後のお届け先までの
運賃（定価・着払い）を収受いたします。ご注意願います。

■商品によっては上記送料に当てはまらない場合がございます。

お支払い方法

はじめてお申し込みいただくお客様は、
代金引換（コレクトサービス）にて、
お支払いをお願いいたします。

代金引換手数料がかかりますので予めご了承ください。

パッケージは、写真と多少異なる場合がございます。万一、天候等の影響によりお届け日がずれる
場合があります。一番おいしい旬の時期に発送させていただきますので、予めご了承下さい。一箇
所に複数発送の荷造り等は、弊社にお任せくださいますようお願いいたします。12月は大変混
み合います。なるべくお早めにお申し込みくださいますようご協力をお願いいたします。

お問い合わせ先

(株)ジェイエイあぐりんやまがた
エーコープもとさわ

〒990-2363 山形県山形市長谷堂1109-1

Tel.023-688-5773 Fax.023-688-9189

■営業時間／午前9時～午後5時



<https://ja-agurin.jp/acoop>

彩り豊かな旬の味わいを
まごころと一緒に
お届けします

YAMAGATA MOTOSAWA
Autumn &
Winter Gifts

もとさわ
まごころ便

山形もとさわ 秋冬ギフト2025



私たちは、土づくりから青菜漬に取り組んでいます



もとさわの青菜漬・おみ漬は、生産・販売をはじめて今年で42年を迎えました。これも一重にもとさわを愛してくださる皆様、そして生産者の方々のおかげと、心から感謝申し上げます。これからも全国の皆様と生産者を結ぶ架け橋として、青菜漬・おみ漬をはじめ、安全で美味しい地元農産物をご提供してまいります。

漬ける人の数だけ味がある

青菜（せいさい）とは茎葉を食べるアブラナ科の野菜のひとつ。山形では昭和41年から良質な「山形青菜」が栽培されるようになりました。以来青菜漬は、山形の冬の保存食として作られ、それぞれの家庭がそれぞれ工夫をこらし、秘伝の味を受け継いできました。

無添加・無着色

青菜の収穫時期は10月～11月。収穫後かるく日干した青菜を、品質を保つため、冬場も暖房を使わない加工場で漬物桶に並べ塩漬けにします。これを一度取り出して塩抜きし、醤油や昆布ベースのタレで漬け込み、こだわりの青菜漬ができあがります。豊かな自然と生育に適した土壌が育むもとさわの青菜漬は、より肉厚でシャキシャキとした歯ごたえと独特のうまみが特長です。私たちは、この豊穰なもとさわの自然に感謝し、共生しながら、これからも全国の皆様の食卓に安心・安全な手づくりの味をお届けしてまいります。

土づくりからの取り組み

私たちは、循環型農業を目指して青菜漬の食品廃棄物を肥料にし、土づくりから関わることで、環境保護と自然資源の循環につとめています。地元産の素材を使い、減塩に気を配り、手づくりにこだわって、かつての本沢農協婦人部がつくりあげた味を次世代へと繋いでいきます。

人気のレシピ

青菜漬・おみ漬は、洗わずに食べやすい大きさにきざみ、そのまま漬物としてお召し上がりください。また「青菜巻きおにぎり」「青菜納豆」などのアレンジ料理も人気です。



QRコードにスマホをかざしてレシピをチェック



自然との共生

大切に育てた人情の味

青菜漬の風味をそのままに、食べきりサイズにパックしました。お土産や、ご贈答としてもご好評をいただいております。



種まき後、約15日の青菜の生育状況。ここから葉がどんどん大きくなっていきます



塩漬け 本漬込み パック詰め

青菜漬の完成

全ての工程を手作業でおこない
美味しい青菜漬が出来上がります。



青菜漬けとおみ漬けはネットショップまたは電話のみの受付となります



青菜漬
山形
県知事賞
受賞

令和6年 第15回 山形県
漬物展示品評会

数量
限定

受付開始/12月1日

◇発送は12月中旬より予約順となります

山形もとさわの冬の味覚、青菜（せいさい）漬。
肉厚の葉のシャキシャキとした歯ごたえと、爽やかな
味が特長です。地元産の素材にこだわり、まごころ込めて
丁寧に漬け込んだもとさわの味をお楽しみください。

おことわり

近年、気候の影響等により原料となる
青菜の生育環境が変化しております。
毎年、多くのご注文をいただいております。

受付開始は12月1日から。

発送は12月中旬より予約順となります。

また、お漬物のご注文に限り、
FAXまたはお手紙でのご注文をお受けできません。

大変申し訳ございませんが、
何卒、ご理解のほど宜しくお願い申し上げます。

申込番号
8 青菜漬5袋 ネット 電話
1袋300g×5

3,250円 (税込) クール便

申込番号
34 青菜漬10袋 ネット 電話
1袋300g×10

6,500円 (税込) クール便

送料/すべて別途1,100円がかかります

素材と手作りにこだわり、受け継がれてきた

保存しやすい
真空パック詰め

袋から出して軽く絞り
適当な大きさに切って、洗わずに
そのままお召し上がりください。
商品の外装パッケージが
変更になる場合がございます。



個包装



青菜漬には
β-カロテンいっぱい
β-カロテンは体内でビタミンAの
働きをしたり抗酸化物質としても
重要な食品成分!

数量
限定

個包装



申込番号
6 おみ漬5袋 ネット 電話
1袋250g×5

3,250円 (税込) クール便

申込番号
35 おみ漬10袋 ネット 電話
1袋250g×10

6,500円 (税込) クール便

送料/すべて別途1,100円がかかります

おみ漬
株式会社
食料新聞社
社長賞受賞

令和6年 第15回 山形県
漬物展示品評会



青菜を細かく刻んであるおみ漬は、食べやすく
色鮮やかで見た目もきれいです。丁寧に漬け込み、
青菜の風味を生かして作りしました。青菜漬と一緒に
ふるさとの味をぜひお楽しみください。

おみ漬

受付開始/12月1日

◇発送は12月中旬より
予約順となります

漬け物詰合せはネットショップまたは電話のみの受付となります



受付開始/12月1日

◇発送は12月中旬より予約順となります

詰合せ

青菜漬 おみ漬

申込番号 3 青菜漬3袋・おみ漬2袋 合計5袋 3,250円(税込) クール便 ネット 電話

数量
限定



申込番号 33 青菜漬2袋・おみ漬3袋 合計5袋 3,250円(税込) クール便 ネット 電話

申込番号 39 青菜漬3袋・おみ漬3袋 合計6袋 3,900円(税込) クール便 ネット 電話

申込番号 4 青菜漬4袋・おみ漬4袋 合計8袋 5,200円(税込) クール便 ネット 電話 おすすめ

申込番号 5 青菜漬5袋・おみ漬5袋 合計10袋 6,500円(税込) クール便 ネット 電話

送料/すべて別途1,100円がかかります



★青菜漬(個包装):1袋300g
★おみ漬(個包装):1袋250g
★あつみかぶ漬(個包装):1袋180g

あつみかぶ漬は入荷次第の発送となります

申込番号 10 青菜漬2袋・おみ漬2袋・あつみかぶ漬2袋 合計6袋 3,520円(税込) クール便 ネット 電話

送料/すべて別途1,100円がかかります

漬物

山形を代表する漬物が勢揃い

数量
限定



受付開始/2月中旬～

販売開始前でも予約を承ります

パリパリの歯応えがくせになる

申込番号 29 いっぱく漬けっか! 2,750円(税込) クール便 ネット 電話 1袋200g×5 送料/別途1,100円がかかります

山形特産のきゅうりをちょっぴり辛味のきいた醤油味で漬けた郷土色豊かな漬物です。



山形産食用菊! シャキシャキ食感が自慢 きく菜漬 申込番号 31 1袋150g×7 2,450円(税込) クール便 ネット 電話 おすすめ

もとさわ特産の青菜と食用菊を使った漬物です。

受付開始/2月中旬～

販売開始前でも予約を承ります

送料/別途1,100円がかかります

きく菜漬 山形県議会 議長賞 受賞 平成30年 第14回 山形県漬物展示品評会



申込番号 30 いっぱく漬けっか! きく菜漬 詰合せ 1袋200g×2、1袋150g×5 2,850円(税込) クール便 ネット 電話

受付開始/2月中旬～

販売開始前でも予約を承ります

送料/別途1,100円がかかります



山形産

ラ・フランス

お届け時期／11月上旬～下旬



数量
限定

写真は5kg16玉
※写真はイメージです。

申込番号 12 ラ・フランス 18～20玉

内容量約5kg 山形産

3,700円(税込)

申込番号 14 ラ・フランス 14～16玉

内容量約5kg 山形産

4,300円(税込)

送料／すべて別途1,350円がかかります

山形の太陽が育んだ、この時期にしか味わえない果実。高貴な香りとなめらかな美味しさ。まろやかな甘さで口当たりもよくジューシーな果汁たっぷりです。



申込番号 16

ふじりんご 18～20玉

内容量約5kg 山形産

3,600円(税込)

申込番号 37

ふじりんご

内容量約3kg 山形産

2,500円(税込)

申込番号 17

ふじりんご 13～16玉

内容量約5kg 山形産

3,800円(税込)

申込番号 36

ラ・フランス ふじりんご 詰合せ

内容量約3kg 山形産

3,600円(税込)

送料／5kgまで別途1,100円がかかります

送料／10kgまで別途1,350円がかかります



数量
限定



太陽の光をいっぱい浴びて、甘さがたっぷり詰まったとても歯ごたえの良いりんごです。きめ細やかな果肉の中にみずみずしい果汁がたっぷりです。

ふじりんご

山形産

お届け時期／11月末～





数量
限定

紅柿

秋に収穫した貴重な紅柿をひとつひとつ手作業で吊るし、山形特有の寒風「蔵王おろし」にさらすことで、極上の甘みを引き出しました。

お届け時期／12月中旬～下旬

うま味を凝縮させた極上の干し柿



申込番号
24

紅柿32果
4,700円(税込)

申込番号
25

紅柿50果
6,800円(税込)

申込番号
26

最高級品
紅柿大粒50果
9,000円(税込)

限定
50箱

送料／すべて別途1,100円がかかります

地元山形産のさわやかな甘さ



大玉で食べ応えがある山形産。ビタミンCが豊富です。

申込番号
51

キウイ
フルーツ

約3kg

山形産

4,000円(税込)

お届け時期／12月中旬～1月上旬

送料／別途1,350円がかかります

※数に限りがありますので、玉数は当方に
ご一任くださいますようお願いいたします。



新米と
青菜漬は
相性抜群！

季節
限定

申込番号
42

山形産 つや姫5kg

精米5kg1袋

6,100円(税込)

申込番号
45

山形産 雪若丸5kg

精米5kg1袋

5,650円(税込)

申込番号
46

山形産 つや姫2kg、
雪若丸2kg

精米2kg2袋

5,000円(税込)

送料／5kgまで別途1,100円がかかります

送料／10kgまで別途1,350円がかかります



新米

令和7年産の

この時期だからこそ味わえる、
新米のほのかな甘みをご賞味ください。

山形 伝統野菜

粘りが強く長時間煮込んでも
煮くずれしない里芋です。

限定
100箱

申込番号
18

悪戸芋 3kg

4,900円(税込)

悪戸芋は入荷次第の発送となります

送料／すべて別途1,100円がかかります





そば

無塩

お申し込み・受付は随時承っております

そばの香りと風味が格別です

山形県鶴岡市羽黒地区産のそば粉を使用したこだわそば。
そば本来の風味を損なわないように食塩は一切使用していません。
温かいそばでも冷たいそばでも美味しくお召し上がりいただけます。



申込番号 **77** 地元山形県産そば粉使用
国産こだわそば
200g×6束 **山形産**
2,700円 (税込)
送料/別途1,100円がかかります

山形の伝統食「ごんぱ餅」

上市市の山元地区で、冬に家庭で作られていました。餅に自生する「やまごぼう」の綿毛を練り込んだ伝統食。コシが強く淡い風味で素朴な味わいです。きな粉など、お好みの味付けで熱いうちに食べると美味しくお召し上がりいただけます。



申込番号 **78** **ごんぱ餅(切り餅)詰合**
300g×4袋(ごんぱ、きび、五穀、みそ各1袋)

3,300円 (税込) 送料/別途1,100円がかかります

販売開始/12月中旬~3月上旬

毎週木曜日発送/販売開始前でも予約を承ります

春を待つ硬り。お正月の迎春花に

真冬に満開を迎え、桜をより長くお楽しみいただけます。

申込番号 **40** **啓翁桜** 80cm以上×10本
4,600円 (税込)

申込期限/12月15日 発送/12月下旬

送料/別途1,650円がかかります



山形特産の食用菊を練り込みました

ほのかな菊の香りと
上品なのごしが楽しめます。

申込番号 **28** **菊の香うどん25束**
120g×25 (税込)
3,750円

送料/別途1,100円がかかります



お申し込み・受付は随時承っております

ポリフェノールたっぷり。 からだにうれしい森の恵みのジャム。

ポリフェノールはブルーベリーの2.5倍以上。
美と健康を支える、自然からのうれしい贈りもの。

申込番号 **65** **アロニアジャム・ソースセット**

ジャム150g×2、
ころころソース150g×2 **2,600円** (税込)



送料/別途1,100円がかかります

後世に残したい山菜

ミツバウツギの若芽やつばみを干したものです。もどして煮物にすると美味しくお召し上がりいただけます。

申込番号 **64** **はしぎ干し**
80g×2袋

1,200円 (税込)



送料/別途1,100円がかかります

「果物王国」山形

果汁100%ストレートジュース

数量
限定

お子様にも安心おいしい
果物そのままの美味しさを
ぜひご賞味ください。

お申し込み・受付は随時承っております



申込番号 **60** **山形産**
100%りんごジュース
1.0L×2本 (税込)
1,600円



申込番号 **61** **上山・山ぶどうジュース**
600ml×2本 (税込)
3,530円

希少な品種である「北醇」の果汁100%ジュースです。ポリフェノールやミネラルが豊富で砂糖や香料、保存料などの添加物を一切使用していません。



申込番号 **62** **山形代表8缶入**
2,000円 (税込)

数量限定のため、内容が変更になる場合がございますのであらかじめご了承ください。

送料/すべて別途1,100円がかかります



総称 山形牛

毎週火・金曜日発送

※写真はイメージです。

程よい霜降り山形牛は肉質の良さが自慢。
舌の上でとろける味いは、山形の自然が生んだ逸品です。



数量
限定

贅
沢
な
気
分
に

お申し込み・受付は随時承っております

※写真はイメージです。

高級感があってパーティーやおもてなしにもぴったりで、さまざまなシーンで活躍してくれる料理です。豪華に并ぶりにアレンジするのもおすすめです。
「特製オニオンソース」をかけてお召し上がりください。



申込番号
86 山形牛
ハンバーグセット
(オニオンソース付)

120g×5/
ソース150ml **6,800円** (税込)
冷凍タイプ 送料込み

申込番号
83 山形牛ハンバーグ・
山形牛ローストビーフセット
(オニオンソース付)

ハンバーグ120g×3/
ローストビーフ190g/
ソース150ml **7,800円** (税込)
冷凍タイプ 送料込み



※写真はイメージです。

申込番号
73 山形牛カタロース
すき焼き用

カタロース400g **6,500円** (税込)
クール便 送料込み



申込番号
70 山形牛焼肉セット
モモ200g、バラ200g

5,500円 (税込)
クール便 送料込み



申込番号
71 山形牛焼肉セット
モモ350g、バラ350g

8,000円 (税込)
クール便 送料込み



申込番号
72 山形牛ロースステーキ
180g×2

7,800円 (税込)
クール便 送料込み



申込番号
74 山形牛切り落とし肉
500g

5,000円 (税込)
クール便 送料込み



申込番号
75 山形牛切り落とし肉
1kg (500g×2)

8,500円 (税込)
クール便 送料込み

申込番号
82 山形産 豚ロース肉みそ漬け・
つや姫こうじ漬けセット

各250g×2 **4,500円** (税込)
冷凍タイプ 送料込み

