

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、必要事項を係のものにお申し付けください。★電話に関しては混み合う場合がございます。

FAXで
お申し込みの場合 📠 023-688-9189

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。

■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。

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・啓翁菰・加工品

4kgまで	8kgまで	12kgまで	5kgまで	10kgまで	15kgまで
1,200円	1,450円	1,750円	1,200円	1,450円	1,750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

はじめに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



公式X

@acp_motosawa



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

もとさわ まごころ便

YAMAGATA MOTOSAWA

山形もとさわ 秋冬ギフト2026

Autumn & Winter Gifts



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

このカタログは、弊社を利用された全てのお客様にお送りしております

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43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。山形では明治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。

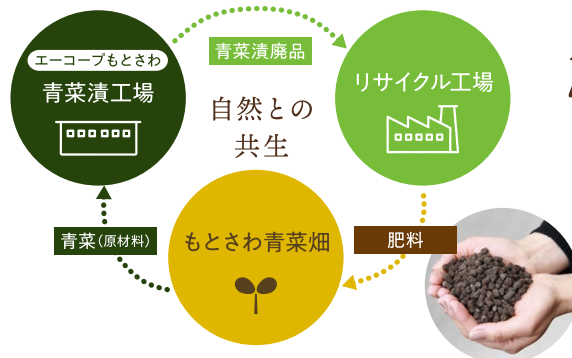


無添加・無着色

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、この豊穡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、手づくりでこだわって、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。



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



葉を傷つけないよう、手作業で収穫 かるく日干した後工場へ出荷されます



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。



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。

レシピを
チェック！



青菜漬とおみ漬はネットショップまたは電話・FAXでの受付となります

数量
限定

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

青菜漬

素材と手作りにこだわり、
受け継がれてきた

発送は12月中旬～

発送日のご指定はできない
商品となっております

◇年明けの発送になる場合があります。

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。今期につきましては、12月中旬～の発送予定となります。発送日のご指定はできない商品となっております。予約順での発送となるため、年明けの発送となる場合がございます。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

1袋300g×5 3,250円(税込) クール便

個包装

申込番号 34 青菜漬10袋

1袋300g×10 6,500円(税込) クール便

送料/すべて別途1,200円がかかります

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。

数量
限定

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!



発送は12月中旬～

発送日のご指定はできない
商品となっております

おみ漬

◇年明けの発送になる場合があります。

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。

申込番号 6 おみ漬5袋

1袋250g×5 3,250円(税込) クール便

申込番号 35 おみ漬10袋

1袋250g×10 6,500円(税込) クール便

送料/すべて別途1,200円がかかります



個包装

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



青菜漬とおみ漬はネットショップまたは電話・FAXでの受付となります

数量
限定

漬物

山形を代表する
漬物が勢揃い

数量
限定

詰合せ

青菜漬 おみ漬

発送は12月中旬～

発送日のご指定はできない
商品となっております

◇年明けの発送になる場合があります。

青菜漬とおみ漬、
伝統の味をひとつのセットに。



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

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

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

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

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

送料/すべて別途1,200円がかかります

発送予定 2月～

◇販売開始前でも予約を承ります

申込番号 **29** いっぱく漬けっか!

1袋200g×5

2,750円 (税込) クール便

送料/別途1,200円がかかります



パリパリの歯応えが
くせになる
山形特産のきゅうりをちよつぱり辛味の
きいた醤油味で漬け込んだ郷土色豊か
な漬物です。



おすすめ

山形産食用菊!
シャキシャキ食感が自慢

申込番号 **31** きく菜漬
1袋150g×7

2,450円 (税込) クール便

もとさわ特産の青菜と
食用菊を使った漬物です。

発送予定 2月～

◇販売開始前でも予約を承ります

送料/別途1,200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150g×5、1袋200g×2

2,850円 (税込) クール便

発送予定 2月～

◇販売開始前でも予約を承ります



送料/別途1,200円がかかります

漬物各種

もとさわまごころ便 2026

漬物詰合せ

もとさわまごころ便 2026

山形産



数量
限定



写真は5kg16玉 ※写真はイメージです。

お届け時期 11月上旬～下旬

申込番号 **ラ・フランス**
12 18～20玉

内容量約5kg **山形産**

3,900円 (税込)

申込番号 **ラ・フランス**
14 14～16玉

内容量約5kg **山形産**

4,500円 (税込)

送料/すべて別途1,450円がかかります



ラ・フランス

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。

山形産



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



写真は約5kg18玉 ※写真はイメージです。

お届け時期 11月末～

申込番号 **ふじりんご**
16 18～20玉

内容量約5kg **山形産**

4,000円 (税込)

数量
限定

申込番号 **ふじりんご**
37

内容量約3kg **山形産**

2,800円 (税込)

申込番号 **ふじりんご**
17 13～16玉

内容量約5kg **山形産**

4,200円 (税込)

数量
限定

申込番号 **ラ・フランス**
36 **ふじりんご** 詰合せ

内容量約3kg **山形産**

3,600円 (税込)

数量
限定



送料/申込番号37・36は別途1,200円がかかります

送料/申込番号16・17は別途1,450円がかかります

数量
限定

紅
柿

季節
限定

令和8年産の
新米

新米と
青菜漬は
相性抜群！

お届け時期 12月上旬～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 (税込)
4,700円

申込番号
25 紅柿50果 (税込)
6,800円

申込番号
26 最高級品 紅柿大粒50果 (税込)
9,000円

限定
50箱

送料/すべて別途1,200円がかかります

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。

申込番号
42 山形産 つや姫5kg
精米5kg1袋

4,080円 (税込)

申込番号
45 山形産 雪若丸5kg
精米5kg1袋

3,850円 (税込)

申込番号
46 山形産 つや姫2kg
雪若丸2kg
精米2kg×2袋

3,650円 (税込)

送料/5kgまで別途1,200円がかかります

送料/10kgまで別途1,450円がかかります

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。

お米・里芋



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。

お届け時期 12月中旬～1月上旬

申込番号
51 キウイ
フルーツ
約3kg 山形産

(税込)
4,000円

送料/別途1,450円がかかります

※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。



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。

村木沢あじさい営農組合

申込番号
18 悪戸芋2kg
4,300円 (税込)



限定
50個



悪戸芋は入荷次第の発送となります

送料/すべて別途1,200円がかかります

干し柿・キウイフルーツ

もとさわまごころ便2026



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りそば。
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。



そばの花



申込番号
77

地元山形県産そば粉使用
国産こだわりそば

200g×6束

山形産

送料/別途1,200円がかかります

2,700円 (税込)

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。



毎週
木曜日
発送

※写真はイメージです。

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)

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

送料/別途1,200円がかかります

春を待つ便り。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)

限定
80箱

申込期限 12月10日 発送/12月下旬

送料/別途1,750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袋

3,750円 (税込)

送料/別途1,200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。

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1,200円がかかります



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。

「果物王国」山形 果汁100% ストレートジュース

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

1.0L×2本

100% りんごジュース
1,600円 (税込)



申込番号
61

上山・山ぶどうジュース

600ml×2本
3,530円 (税込)

数量
限定



申込番号
62

山形代表8缶入
2,000円 (税込)

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。

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1,200円がかかります



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わいは、山形の自然が生んだ逸品です。



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。

贅
沢
な
気
分
に

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。豪華に井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 **84** **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



申込番号 **73** **山形牛カタロース
すき焼き用**

カタロース400g

7,200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

5,900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300g、バラ300g

7,900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

7,900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

5,500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)

8,600円 (税込)

クール便
送料込み

申込番号 **82** **豚ロース肉みそ漬け・
つや姫こうじ漬けセット**

山形産 各250g×2

4,500円 (税込)

冷凍タイプ
送料込み



※写真はイメージです。