

店舗情報



〒990-0042
山形県山形市七日町2-7-5
Tel.023-666-3955
Fax.023-666-3966



本店
(moh'z内)
〒990-2447
山形県山形市元木1-13-30
Tel.023-642-4141



上町店
(元気市場たかはし内)
〒990-2483
山形県山形市上町4-13-1
Tel・Fax:023-645-1551



城南店
(ショッピングセンター吉田内)
〒990-0827
山形県山形市城南町3-7-40
Tel・Fax:023-666-3165

事務所・加工センター(元木)

〒990-2447 山形県山形市元木1-10-27
Tel: 023-642-4092 (代表)
Fax:023-642-5955



山形の伝統野菜と、
匠の果物をご家庭へ。

山形の畑で、今日も続く小さな積み重ね。天候と向き合い、作物と語り合いながら、

丹精込めて育てられた野菜と果物があります。

その背景ごと味わってほしいから…

グリーンショップはらだは、生産者の想いととも、山形の旬をお届けします。



生産者の想いと、 山形の旬の美味しさをそのままに。

こんにちは。

昭和53年創業の山形市の青果物専門店「グリーンショップはらだ」です。

山形県唯一の野菜ソムリエ上級プロ山口美香が

山形県とタイアップしながら山形の伝統野菜や

匠の果物を季節ごとにご紹介しています。

生産者とともに選び抜いた旬の味わいを安心と信頼とともに。

毎日の食卓から、贈り物まで幅広く提供しております。



野菜ソムリエ



野菜ソムリエ



山形の旬の美味しさをご自宅はもちろん、お中元・お歳暮・季節のご挨拶にも。

グリーンショップはらだの野菜・果物は、公式ECサイトからも簡単にご購入いただけます。

山形の伝統野菜や匠の果物の全国発送を承っております。

また、ECサイトでは会員募集も行っており、

会員限定のお知らせやおすすめ商品情報もお届けしています。

ぜひこの機会に、グリーンショップはらだの味をご家庭でお楽しみください。

会社概要

会社名	株式会社グリーンショップはらだ	事務所・加工センター	山形県山形市元木1-10-27
代表取締役会長	原田 芳昭	TEL・FAX	TEL:023-642-4092 FAX:023-642-5955
代表取締役社長	山口美香	ホームページ	https://greenshop-harada.com

沿革

- 1978 昭和53年 山形市青田にて創業
(ホクのトラック1台から行商)
- 1980 昭和55年 山形市青田にて店舗開設
- 1986 昭和61年 山形市元木へ店舗移設
- 2004 平成16年 中合十字屋山形店 開設
- 2008 平成20年8月 銅町店開設
- 2010 平成22年7月 上山店 開設
- 2012 平成24年4月 加工センター 開設
- 2013 平成25年12月 上町店 開設
- 2015 平成27年9月 上山店 閉店
- 2017 平成29年5月 お料理コミュニティ「グリーンキッチン」開設
- 2018 平成30年1月 中合十字屋山形店閉鎖に伴い、十字屋店閉店
- 2019 平成31年1月11日
国道112号線道路拡張に伴い、
元気市場たかはし元木店 一時閉店
平成31年1月17日
元木店 仮店舗オープン
令和元年11月30日
銅町店 閉店
令和元年
本店(moh'z内) 建て替えオープン
加工センター移動
(グリーンキッチン終了)
- 2021 令和3年7月21日 街なかやおや by
Greenshop HARADA オープン
- 2022 令和4年1月6日
ショッピングセンター吉田内に新店舗を開設

野菜ソムリエ上級プロ 山口美香



会員募集中



野菜ソムリエ上級Proのいる青果物専門店

グリーンショップはらだ

オンラインショップ

<https://haradayaoya.base.shop/>

ご購入はこちら



日本野菜ソムリエ協会

認定青果取扱店

野菜ソムリエ7名在籍(2026年5月時点)

日本野菜ソムリエ協会 認定青果取扱店は畑と生活者のかけ橋となる重要な役割を担っています。野菜・果物は毎日の暮らしに必要なものだから、こだわりのあるお店で選びたい!皆様のそんな想いに応える青果物店として2013年度より毎年認定されています。



やまがたの伝統野菜

山形県には、山形の気候風土の中で、昔から地域の人々の手によって守り受け継がれてきた農作物が、数多く残っています。地域の宝とも言える山形ならではの伝統野菜をより多くの方に知っていただき食べていただくため、山形県とタイアップしながら活動し全国に発信してまいります。

村山 山形県 村山地方の伝統野菜 P6



もってのほか



山形青菜



山形赤根
ほうれんそう



悪戸いも



蔵王かぼちゃ

●小笹うるい ●堀込せり

置賜 山形県 置賜地方の伝統野菜 P7



おかひじき



うすかわまる
薄皮丸なす



うごぎ



べにだいず
紅大豆



ゆきな
米沢雪菜

●小野川豆もやし ●遠山かぶ

庄内 山形県 庄内地方の伝統野菜 P8



あさつき



ひらたあか
平田赤ねぎ



だだちや豆



あつみ
温海かぶ



とのだじま
外内島きゅうり

●藤沢かぶ

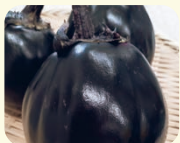
最上 山形県 最上地方の伝統野菜 P9



うるしの
漆野いんげん



もがあか
最上赤(にんにく)



はた
畑なす



ひじおり
肘折かぶ



かんじろきゅうり
勘次郎胡瓜

※ここに掲載しているのは「やまがた伝統野菜」の一部です。この他にも、山形県にはたくさんの伝統野菜があります。

食の至宝
雪国やまがた
伝統野菜

資料提供: おいしい山形推進機構



「食の至宝 雪国やまがた伝統野菜PR大使」

平成28年に山形県より、四季折々のやまがた伝統野菜の魅力を発信するため、PR大使の委嘱を受けました(山口美香)





村山地方の 伝統野菜

- 主な産地 ●収穫期間 ●食べ方
※期間は天候等に左右される場合があります。



せいさい 山形青菜

●県内全域 ●10月中旬～12月上旬 ●漬物

タカナの一種で独特の辛味と食感がある。明治41年に奈良県から種子が導入された。一株が500g、丈が70～80cmと大きく幅広い葉肉は厚くてやわらかい。また漬けても（青菜漬やおみ漬など）軟化しにくく歯ざわりが良いのが特徴。



あくと 悪戸いも

- 山形市悪戸地区 ●10月中旬～11月中旬 ●いも煮、煮物
山形市西部の悪戸地区で昔から栽培されているさといも。普通のさといもより粘りが強く長時間煮込んでも煮崩れしない。普通の品種よりも収穫時期が遅い。粘りと口の中でふわりと溶ける食感が特徴で山形名物いも煮に最適。



あかね 山形赤根 ほうれんそう

- 山形市、天童市、上市市 ●10月中旬～2月頃 ●おひたし、汁物、炒め物

根や葉の付け根が赤いほうれんそう。やわらかくてアクが少なく甘みがあるのが特徴。山形市風間の農家が昭和2～3年頃、栽培した中から選抜。日本在来種（角種）の秋播き品種。耐寒性があり大株（200～300g/株）となる。



もってのほか

- 村山地域・置賜地域 ●10月中旬～11月中旬 ●おひたし、酢の物、和え物

淡紫色あるいは紫紅色の食用菊。シャキシャキした歯触りでほのかな香りや甘みほろ苦さが特徴。名前の由来は「天皇の御紋である菊の花を食べるとはもってのほか」や「もってのほかおいしい」などから言われるようになった（諸説あり）。



ざおう 蔵王 かぼちゃ

- 山形市蔵王地区 ●9月中旬～9月下旬 ●煮物、揚げ物、冬至かぼちゃ

山形市蔵王成沢の農家が昭和23年、現在の上市市の実家から種子を持ち込んだのが始まり。果皮は灰白青色、へその部分は約10cm程度。マサカリやナタを使わないと切れないほど硬く「マサカリかぼちゃ」とも呼ばれてきた。食味がよくホクホク感があり長期間保存しても風味が落ちないのが特徴。



置賜地方の 伝統野菜

- 主な産地 ●収穫期間 ●食べ方
※期間は天候等に左右される場合があります。



うすかわまる 薄皮丸なす

- 置賜一円 ●6月下旬～9月下旬 ●一夜漬

南陽市の沖田与太郎氏が昭和20年代に新潟からの行商人を通じ種子を入手、選抜したのがきっかけ。当初は「沖田なす」と呼ばれたがその後「薄皮なす」「薄皮丸なす」と表現が変化していった。小なすとして収穫され皮が薄くやわらかいため一夜漬に向く。



べにだいず 紅大豆

- 川西町 ●10月下旬 ●煮豆、大豆加工品原料、菓子原料

川西町内において煮豆用として少量生産されていたもの。町内において「赤豆」とも呼ばれ、主に煮豆用として地域の食文化を伝えてきた。近年この「赤豆」を復活するべく生産組織が立ち上がり生産拡大が図られるとともに様々な新商品が生み出されている。



おかひじき ●山形市、南陽市 ●3月下旬～11月中旬 ●おひたし等

海岸に自生するアカザ科の一年草。江戸時代初期に最上川を利用し内陸に伝えられ南陽市で栽培されたのが始まりで昭和50年代から首都圏市場への出荷が始まった。形状が海草のひじきに似ていることから「おかひじき」の名がついたと言われている。



うこぎ

- 米沢市、川西町 ●5月下旬～8月下旬（新梢）
3月～5月（新芽） ●おひたし、てんぷら、和え物

上杉鷹山公が刺があり防犯にもなり非常食として利用できるうこぎ垣根を推奨したことから始まる。たらの芽、うどと同じウコギ科の落葉低木で樹高は2m～7m。短枝を多くだし4～7mmの細い刺がある。春に伸びてきた新芽を収穫する。



ゆきな 米沢雪菜

- 米沢市 ●12月中旬～3月上旬 ●ふすべ漬

「雪菜」は雪の中で育つ全国でも珍しい野菜。ルーツは雪国の生鮮野菜の確保のために米沢藩主上杉鷹山公が奨励し栽培を進めたことから始まったと言われている。従来は「かぶのとう」と言い「遠山かぶのとう（花茎）を食していた。現在は長岡菜との自然交雑から選抜育成したものである。

やまがたの野菜と果物たち

5月

皐月 -さつき-

旬
山菜

旬
4月20日〜6月10日頃



大自然の恵み、山形の春は「山菜」から始まります。

大自然に囲まれた山々で育まれた山菜は、豊かな風味と味わいで食通を魅了しています。また、野菜にはない苦みやアクをもっています。その反面、独特の風味や粘り、食感は他に比べるものがなく、くせになるおいしさです。料理方法は一般的に、天ぷら、和え物、おひたしでお召し上がりください。期間中「新鮮な山菜」を厳選し、食べた方に「おいしい!」とっていただけるような仕入れを心がけています。



鶴岡、湯田川地区の「孟宗」は山形うまい物を代表する一つです。

旬
孟宗

旬
5月初旬〜20日頃



湯田川孟宗はえぐみが少なく、色白でやわらかい良質の竹の子として全国的に有名です。グリーンショップはらだでは、生産者の協力を得て、その日の朝採りの孟宗を仕入れてあります。朝堀り孟宗は、その日に調理すればアク抜きしなくてもおいしく食べられます。



山形の大地で育まれた、生産者こだわりの野菜と果物。

選び抜いた美味しさを、自信をもって、旬の味覚そのままにお届けします。

6月

水無月 -みなづき-

旬
さくらんぼ

旬
6月中旬〜7月上旬



天候に左右されやすい「さくらんぼ」だから、経験豊富なプロの担当者が厳選しています。

「さくらんぼ王国」山形県は、全国生産量の約7割近くを占める日本一のさくらんぼ生産量を誇ります。栽培されている品種も他県より多く、色、ツヤ、味、おいしさで一番人気の「佐藤錦」をはじめ、近年は「佐藤錦」より10日ほど遅い「紅秀峰」も人気を集めています。さらに、山形県が20年以上かけて開発したさくらんぼの新品種「やまがた紅王」は、「佐藤錦」「紅秀峰」と並ぶ次世代品種として注目を集めており、一粒500円玉以上の大きさ、上品な甘さと少ない酸味、果肉がしっかりしていて、色も鮮やかでこれまたおいしい新品種です。一粒一粒に愛情をこめて育てられ、収穫され、箱詰めされた「さくらんぼ」は、あっという間の季節限定品。口に入れると思わずにっこり。今年もあの方へ、笑顔も一緒にお届けします。



7月

文月 -ふみづき-

庄内メロン

旬 7月～8月中旬



山形県の露地メロン生産量は全国で5本の指に入ります。

水はけのよい砂丘と日中照りつける日差し、夜の涼しさが寒暖の差を生み、よりメロンをおいしくしてくれるのです。水分が多いとメロンは糖度が下がってしまうので、庄内砂丘は「庄内メロン」にとって、環境に恵まれた栽培地といえます。また、アンデスメロンをはじめ、香りのよいプリンスメロン、赤肉メロンなど新しい品種も出荷されています。お中元などのご贈答用にも喜ばれています。



尾花沢すいか

旬 7月末～8月末



ほんとうに食べたい真夏に旬を迎える、おいしい「すいか」。



真夏は「すいか」!!冷たく冷やしていただくすいかは、真夏のデザート定番です。特に山形県尾花沢市周辺でとれるすいか「尾花沢すいか」は、全国的にもその名が知られています。夏でも朝晩の寒暖の差があるこの地域で育ったすいかは、甘くてみずみずしく、なんといっても果肉にシャリみがあります。ここが他にはない人気の秘密。かめば果汁があふれるほど口の中に広がり、夏の乾いたのどを潤します。夏の行楽のお供にもぜひどうぞ。

8月

葉月 -はづき-

白山だだちゃ豆

旬 8月10日～25日頃



一粒食べれば、生産者のこだわりが伝わります。

白山地区で収穫される「白山だだちゃ豆」は伝統野菜にも認定され、地元でもなかなか手に入れるのは難しく、そのため「幻のだだちゃ豆」と言われています。香り、甘み、またかむほどに旨みが生まれ、食通も絶賛するほどです。生産者は新鮮さを保つために、気温が低い、日が昇る前の午前3時頃から収穫し、採りたてのだだちゃ豆を選果、袋詰めをします。グリーンショップはらだでは、「早生白山だだちゃ豆」が出回る8月10日頃から、8月15日以降に出回る「本だだちゃ豆」が終了する8月25日頃まで、朝採りの「白山だだちゃ豆」を産地から直送便で仕入れ、採りたて新鮮だだちゃ豆を販売しています。



〈だだちゃ〉って何なの？

だだちゃは、山形県庄内地方の方言で「おやじ、お父さん」という意味です。その昔、枝豆好きの殿様が、「今日はどこぞのだだちゃ豆か?」つまり、どこのおやじの枝豆かと聞いたことから「だだちゃ豆」と呼ばれるようになったと言われています。まさに枝豆のお父さんであり、枝豆の王様なのがだだちゃ豆です。一粒一粒大切に育てられた「幻の枝豆・白山だだちゃ」をぜひ一度ご賞味ください。



P12

やまがたの野菜と果物たち

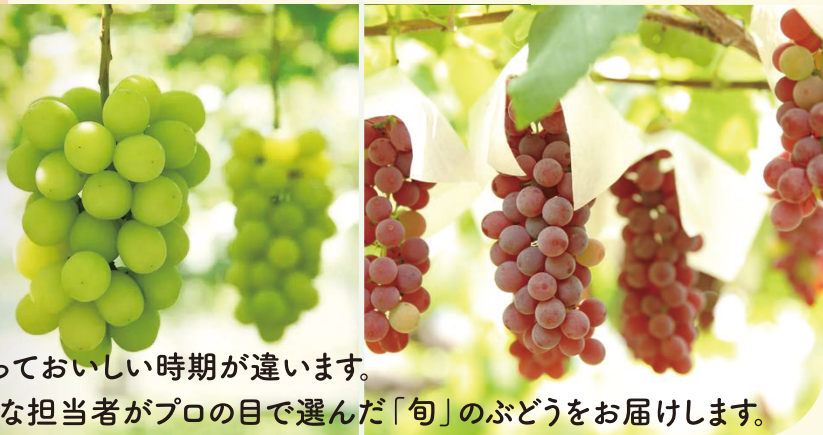
P13

やまがたの野菜と果物たち

9月

長月 -ながつき-

ぶどう
旬
7月末〜9月



品種によっておいしい時期が違います。
経験豊富な担当者がプロの目で選んだ「旬」のぶどうをお届けします。

山形のぶどう栽培は江戸時代初期から続いており、明治時代にはデラウェアなどが入り栽培が盛んになりました。ぶどうは日照が充分で、日中と夜との寒暖の差が大きく、そして成熟期に雨が少なく、排水の良い土地であることが条件とされます。山形はまさにぶどうの栽培には適した気候と地形なのです。その味の良さと種類の多さは、どれを食べようか迷うほどです。「ピオーネ」「巨峰」「安芸クイーン」「デラウェア」、そして「シャインマスカット」など、どれも高品質で贈り物に喜ばれています。クール便でお届けします。



10月

神無月 -かんなづき-

いも煮
旬
9月初旬〜10月20日頃



いも煮会は、山形の秋の風物詩です。

毎年9月に開かれている「日本一の芋煮会フェスティバル」を皮切りに、山形の中心を流れる馬見ヶ崎川河川敷では、学校や職場、友人同士が集まり、いも煮を楽しみます。山形の里いもは粘り気があり、ホクホクして甘みもあります。また、伝統野菜の悪戸いも、子姫芋、どだれ芋などもあります。「芋煮セット」も承っています。



日本一の芋煮会
フェスティバル



芋煮セット例

里いも、ネギ、牛肉、しめじ、
または舞茸、こんにやく



あくど

やまがた伝統野菜 悪戸いも

山形市西部にある「悪戸地区」で栽培されてきた粘り気の強い里いもです。粘りが強い分、加熱時間が長くても煮崩れしにくいので、「いも煮」にぴったり！収穫時期が遅いため、10月頃からの出荷になります。(年末頃まで)

村山風いも煮の作り方

材料(3人分・目安) 作り方

里いも 500g
こんにやく 1枚
舞茸 100g
牛バラ肉 200g
長ネギ 2本
水 約600cc
醤油 大さじ4
砂糖 大さじ1杯半
酒 50cc

1

皮をむいた里いもを水から茹でる。里いもが柔らかくなったら、ちぎった平こんにやく、牛肉、調味料を入れて煮込んだ後、舞茸を入れる。

2

アクを取りながら煮て、最後に斜め切りしたネギを入れて完成。



庄内柿
旬
9月下旬〜10月下旬

風味がよく、甘みもたっぷりの四角い平核無柿。



明治時代、新潟の行商人から購入した苗木から1本だけ種なし柿が実り、この木を鶴岡の酒井調良氏らがもらい受け積極的に育てました。正式には「平核無柿」と言います。生産者は色づきを確認しながら、ベストのタイミングで丁寧に収穫しサイズを測るなど手早く選別。その後、アルコールと炭酸ガスを併用した脱渋措置で、しっかりと渋を抜きます。こうして、果汁も甘みもたっぷり、風味も優れた庄内柿ができあがるのです。

旬
10月20日〜12月中旬
ラ・フランス



ラ・フランスの食べごろは？



当店では食べごろの日付を明記したシールを貼付け致しますので、おいしさのタイミングを逃さずお召し上がりいただけます。



食べごろポイント！



軸がついているところを指先で軽く押して、ひっこむくらいの柔らかさになれば、食べごろです。

ラ・フランスのコンポート

材料/ラ・フランス・白ワイン・レモン・グラニュー糖
白ワインで煮た、ラ・フランスのコンポートはいかがでしょうか。トロっとした舌触りが、とてもおいしいです。皮をむいてくし形に切ったラ・フランスと材料を鍋に入れ、落し蓋をして弱火でコトコト30分。そのまま冷やせばできあがり。



芳醇な香り、濃密な果肉のラ・フランス。匠の生産者と私達が一緒に取り組んでいる最高級品を責任をもっておすすめ致します。

とってもしューシーで甘くとろけるような食感が特徴の洋なしですが、中でも際立っておいしい「ラ・フランス」は、濃厚な甘みと高貴な香りが特徴です。「ラ・フランス」の栽培を始めた当初は実ったはずの果実を食べても、固くてまずく、見た目も悪かったため、山形の方言で「見たくなし」を意味する「みだぐなす」と言われていました。ところが、捨てておいたものが黄味を帯びて香りがでてきたので、拾って食べたらおいしかった。それから収穫した後、追熟させることによっておいしさが際立つことに初めて気づいたと記録があります。この「みだぐなす」から一転、「女王様」になった「ラ・フランス」は、山形県が全国生産量の約80%を占めています。



山形県認定の
山形セレクション
ラ・フランスもごぞいます



「山形セレクション」とは山形が持っているたくさんの素材の中から本県独自の高い基準「山形基準」をもって選りすぐり、まさに「山形の宝」として、世に発信する取組みです。

もってのほか

旬 10月中旬〜11月中旬



独特の風味の良さと美しさから、食用菊の王様とも呼ばれる「もってのほか」

品種名は「延命楽」で、「本もって」「晩もって」とも言われています。(名前の由来は6P参照)「早生もって」は花びらが筒状になっており、香りがよくほろ苦みがあり、9月下旬から楽しむことができる早生種です。「もってのほか」は10月中旬から楽しむことができる晩生種で、花びらが筒状で先端がカールしているのが特徴、苦みはほとんどなく甘みがありシャキシャキの歯触りも人気の理由の一つです。

調理のヒント



花びらを散らし、たっぷりの湯に酢を入れてきつと茹でてください。酢を加えることできれいな色に仕上がります。素早く冷水にとり水気を切って「おひたし」、「サラダ」、「和え物」などでお召し上がりください。冷凍保存も可能。

富士りんご

旬 11月末〜12月末



経験豊富なプロの目利きで厳選したりんごをお届けします。

山形県朝日町の特産「富士りんご」は、「蜜入り富士りんご」として全国でも評判が高いりんごです。甘みだけでなく、酸味とのバランスが良く歯触りもいいのが特徴です。これは、朝日町の標高環境、気温が見事にマッチした結果と言えるのではないのでしょうか。そしてこの気候により、蜜が入る完熟期を待って収穫・出荷することが可能になっているのです。「蜜入り富士りんご」は、まさに山形の自然が生んだ贈り物です。



蜜入りは期間限定です /



干し柿

旬 12月10日〜2月初旬

昔から愛されている冬のお茶うけ。



山形県上山市特産の「干し柿」は、つるし柿で、雪がちらつき始めるころ、農家の軒先にすだれのようにつるされます。その様子は上山の独特な風景として有名です。「蔵王降ろし」と呼ばれる蔵王山からの寒風が吹き降りる、まさにこの地域でしか作ることができない干し柿。ねっとりとした濃厚な味と食感、旨味が凝縮した「干し柿」を、全国の皆様へお届けします。当店では桐箱もご用意しております。柔らかさ、ねっとり感では、紅干し柿がおすすめです。



旬 10月末〜12月末

漬物

昔から受け継がれた青菜漬は寒い日にこそ、温もりの味を感じます。

山形の味覚と言われ親しまれている、おみ漬、青菜漬は山形の食卓には欠かせない一品です。青菜漬は5cmくらいに切って、そのままお召上がりください。他にはおにぎりに巻いたり、チャーハンに入れても風味、食感が楽しめます。さらに煮物(くきな煮)にしてもたいへんおいしく、お酒のおつまみ、ご飯のおかずにも最適です。当社では昔から伝えられてきた、伝統的な漬け方で、お客様に大変喜ばれております。地方発送も承りますので、ぜひご用命ください。



山形赤根ほうれんそう

旬 11月～2月頃まで



寒さに耐えて、根まで甘くおいしい。

山形県で唯一自家採種をしている「山形赤根ほうれんそう」栽培農家の柴田さんは、山形市風間地区で親子三代に渡り栽培し続けています。山形赤根ほうれんそうは、葉肉が厚く甘みがあり、えぐ味も少なく、ギザギザしている葉が特徴です。そして、なんといっても根の部分の鮮やかな赤色と甘さ。1月に村山農業技術普及課で、露地栽培で育った赤根ほうれんそうの根の部分の糖度を測定したところ、17.5度もあったそうです。果物のメロンに匹敵するほどの糖度です。根もまるごとおいしく、特においしいのは寒さにあたり、雪が降る季節の12月～1月です。



季節の旬カレンダー

旬の食材は、おいしく、栄養価も高い！
チェックして、季節に合わせたおいしさを味わいましょう。



野菜	果物
3月	
4月	さくらんぼ
5月	
6月	
7月	
8月	
9月	
10月	
11月	
12月	
1月	
2月	

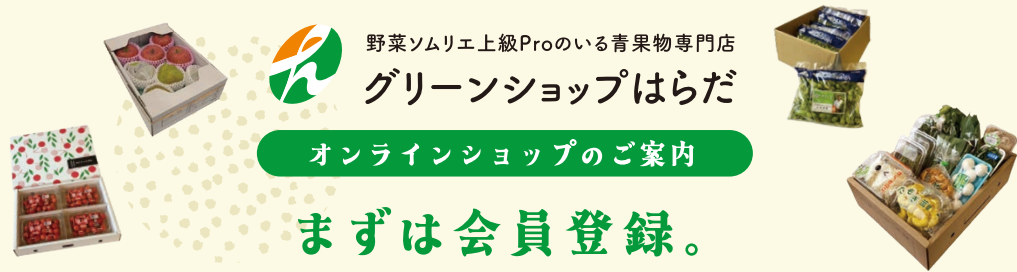
かほくイタリア野菜

陽気なイタリア野菜はいかがですか？

山形県河北発、本格的なイタリア人にはかかせない国産のイタリア野菜です。

国産の良質なイタリア野菜は手に入れるのが難しく、輸入ものは鮮度が落ちているため、味も落ちていきます。そんな中、平成25年4月に山形県河北町において「かほくイタリア野菜研究会」が発足し、トレヴィーゾをはじめとしたイタリア野菜の栽培がスタートしました。「かほくイタリア野菜研究会」では、山形の気候風土を活かした美味しいイタリア野菜を町を挙げて栽培出荷しています。この美味しいイタリア野菜を当店からお届けいたします。





野菜ソムリエ上級Proのいる青果物専門店
グリーンショップはらだ

オンラインショップのご案内

まずは会員登録。

山形の旬とおすすめ情報をいち早く。

当店で取り扱いの青果物の全国発送を承っています。

「新鮮・おいしい」をお届けします。

【毎月届く定期便】野菜ソムリエ上級Proが毎月厳選!!

会員募集中

山形の恵み定期便♪

山形の美しい自然と熱心な農家の努力の結晶が詰まった野菜・果物たちを通じて、季節の移ろいや地元の暮らしに触れる贅沢なひとときをお楽しみいただけます。毎月のお届けを通じて、新しい野菜の楽しみ方や料理のアイデアが増えることは間違いありません。

オンラインショップ
「グリーンショップはらだ」で検索
<https://haradayaoya.base.shop/>

ご購入はこちらから



電話・FAX・メールでの
ご注文も承っています。

※料金やお支払い方法、送料などにつきましては、当社ホームページをご覧ください。

☎ お電話 023-642-4092

電話受付/10:00~17:00(日・祝除く)

☎ FAX 023-642-5955

24時間受付

✉ メール shop@greenshop-harada.com

グリーンショップはらだ加工センター

加工センターでは、鮮度の良い野菜にこだわり、責任をもってカット加工しております。シャキシャキのカット野菜にサラダ、旬のカットフルーツ。また、グリーンショップはらだならではの美味しい漬物は、添加物をほとんど加えていないため賞味期限も短めの商品ですが、やさしい味わいは格別です。



山形市七日町 街なかやおや

野菜果物の宅配サービスもやっています!!

「街なか やおや」は、山形市の七日町ルルタスにあるグリーンショップはらだの手掛ける直営の青果物専門店です。野菜ソムリエ上級Proのいる青果物専門店として、地産地消や伝統野菜にこだわった野菜・果物のほか、新鮮な果物を使ったフルーツサンド、スムージー、丸ごと生絞りジュースなどを販売しています。



季節のフルーツサンド

季節によって果物かわる!旬のフルーツサンド。



旬のソフトクリーム

旬のフルーツがごろごろと入った濃厚ソフトクリーム。



スムージーや季節のドリンク

やおやならではの、生フルーツジュース。



御殿堰サンド

竹炭パウダーと黒ごま、黒糖を練り込んだパンに季節ごとに様々なフルーツをMIX。

御殿堰ソフト

七日町御殿堰をイメージした、波打つ形の北海道ソフトクリームに、竹炭入りの真っ黒なブラックコーンを使用!

