

■ ジョインメイトのコミュニケーションプレス

LET'S JOIN

One feeling which connects you and everybody.

【特集】

『山形の食の発信拠点』を
目指して



Spring

2026

LET'S JOIN

2026
春号

vol.168

c o n t e n t s

- 01 今回の表紙
- 02 おすすめインフォメーション
- 03 【特集】『山形の食の発信拠点』を目指して
- 06 From広報室
- 07 エンジョインプレス
- 08 知って役立つ「葬」の知識
- 09 ジョイン・ブライダルコレクション
- 10 みんなの介護
- 11 ジョイン・ティータイム/ジョイン・インフォメーション
- 13 私のお気に入り
- 14 PHOTO JOIN/おたより/前号プレゼント当選者発表

今回の表紙

場所/パレスグランデール ラウンジ
インタビュアー/安部結衣

山形の食とワインを味わう「山形ガストロノミーナイト」開催

奥田政行氏(アル・ケッチャーノ)、村山優輔氏(レストラン パ・マル)、鈴木俊矢氏(クレド)、横山恵一、築川一也(パレスグランデール)

さらに、県内を代表する6ワイナリーも集結し、参加者は口ゴ入りグラスを片手に、造り手との会話やこだわりの詰まったワインのペアリングを堪能。「背景を知ることと味わいが一層深まった」との声も寄せられ、「山形の食の祭典」として、今後のパレスグランデールの新たな挑戦の幕開けとなりました。

当日は奥田政行氏、村山優輔氏、鈴木俊矢氏をゲストに迎え、当館シェフとともに山形が育んだ食材の魅力が詰め込んだ全11品を提供。ライブキッチンでの手さばきや、鉄板で食材が焼ける音、立ちのぼる香りが会場全体に広がり、歓声や拍手が自然と沸き起こりました。キッチン前で写真や動画を撮影する参加者の姿も多く見られ、シェフから語られる料理や食材の背景に耳を傾けながら、一皿一皿をじっくり味わう様子が印象的でした。

2 025年11月19日、パレスグランデールにて「山形ガストロノミーナイト」を開催し、約200名のお客様にご来場いただきました。



今回の
スマイル

さん

ジョイン
グループ

JOIN information

おすすめインフォメーション

お得なイベントやタイムリーな情報をお届けするコーナー。今回はオワゾブルー山形と、旅行のご案内です。

オワゾブルー山形



OISEAU BLEU
YAMAGATA

新たな結婚式のかたちを発表

“半径3メートルの祝福”

「披露する結婚式」から、「心の距離が近い大切な人たち」と同じ目線で祝うことを大切にしたい、新しい世代にフィットする結婚式です。

形式より
自分たちらしさ

主役じゃなく
みんなと同じ
目線で

無理のない
費用負担

こんなおふたりにおすすめ

40名/134万円～

〈新郎家・新婦家互助会〉各18万円コースご利用の場合

さらに! (6月末までの限定)
最大10万円相当の
選べる特典付き
※2026年6月末日までにパーティを
行う方に限ります。

オワゾブルー山形
公式HP



【お問い合わせ先】オワゾブルー山形 TEL.023-673-0100 〒990-0042 山形市七日町1-4-35

のぞみツアーリスト

のぞみツアーリストのオススメ! **じょいふるツアー2026**

Aコース 日帰り 3月22日、29日
村上の町と町屋人形さま巡り・
昼食は名物、塩鮭とイクラ丼
ジョイン会員価格 9,800円(税込)/一般価格 14,800円(税込)

Bコース 宿泊 4月4日～5日 [泊2日]
日本最大級の巨大朝市!
館鼻朝市と八食センターと買い物三昧
ジョイン会員価格 19,800円(税込)/一般価格 24,800円(税込)

Cコース 日帰り 5月10日、17日
まほろばの里・高畠をめぐる旅。
ランチは好評の米沢牛のビーフシチュー
ジョイン会員価格 9,800円(税込)/一般価格 14,800円(税込)

Dコース 日帰り 6月14日
アクアマリンふくしまと、トマトのテーマパーク!
ワンダーファーム・いちご狩り
ジョイン会員価格 9,800円(税込)/一般価格 13,800円(税込)

Eコース 日帰り 7月5日、12日
栃木のろうに剣心!のロケ地大谷石の
幻想的探掘跡をめぐる(昼食はフリー)
ジョイン会員価格 12,800円(税込)/一般価格 16,800円(税込)

Fコース 日帰り 9月13日
南フランスを思わせる新潟カーブドッチの
ワイナリーツアーとおしゃれなランチ
ジョイン会員価格 11,800円(税込)/一般価格 15,800円(税込)

一確認
*調整締切日…宿泊付きは出発日30日前、日帰りは3週間前。募集定員になり次第締切とさせていただきますが、この日まで最少催行人数に達しない場合、旅行中止とさせていただきます。
*添乗員は同行いたしますが、バスガイドは同行いたしません。

ご希望の方にパンフレットをお送り致します。お電話もしくはメールでお問合せ下さい。

10月予定
**松島航空空
見学ツアー**
¥9,800
(お弁当付き)

旅のこたえ (株)のぞみ観光バス・のぞみツアーリスト TEL.023-674-0791
〒990-2432 山形市荒堀町1-17-40 〔営〕9:00～17:00 山形県知事登録旅行業第2-248号 総合旅行業務取扱管理者 酒井 香奈子
http://www.nozomi-kanko.com/ メールアドレス: info@nozomi-kanko.com 上記旅行取消料等は弊社規定の旅行業約款に基づきます。



SPECIAL ISSUE

ジョイングループは

『山形の食の発信拠点』を目指します

世界から注目を集める山形の食文化。その背景にある風土や物語、人の想いを大切にしながら――。

私たちは、生産者・料理人・地域をつなぎ、山形の「おいしい魅力」を丁寧に発信していきます。



奥田 政行氏

(アル・ケッチャーノ/鶴岡市)
庄内の食材を活かし独自の料理を展開。農と食を繋ぎ、未来の食文化を担う。



山形ガストロノミーナイト

2025.11.19 @パレスグランデール

ゴ・エ・ミヨ掲載ゲストシェフ

詳しくはP1「スマイルさん」をご覧ください



Column

今、世界的に注目を集めている『山形』

2025年10月、米有力旅行メディア『ナショナル ジオグラフィック (National Geographic)』が発表した「Best of the World 2026 (2026年に行くべき世界の旅行先25選)」に、日本で唯一山形県が選出されました。

出羽三山をはじめとする数多くの聖なる山々、静寂に包まれる山寺、フォトジェニックな銀山温泉、四季折々の自然や各地で開催される伝統的な祭り、山形県の食文化も多数紹介。人混みを離れ、古くからの伝統と神秘的なアウトドア体験ができる点が高く評価され、旅行先として世界的に注目を集める山形の魅力を発信するまたとない機会を得ています。

ジョイングループが考える

『ガストロノミー』

「Best of the World 2026

(2026年に行くべき世界の旅行先25選)」でも紹介され

た山形の食文化。食材の歴史

や風土、物語を含めて文化として深く理解し、体験として

味わうことを「ガストロノミー」と表現します。

ガストロノミーの観点で世界から注目を集める山形の食文化。この食文化の価値を世

食のプロフェッショナル たちが目指す 『ゴ・エ・ミヨ』とは？



『ゴ・エ・ミヨ』とは、2人のフランス人ジャーナリスト、アンリ・ゴ(Gault)とクリスチャン・ミヨ(Millau)によって、1972年に創刊されたレストランガイドです。ミシュラン同様強い影響力を持ち、現在世界15カ国で展開されています。

「予約の電話からお見送りまで」総合的に評価し、そのレストランがどれほどプロフェッショナルか、全体を評価する独自の基準により料理界で高い信頼を得ています。

なかでも、シェフの哲学や現場のストーリー、地域に根ざした食材や土地柄を重視する「テロワールへの着目」が特徴的です。

山形には、豊かな自然から生み出される貴重な食材が豊富に存在します。志高き料理人たちが自らの技術と哲学を磨き続け、素晴らしい食体験へと昇華させる、山形のレストランにもぜひご注目ください。

「山形の食文化」を世界へ。 『ゴ・エ・ミヨ』と紡ぐ ガストロノミーの未来。



● 繊細な工程を重ねながら仕上げられる料理。盛り付けの様子から、シェフの確かな技術と食材の魅力が伝わります。



■参加ワイナリー

アグリクール
月山トラワイナリー
グレープリパブリック
タケダワイナリー
ピノ・コッリーナ
ベルウッドヴィンヤード



鈴木 俊矢氏

(credo/山形市) パリやスイスでの研鑽を経て山形にUターン。地元食材とジビエを組み合わせて革新的な料理を創る。



村山 優輔氏

(レストラン パ・マル/山形市) 旬の食材を独創的なフレンチに昇華。発信やコラボにも積極的で、多彩な受賞歴を持つ。

山形の食文化を発信する 「山形ガストロノミー ナイト」を開催

界に伝えるためには、生産者、料理人、そして消費者の繋がりを深めることが大切だと考えています。

高まりゆく情熱と世界が注目する山形の食文化を伝える第一歩として、ジョイングループは2025年11月19日パレスグランデールにて『山形ガストロノミーナイト』を開催しました。

ゲストシェフに『ゴ・エ・ミヨ』に掲載された奥田政行氏、村山優輔氏、鈴木俊矢氏を迎





え（ゴ・エ・ミヨジヤパン様協力）、さらに県内6つのワイナリーが集結。パレスグランデールのシェフも加わり、山形の食材の魅力を最大限に引き出した全11品と、厳選されたワインを提供いたしました。

社内研修

『食の探究塾』を実施

山形ガストロノミーナイト

を経て、調理や企画に携わるスタッフだけでなく、ジョイングループの全社員が山形の食の魅力を深く理解する必要性を感じました。

そこで、2026年1月8日、山形大学農学部教授・江頭宏昌（えがしらまさひろ）氏を講師に招き、「食の探究塾」と題した研修会を実施。

「在来作物の魅力と課題」を

テーマに事業部を問わずグループ社員約150名が参加し、山形の食材の文化的・経済的価値、直面している課題について学びました。

食文化継承と地域活性化を念頭に、現代の味覚に合うメニュー開発、商品開発、イベント企画、生産者と消費者を繋ぐ場として発展していきたいと思っています。



「在来作物の魅力」を学ぶ



江頭 宏昌 氏

1964年福岡県北九州市生まれ。1990年京都大学大学院農学研究科修了。同年に山形大学農学部助手。2001年より助教授、2015年より現職。専門は植物遺伝資源学。「野菜の在来品種は生きた文化財であり、その保存が急務である」という故・青葉高博士の考えに共鳴し、山形県内外の在来作物の研究や保存活動などに積極的に取り組んでいる。山形在来作物研究会会長。

山形の在来作物(一例)

もつてのほか／山形青菜／山形赤根ほうれんそう／悪戸いも／蔵王かぼちゃ／漆野いんげん／最上赤にんにく／甚五右衛門芋／肘折かぶ／神代豆／おかひじき／薄皮丸なす／うこぎ／紅大豆／雪菜／民田なす／あさつき／平田赤ねぎ／だだちゃ豆／温海かぶ 他約190種



3つのレストランで、いつでも気軽にガストロノミーを



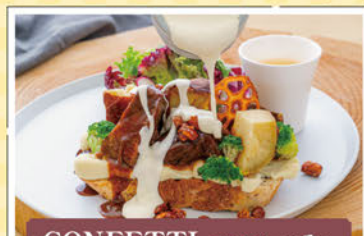
山形チャイニーズ 香琳
(パレスグランデール北側駐車場一角)

手間暇をおさず高度な中華料理の技法で、山形の県産食材の魅力を存分に引き出します。『山形×中華』を、ご家族、ご友人とお気軽にお楽しみください。



薪火とお野菜 SHOTOEN
(パレスグランデール庭園内)

日本、そして山形の素晴らしい食材と、生産者の想いを料理で繋ぐ役割を担っています。旬の野菜を薪火の香りとともに味わう、特別な食体験をご提供します。



CONFETTI コンフェッティ
(パレスグランデール西側道路沿い)

「豊かな日々はいい食事から」を合言葉に、新しい食の出会いを気軽に楽しめる場を目指しています。季節感を大切に多彩なメニューをご堪能ください。

各店の詳しい情報は、P11「ジョインティータイム」をご覧ください



ジョイングループ

料理の力が、地域の未来を彩る



●調理師関係功労者厚生労働大臣表彰
西洋料理長／横山恵一（よこやまけいいち）

長年にわたる第一線での活躍と、優れた技術指導が認められ表彰。地産地消を軸としたメニュー開発や後進育成など、次世代の料理人の土台作りに大きく貢献しました。



●第63回技能五輪全国大会 金賞（全国1位）
西洋料理部／沓澤花歩（くさざわかほ）

23歳以下の若手技能者が競う本大会。評価対象となる正確な調理技術や繊細な盛り付け、衛生管理において高得点を獲得。日々の業務の中で研鑽を重ね、見事全国の頂点に立ちました。

料理人たちがトリプル受賞の快挙！

パレスグランデールの料理部門において、3名の料理人がそれぞれのステージで最高峰の栄誉に輝きました。若手の日本一、そして長年の功績を称える国・市からの表彰。ペテランから若手へと受け継がれる「技」と「心」が、全国・地域で高く評価されました。

ジョイングループが大切にする「料理の力」



婚礼や宴席の一皿を、ゲストの心に残る「特別な記憶」に。私たちジョイングループの料理人一同は、これからも生産者の皆さんと手を携えて、地域の魅力発信となるような料理を提供できるよう日々技を磨き続け、お客様のしあわせな時間を提供できるように努めてまいります。



●令和7年度山形市技能功労者褒賞
日本料理長／伊藤哲雄（いとうてつお）

山形市の産業振興と後進育成に貢献した技能者を称える褒賞を受賞。四季折々の地元食材を活かし、生産者と消費者をつなぐ「地産地消の輪」を広げてきた姿勢が評価されました。

受賞シェフが手掛ける美食をチェック！

パレスグランデールのパーティプラン

周年祝賀会／同窓会／歓送迎会／ご家族の節目のお祝い



「終活を始めたいけれど、何から手をつければいいの?」そんな戸惑いの声を多く耳にします。そこで今回は、今日からすぐに取り組める「最初の一步」を解説します。

ENJOIN PRESS

エンジョインプレス
by Enjoin Salon



変化する「終活」を知る

07

Q

終活は結局のところ、「いつ」「何から」始めたらいいいのですか?

変化する「終活」を知る

A

終活の「やり方」「やること」「やる順序」に決まりはありませんが、思い立った時が始め時です!

「終活」とは? 人生を豊かにするための準備

「終活」という言葉を聞くと、「人生の終わり」や「面倒な手続き」といったネガティブなイメージを持たれる方もいらっしゃるかもしれませんが、しかし、終活とは、残りの人生をより良く生き、自分の望む人生の締めくくり方ができるように、さまざまな準備や行動をすることを指します。

終活に「やり方」「やること」「やる順序」といった決まりはありませんが、「何から始めたらいいのか分からない」という方に、さまざまな状況にあわせた「最初に始めること」をご紹介します。

「終活に対してネガティブな気持ちになる方」

↓ やりたいことリストの作成

漠然とした不安は、何がしたいか決まっていな時に大きくなります。やりたいことをリスト化することで、必要な資金や健康状態が具体的にイメージでき、また「何をすべきか」がはつきりすることで心が安定します。自分と向き合う時間を持つと、本当に大切にしたいことや、これからやりたいことが明確になり、生きる意欲にもつながります。

「腰が重くて手が付けられない」方は

↓ 自分の持ち物の整理

持ち物の整理は、終活の中でも比較的取り組みやすい作業です。物理的に物を整理していくことで、終活を始めたという実感が得られ、身の回りが片付くので気分も

すっきりします。また、不用品を処分することで、家族の負担も減らすことができます。

「家族の負担を減らしたい」方は

↓ エンディングノートに情報をまとめる

エンディングノートに情報をまとめておくことで、残された家族の負担を軽くできます。財産や不動産、デジタルデータに関する情報など、相続手続きや遺品整理に必要なことからまとめていきましょう。

「相続について不安がある」方は ↓ 遺言書作成

将来起こりうる相続トラブルを防ぐため、また、故人の遺志に基づいた財産分与のためにも、遺言書は作成しておきましょう。

「最期をどう迎えるか考えたい」方は

↓ 介護や医療についての意思表示

自分に介護が必要になった際の希望、終末期医療についての希望(延命措置や臓器提供など)を、あらかじめ周囲に伝えておきましょう。エンディングノートに書いておくことも有効です。

「葬儀やお墓のことが心配」な方は ↓ 事前相談

エンディングノートに葬儀や供養についての希望を書いて、家族で話し合っておきましょう。費用について心配な場合は事前相談に行つて相談することも不安解消に繋がります。エンジョインサロンでは葬儀の事前相談、お墓についての相談を随時承っております。

また、エンディングノートや「やることリスト」など終活に便利なツールを準備しておりますので、ぜひお気軽にご相談ください。

元気になる魔法のサロン

Enjoin Salon

☎ 023-633-7711

平日・土日祝営業 9:00~17:00
(GW・お盆・年末年始を除く)



3月15日「互助会の日」記念セミナー

要予約 終活のススメ

令和8年 3/12(木)

10:00~11:00 参加費: 無料

講師: フジセイ行政書士事務所 行政書士 齋藤 聖羅 氏



葬儀にかかわるお手伝い ～葬祭ディレクターってどんなひと?～

最近ドラマや映画などでも葬儀社を取り上げている作品が増えてまいりましたので、今回は葬祭ディレクターについてご紹介いたします。



シリーズ

第80回

「葬」の知識

さまざまな慣習を通して山形のご葬儀事情やためになるお話など、平安典礼のスタッフがお届けします。



現代では人生で葬儀に関わる機会はいざというときには誰かの助けやアドバイスが必要になります。

昔は、どこかの家で葬儀があると、近所の方々が集まって、段取りを決め、訃報を連絡し、葬儀の準備や運営を行い、買い出しや調理、訪問客の接待なども含め多岐にわたる役割を分担して支え、葬儀が行われていました。

今はあまり使われなくなりましたが「村八分」という言葉があります。村のおきてを破った者を、他の住民が結束して交際を断つことを意味しますが、そのような時でさえ葬儀と火事の消火活動は協力して行われたそうです。

現在でも地域によっては手伝いの風習がありますが、時代の流れやコロナ禍の頃の影響もあり、以前より限定的になつてきているようです。また、家族葬やお別れの会、メモリアルムービーなどお見送りの形式や演出も多種多様になってきました。私も平安典礼ではその人らしく、ご遺族や周りの方々の想いに寄り添い、「きちんとお別れできた」と思っていただけのように、葬儀のプロの「葬祭ディレクター」が、見送る方の想いを形にできるように心を込めてお手伝いしています。病院や施設からのお迎えから、日程調整、返礼品やお料理の手配、葬儀の式場やご遺影映像などのご相談を、一つ一つ、ご遺族

様の気持ちに寄り添いながら確認し、安心して最後のお別れの時間を過ごしていただけるように努めております。

葬祭ディレクターになるために、葬儀

の知識や技術など覚えることは多岐にわたりますが、その技術を客観的に図る厚生労働省認定の葬祭ディレクター技能審査制度というものがありません。実務経験二年以上で受験資格が得られる二級と、実務経験五年以上が受験条件の一級があり、それぞれ学科と実技の試験によって家族葬から一般葬まで、社葬やお別れの会などの大型葬までの専門知識と実務能力を証明する資格です。合格率五〇〇七〇パーセントの試験ですが、平安典礼ではほとんどのディレクターが一級または二級の資格を取得しております。また、ベテランの男性が多い業界と思われがちですが、女性の葬祭ディレクターや新卒の若手社員も多く、日々研鑽を積んでおります。

その一つとして、大切な家族を失ったご遺族の心のサポートのために、社内全体で「グリーフケア」について学んでおり、一般社団法人冠婚葬祭文化振興財団認定「上級グリーフケア士」と「グリーフケア士」の有資格者も多数在籍しております。

もしもの時に安心していただけるよう、悲しみの中にあるご遺族様の深い想いに寄り添いながら、故人様の最期の旅立ちを丁寧をサポートしてまいります。ご不安なことがございましたら、事前相談も承っておりますので、お気軽にご相談ください。

お困りの不動産はございませんか？

相続した不動産の
手続きに
困っている

親の家を
相続したけど
すでに持ち家がある

先祖代々
受け継いできた
物件の管理が
できない

故人が遺した
不動産を
どうすればいいか
悩んでいる

建物の解体や中に
残っているものの
処分の相談も
したい

窓口が変わると
大変なので
不動産のことを
一括で任せたい

地元山形の平安典礼だからこそ、安心の地元連携業者とのネットワークがございます

お問い合わせは

平安典礼 アフターサポート係 ☎023-633-8000

平安典礼

検索



Toast with you -乾杯からはじまる最幸の日-

岬さん 日菜さん
@オワソブルー山形

お酒好きなおふたりにとって「乾杯」は幸せの時間が始まる合図。この日もおふたりとゲストにとって最幸の日にしたと、フルーツ入りカラフルドリンクで乾杯し華やかにパーティスタート。憧れの夫婦像である親御様にお手本ファーストバイトをしていただいたり、山形名物の芋煮ビュッフェをオープンしたりと、会話が弾むほっこりとした時間に。退場後は「まだ飲み足りたくない？」という掛け声を合図に再入場し、大きなビールジョッキで「未来への乾杯」も！この特別な乾杯が、全員の心に響く“最幸な未来”の幕開けとなりました！



ジョイン・ブライダルコレクション

JOIN^{vol.79} Bridal Collection

結婚式にこだわりを持ったお客様。数ある中から2組のカップルをセレクトしました。末永くお幸せでありますように願っております。

information

パレスグランデール、オワソブルー山形のホームページに、多くのカップルの“ウエディング実例レポート”を掲載しております。

[パレスグランデール](#)

[オワソブルー山形](#)

Shion & Yuka Wedding

蒔恩さん 結香さん @パレスグランデール

新婦様は幼い頃3姉妹で演奏した思い出から、「姉とサプライズでピアノ演奏をする」という夢を実現。プロ奏者がBGMを奏でる空間で、新婦様とお姉様による連弾のサプライズ也大成功！演奏後には長女様も加わり、お祖母様をエスコートして4人で中座する温かな場面が感動を呼びました。再入場では、結婚式の日である11/1の誕生色“マーズレッド”のカクテルをおふたりでシェイクし、親御様と乾杯。二つの家族が一つになり、祝福に包まれる瞬間に。ラストはゲストに囲まれソファに座りエンドロールを鑑賞。笑顔と感謝を分かち合いながら、温かな余韻が会場を包み込むフィナーレとなりました。



CASE_02



春風とともに、一歩前へ！ お出かけサポートアイテム

今回は、ご本人様の「安全で自立した歩行」をサポートし、ご家族の介護負担軽減にも繋がる「安心・快適な歩行器」をご紹介します。
お出かけが楽しくなる春に向け、大切な方の健康と活力を守りながら、活動的で快適な毎日をサポートする環境を整えましょう。

歩行器でラケラケお出かけ！

リッチェル アルカーレCH

ハイタイプなのに、コンパクト！
身長が高い方にも対応した歩行車。
コンパクトながら前輪が大きく、
段差の乗り越えがスムーズです。

- サイズ/全幅52.5×奥行57.5
×全高78.5～96.5cm
- 座面高/44.5cm
- 重量/5.5kg
- 材質/アルミ・EVA樹脂・ポリプロピレン
- 最大使用者体重/75kg

ジョイン会員様限定

販売価格：**47,300円**（税込）

貸与価格：3,080円（税込）



イーストアイ セーフティーアーム ロータポケット

- サイズ/全幅46×奥行52
×高さ74～86.5cm
- 座面高/45cm
- 重量/6.2kg
- 材質/アルミ・スチール・ポリエステル
- 最大使用者体重/100kg

ジョイン会員様限定

販売価格：**35,200円**（税込）

貸与価格：2,300円（税込）



場所を選ばず使用しやすい
コンパクトサイズの歩行者。
様々な方に合わせやすい、
高めのハンドル設定です。

貸与価格 介護保険適用で 1割～3割負担 いたします。

※販売につきましては介護保険が適用されません

●商品のお問い合わせは…介護用品ショップあつぷる ☎023-644-0215



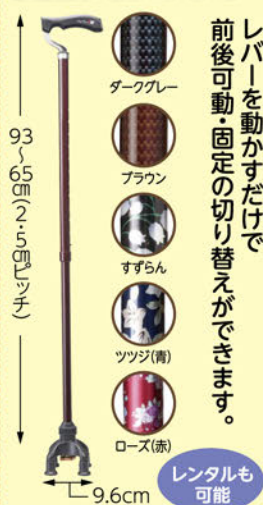
みんなの介護

「あなたの介護」からみんなで支え合う介護へ

vol.80

おすすめ商品

四点前後可動式で
握力が弱くても
安定するステッキ



四点前後可動固定式
2ウェイスティック
15,800円
(非課税)

支柱/アルミ
重量/470g
適合ゴムチップ内径/12.5mm
●ストラップ付き

友人と、家族と。ジョイングループのレストランで美味しいひとときを。ご宴会プランのご相談も承ります。



ランチ ディナー

春を待つ庭園と薪火の温もり 至福のペアリング付きコース

雪囲いの庭園に春の気配が漂うSHOTOENでは、3月末までの特別なワインペアリング付きコースが登場。薪火で滋味を引き出した旬の野菜や肉などの厳選食材を、ソムリエが合わせる5種のワインが引き立てます。窓に差す春の柔らかな光と薪のはぜる音に包まれ、心温まる美食の時間をお過ごしください。ノンアルコールペアリングも承っております。

●コース詳細/薪火料理を中心とした全7品のコースに、ペアリング5種がセットになったお得なプランです。●ランチペアリング付きコース内容/全7品 + ワインペアリング5種 料金:8,500円(税込) ディナーペアリング付きコース内容/全7品 + ワインペアリング5種 料金:10,000円(税込) ※「ノンアルコールペアリング」への変更も可能です。ご予約時にご相談ください。※写真はイメージです ●提供期間/〜2026年3月30日(月)



薪火とお野菜 SHOTOEN

TEL.023-622-4743

山形市荒橋町1-17-40

パレスグランドビル庭園内

ランチ11:30〜15:00(L.O.13:30)/

ディナー18:00〜21:30(L.O.19:00)

火曜・水曜(祝日は営業) <https://shotoen.jp/>



宴会・パーティー

感謝と歓迎の想いを一皿に 春の歓送迎会プラン



3月・4月の歓送迎会シーズンに向けて、コンフェッティでは大切な節目を彩る宴会・パーティープランをご用意しております。お世話になった方への「ありがとう」や、新たな門出を祝うひととき。季節の食材を取り入れたお料理と、落ち着いた空間で、ゆったりとした時間をお楽しみいただけます。

●料金/お一人様 6,000円(税込)〜 ●内容/コース料理 + 飲み放題付き(90分) ※ご予算に合わせて食材のグレードアップも可能です ●お席/2時間制 ●設備/マイク等 無料貸し出し ●ご利用条件/合計金額10万円以上 ●要予約 ※写真はイメージです



コンフェッティ

TEL.023-633-2885

山形市荒橋町1-17-40

11:00〜17:00

(ランチL.O.14:00、ディナーL.O.16:00)

月曜・火曜(祝日は営業) <https://confetti-yamagata.com>



※営業時間は時期により変動することがあります。



ランチ ディナー

春を彩る紅白の新作! 香琳が贈る期間限定「熱々肉まん」



窓から春の柔らかな光が差し込む季節、香琳から心温まる限定肉まんが登場。ピンクの「ピリ辛高菜肉まん」は、旬の高菜のシャキシャキ感と、じんわり広がる辛みが癖になる大人な味わい。一方、真っ白な「しいたけ入り大きい肉まん」は、豊かな香りと旨みがぎゅっと詰まった優しい一品。紅白の装いは春を待つ今の時期にぴったり。贅沢な食比べを店頭で。テイクアウトも可能です。

●ピンクのピリ辛高菜肉まん:700円(税込) ●白いしいたけ入り大きい肉まん:650円(税込) ●期間:2026年2月1日(日)〜2026年3月30日(月) ※なくなり次第終了となります ●時間帯:ランチ・ディナー



山形チャイニーズ 香琳

TEL.023-616-3013

山形市荒橋町1-21-3

ランチ/11:30〜L.O.14:30(L.O.14:00)

ディナー/17:00〜21:00(L.O.20:00)

火曜・水曜(祝日は営業) <https://koulin.jp/>



ランチ テイクアウト

街なかで楽しむ本格カフェごはん テイクアウトもOK

婚礼料理も手掛けるシェフの味をカジュアルに楽しめるカフェツリー。県産食材を取り入れたパスタなど季節感のあるメニューが魅力で、見た目の華やかさも相まって写真映えも抜群です。スープやデザートなどを組み合わせで自分好みに満足感をプラスできるのもうれしいポイント。木の温もりを感じるおしゃれな店内でゆったり過ごすのはもちろん、テイクアウトも対応しているので、忙しい日の“ご褒美ごはん”にもぜひ。

●パスタ1,000円 ●限定ランチ1,500円 ●季節のパフェ500円(すべて税込)



テイクアウト 予約 10:00〜14:30 受取 11:00〜15:00



カフェTREE(オフソブルー山形)

TEL.023-616-6111

山形市七日町1-4-35

ランチ11:00〜L.O.14:30 カフェ14:30〜L.O.17:30

不定休 <https://oiseau-yamagata.com/>



※営業日の最新情報はHP、SNSをご覧ください。

ジョイン

〈60才以上の方〉
**宿泊ご招待券を
 ペア3組様にプレゼント**
巻末はがきにてご応募ください

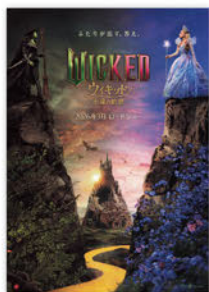
会員様からお問い合わせいただければ、いつでも特別ご優待価格で宿泊できるジョイングループ姉妹ホテルの山形駅西ワシントンホテルより、抽選でペア3組様にツインルーム宿泊ご招待券1泊朝食付/お二人様で1万8千円相当)をプレゼントいたします(有効期限/令和8年6月末日)。宿泊ご予約希望のお客様はパレスグランデール宿泊担当者までお問い合わせくださいませ。



パレスグランデール
 山形市荒橋町1-17-40
023-633-3313
<https://www.palace-net.co.jp/>

**映画ご招待券を
 5名様にプレゼント**
巻末はがきにてご応募ください

会員様の中から抽選で5名様に、MOVIE ONやまがた映画ご招待券(有効期限/令和8年5月末日)をプレゼントいたします。今話題の映画をCHECK!!笑うもよし。泣くもよし。日頃のストレス解消でもOK!



■おすすめの一作
 「ウィキッド 永遠の約束」
 (令和8年3月6日(金))
 世界に「悪い魔女」「善い魔女」と語られるふたりの、眩しくて切ない物語。
 出演：シンシア・エリヴォ／アリアナ・グランデ

〈上映に関するお問い合わせ〉
MOVIE ONやまがた
023-682-7235 (9:00~18:00)
<https://movieon.jp/>

ジョイン



**結婚式の引き出物で愛された
 「おもてなしの味」を、全国のご家庭へ。**

会員様限定・先行販売開始! /
自慢の銘品
『特製・豚肉のべにばな入り風味漬け』

パレスグランデールの引き出物で愛されてきたオリジナル商品が、多くのご要望にお答えし、ついに復活! さらに全国へ向けて販売が決定いたしました。「紅花」をあしらった地元の醤油・味噌・白ワインベースの秘伝タレで豚肉を丁寧に仕込んでいます。フライパンで焼くだけで、驚くほど柔らかくやさしい味わい。お弁当、晩酌の肴にも最適。忙しい毎日の食卓を彩る心強い味方です。一般販売に先駆け、ジョイン会員様限定の特別先行価格でお届けします。山形のこだわりが詰まった逸品を、ぜひご家庭でご賞味ください。※厳選チリ産豚肉使用

商品ラインナップ
山形の恵み 3種食べ比べセット


① 豚肉のべにばな入り風味漬け
 (にんにくと山形醤油のkok) 総量280g



② 豚肉のべにばな入り味噌漬け
 (香り高い山形味噌の旨味) 総量240g



③ 豚肉のべにばな入りワイン漬け
 (山形産白ワインが香る上品な仕上がり) 総量280g



※アレルギー(28品目中): 豚肉・小麦・大豆・胡麻・リンゴ

賞味期限

冷蔵:10日間

価格・注文方法

通常定価 3,780円(税込)のところ

★会員様特別価格★ → 3,000円(税込)

※本商品はご家庭用パッケージのため、ギフト箱には入っておりません。

予約申込締切日
2026年3月31日(火)
お申し込み方法

巻末のハガキよりご注文承ります

※受け取り1週間前までにお申し込みください。

お支払方法
現金のみ (商品受け取り時に現金でお支払いください)

**お受け取り
 場所・日時**

- ①パレスグランデール・エンジョインサロン
 (3月2日~4月30日、10時~17時の間)
 ※パレス休館日(3月30日・4月22日)を除く
 ②セレモニーホール
 (山形・霞城・大野目・天童・寒河江)
 (3月2日~4月28日の友引の指定日、
 10時~17時の間)

〈お問い合わせ電話番号〉

ジョイン
023-633-7733 (平日10:00~17:00)

エンジョインサロン
023-633-7711 (土日祝日10:00~17:00)

山形市在住Kさんからの投稿

AndMERCi CAFE アンドメルシィ カフェ



良質な素材を重ねた 甘いごほうび

地元でとれたみずみずしい果物や、国産の良質なバター、生クリームなどの厳選素材を生かしたメニューを味わえるカフェ。ゴーフル・スペシャルは生イーストで発酵させた生地を焼き上げたブリュッセル風ワッフルに、オリジナル生クリームと旬のフルーツをひと皿に。地元産のいちごや高品質なフランスチョコレートを使ったパフェのほか、2階のキッチンで仕立てるケーキやタルトもおすすめです。

①軽やかでサクッとふんわりとした食感のワッフルに自慢の生クリームとフルーツ、チョコレートソースを添えて。②本店のある大石田町のアトリエから届く焼き菓子やボンボンショコラも販売。③山形一小の旧校舎をリノベーションしたQ1(キューイチ)1階にあります。

MENU

ゴーフル・スペシャル1,380円、
パフェ各種1,580円～



PRESENT JOIN PRESENT
1,000円分の
商品券を3名様に
(ご利用期限2026年6月末まで)

1



住 山形市本町1-5-19やまがたクリエイティブシティセンターQ1

☎ 023-616-7323 ☎ 11:00～17:00 (L.O.16:30)

休 月・火曜 Pあり

私のお気に入り

贅沢な時間を過ごせる
とっておきの
お店をご紹介 File 78

読者のみなさまから寄せられた
お店の中から、ピックアップしてご紹介。
たくさんの情報ありがとうございます。

13

●プレゼントのお問い合わせは…「レッツJOIN編集部」023-633-7733まで。また、お店への直接のお問い合わせはご遠慮下さい。



山辺町在住Oさんからの投稿

CHEz Le Pain 山形店 シェルパン



毎日食べたくなる やさしい味わいのパン

染色工場の建物をリノベーションして生まれた施設「COSHALL (コシャル)」にあるベーカリー。自家製の自然酵母でつくる生地には、北海道産の小麦粉と地元のやまべ牛乳を使用しています。一日に30～40種類のパンが並び、中でもおすすめは、ふわふわでもっちりとした弾力が魅力の生フランス。パイカラーのクロワッサンやメロンパンなど、人気パンが目白押しです。ドリンクのテイクアウトもOK。

①人気のパンの数々。自家製の酵母にこだわりのフィリングに用いるベシャメルソースなども手づくりしています。②春はモーニングサービスの提供もスタートする予定。③ドリンクのほか、ソフトクリームも販売。

MENU

生フランスパン 350円、ソフトクリーム350円、
パイカラークロワッサン350円、
ドリンク各種320円～

住 山辺町山辺2888-2 COSHALL1F ☎ 070-6615-1048

☎ 8:00～15:00 ※パンは売り切れ次第終了

休 水曜、不定休 Pあり





浅沼 丞(じょう)くん 6ヶ月

「もっとちょーだい」
ほっぺにほうれん草をつけた
食いしん坊です😊



菊地 雅空(がく)くん 8ヶ月

毎日スクスク成長中!
最近はつかまり立ちが大好き!

フォト・ジョイン2026 SPRING

PHOTO JOIN

フォト・ジョインへようこそ!
毎回、かわいいお子さん、お孫さん
ペットなどを紹介します。
今回も多数寄せられた写真を大公開!

応募方法

メール

info@join-group.jp

タイトルに「フォト・ジョインに
投稿」と入れてください。

【投稿に必要な事項】

- ①画像 ②コメント(20字程度)
③お名前(読み仮名) ④年齢



佐竹 奏風(かなた)くん 2歳
我が家の末っ子くん。
防災ずきんがお気に入り★



富士梨花(りんか)ちゃん 4歳
央翔(ひろと)くん 0歳
杏夏(あんな)ちゃん 6歳
私達に可愛い弟が生まれたよ!
これからよろしくね♥

レッツジョイン 2025 秋号 当選者

「紅月庵 食事券」3名様

山形市 佐藤様 寒河江市 工藤様
河北町 奥山様

「サニープレイスコーヒー

お食事券」3名様

山形市 五十嵐様 上山市 斎藤様
山辺町 飛塚様

「ワシントンホテルペア宿泊券」3名様

山形市 菅井様 天童市 鈴木様
上山市 斎野様

「MOVIE ON 映画チケット」5名様

山形市 高橋様 山形市 伊豆田様
上山市 宮崎様 中山町 秋葉様
寒河江市 大久保様

たくさんのご応募ありがとうございました。
抽選の結果、以上の方が当選いたしました。
おめでとうございます。
※当選は賞品のお届けをもってお知らせとなります。

おたより大募集!📧

巻末ハガキにて、たくさんのご意見・
ご感想をいただきました。
一部をご紹介します。これか
らも喜んでいただけるよう、スタッ
フ一同頑張ってます。

ジョイングループでは、お客様の個人情報を厳
守し、これからも安心と信頼をいただける様、努
めて参ります。また、今後会報誌(レッツジョイ
ン)の発送をご不要とされる方はご連絡下さい。

- 松浦玲奈プランナー日本一
おめでとございます。すばら
しいご活躍ですね!
山形市・Wさん
- 先日、娘の祝儀で大変お世
話になりました。相手は栃木
県から来ていましたので山形
のおもてなしに感動していま
した。ありがとうございました。
山形市・Kさん
- 母親の介護をしているので
介護や葬式の知識が役に立っ
ています。
上山町・Tさん
- 葬儀で最近取り入れられて
いるもの、簡略化されているも
のがあれば教えて頂きたいで
す。
山形市・Hさん
- ぜひ伺ってみたいお店ばかり
です。ジョイングループのお店に
はよく伺っていますが、月替わ
りの商品はいつも楽しみにして
います。
山形市・Kさん
- じよいふるツアーに参加させ
ていただき、また行きたいと思
いました。大変良かったです。
天童市・Bさん
- 表紙の寺ヨガは大変興味深
く読ませていただきました。エ
ンジョインサロンには定年退職
したら参加したいと思ってお
ります。
山形市・Sさん
- 年齢的に興味深い内容が多
くありうなすながら読ませ
ていただきました。
天童市・Iさん
- いつも届いた日は隅々まで
読んでいます。とても楽しみに
しています。どの記事も為にな
る話ですね。寒河江市・Sさん
- 自分の写真をきちんと撮影
したことがないのでメモリアル
フォトが気になっています。
山形市・Tさん

ご住所や住居表示の
変更があった場合は、
住所変更の手続きを
願います



引っ越しや
転勤など、



必ずジョインにご連絡をお願いします



住所変更手続きが無いままですと、ジョインからの大切なお知らせが届かなくなり、役務サービスが受けられない場合もありますのでご注意ください。



お手続きは、綴じ込みハガキにご記入ご捺印の上ご投函ください。また、**新住所の証書**をご希望の場合は、下記の「お客様相談室」にご連絡をいただければあらためて「住所変更届」にて対応させていただきます。

互助会に入会していることを、
ご家族の方へお伝えください

いざという時、皆さんが知っていると安心です。**互助会の加入状況について、ご不明な点**がございましたら、下記の番号までお電話ください。



お問い合わせ・連絡先

ジョインお客様相談室
TEL 023-633-7733

〈受付時間〉10:00~17:00※土・日・祝除く

JOINGROUP



ジョインのホームページをご覧ください。

<https://www.join-group.jp/>

ジョイングループ

本社 023-633-7733 寒河江営業所 0237-86-8917
山形営業所 023-633-7733 河北営業所 0237-71-1822
上山営業所 023-695-5544 東根営業所 0237-41-1080
天童営業所 023-654-6635

お問合せ・ご連絡は
「ジョイン」お客様相談室

〒990-2447 山形市元木1-13-23
TEL 023-633-7733【月~金 10:00~17:00】
(一社)全日本冠婚葬祭互助協会契約者相談室
☎ 0120-034-820【月~金 10:00~16:00】

お悩み相談サービス

〒990-2447 山形市元木1-13-23
URL <https://enjoinsalon.com/>
エンジョインサロン 023-633-7711
【平日・土日祝営業(GW・お盆・年末年始を除く)9:00~17:00】

ご婚礼・ご宴会は

URL <https://palace-net.co.jp/>
パレスグランデール 023-633-3313

URL <https://oiseau-yamagata.com/>
オワソブルー山形 023-673-0100
カフェ T R E E 023-616-6111

おごそかなご葬儀は

平安典礼(本部) 023-633-8000
【年中無休、24時間対応】
セレモニーホール山形 023-633-8900
セレモニーホール霞城 023-647-8500
セレモニーホール大野目 023-615-1800
セレモニーホール白山 023-625-0070
セレモニーホール上山 023-695-5858
セレモニーホール天童 023-654-0800
メモリアルホール寒河江 0237-84-4800
メモリアルホール東根 0237-42-8300
メモリアルホール葉山 0237-71-0048
セレモニーハート檜 023-682-8448
セレモニーハート緑 023-673-0270
セレモニーハート山辺 023-665-5770
セレモニーハート天童南 023-664-1655
セレモニーハート山形西 023-633-8000
セレモニーハート蔵田 023-633-8000
セレモニーハート西根 023-633-8000

食文化を創造する

旬 業 料 理 味 暦 023-682-0611
コンフェッティ 023-633-2885
山形チャイニーズ香琳 023-616-3013
S H O T O E N 023-622-4743

こころに残る旅を
お手伝い

一般貸切バス事業
のぞみ観光バス 023-633-5577
のぞみツーリスト 023-624-4860