



やまなし の食



やまなしで
見つける
美味しい旅



週末は
山梨に
います。

この部分をこすると
桃の香りがします。

山梨の食の魅力にせまる！ 肥沃な大地が生み出すバラエティ豊かな食文化



北社市・尾白川溪谷



鳴沢村・キャベツ畑



韭崎町・桃畑



甲府市上帯那・田園風景



P13 野菜
1000mにも及ぶ標高差と、特徴ある地形が生み出す、バラエティに富んだ野菜の数々。適地適作を原則に、風土を活かして作られる野菜は、品種、銘柄ともに豊富で、野菜本来のおいしさも再発見できそう。

P15 名水
日本の名水百選や、平成の名水百選に選ばれた流れがいくつもあり、名水の郷として知られる山梨。豊かな自然が育んだ水は、米や魚など、たくさんの生命を育み、おいしい恵みをもたらします。



P17 ご当地スイーツ
山梨のスイーツは豊かな自然の恵みから生まれた特産品を使っています。フルーツや野菜たちの他の二面を楽しむことができるのです。道の駅などでご当地ソフトクリームに出合えることも！



P3 ご当地グルメ
縄文時代から、人々が住み着いていたといわれる山梨。その長い歴史の中で、培われ、育まれてきた郷土の味は、山梨の歴史や風土と密接な関係を持っています。素朴でありながら、味わい深い郷土食はどれもこれも、各家庭に今も伝わるおふくろの味。心まで、じんわりほかりあたたかくなる、庶民の味です。

P7 フルーツ
桃、ぶどう、すもも、いちご、さくらんぼ、ブルーベリー、ゆず、りんご、柿、キウイ、西洋ナシ...年間を通して多彩な果実が楽しめる、果実王国・山梨。そのまま食べてよし、ジャムにしても、もちろんブレゼントにしても最適！思い思いのスタイルで、こころゆくまで味わって。



P9 ワイン
山梨は約80のワイナリーを持つ、日本のワインのメッカ。この地で初めてワインが醸造されたから130年が経った今も、よりよいワイン、より旨いワインを目指し、互いに切磋琢磨しながら、ワイン造りに取り組んでいます。



枯露柿

さらに、標高1000m前後の高地では高原野菜、河川の氾濫の賜物として生まれた肥沃な砂地では、やばいたいもや、大塚にんじんといったブランド野菜と、土地柄を活かして作られる瑞々しく味わい深い野菜や、この地ならではの畜産業など、今なお、発展し続ける山梨の食。その根底には、澄んだ空気と豊かな自然、そして何より、ミネラルを豊富に含んだ良質の水。命の水があるのです。



ぶどう狩り

周囲を3000m級の山々に囲まれ、県土の80%近くを森林が占める山梨。海が無く、水田稲作に適した平地も少ないこの地にあって、勤勉で忍耐強い先人達は、独特の食文化を発展させてきました。
その代表的な例が、多様な雑穀の栽培と粉食文化。米が作れず、麦を作ったことから、ほうとうをはじめ、みみ、おつけだんご、吉田のうどんなど、さまざまなかたちで、麦を日常食として食べるようになりました。県内各地で見られる麺料理には、それぞれの地域の文化が色濃く反映されています。
一万水はけの良い土壌と、雨が少なく日照時間が長い気象条件を活用し、果実栽培が盛んに行われるようになりました。朝夕の寒暖差が甘味をもたらすことから、質の高い果物が栽培でき、1年を通してさまざまな味覚を楽しむことができます。とりわけ古くから行われていたぶどう栽培は、ワイン醸造へも発展し、日本を代表する産地として今も成長を続けています。



吉田のうどん

富士山の湧水で打った太くて硬いうどんを、醤油と味噌の合わせ汁でいただく「吉田のうどん」。茹でキャベツや甘辛味の馬肉といった付け合わせ、赤唐辛子やゴマ、山椒などで作る各店オリジナルの「すりだね」も美味。

●(財)ふしよだ観光振興サービス
☎0555-21-1000

ほつかり あたたまる 庶民の味。



かつぱめし

河口湖に伝わる河童伝説から生まれた新名物。ご飯の上に、キュウリの浅漬け、すりおろした長いも(大和いも)、ゴマ、ネギ、ノリを乗せたシンプルなどんぶり、肉や刺身をトッピングするなど、アレンジも楽しめます。

●富士河口湖名物開発委員会
☎0555-72-2603



おつけだんご

小麦粉を練って丸めた団子を、季節の野菜やキノコなどとともに煮込んだ。大月市に伝わるおふくろの味。味噌味が定番ですが、醤油や塩をベースにしたすまし汁風のおつけだんごも美味。

●大月市産業観光課 ☎0554-20-1829



都留風ニョッキ

小麦粉とジャガイモで作ったニョッキを、抹茶や水掛け菜、わさび、梅など、都留にちなんだ食材と絡めた新名物。野菜スープカレー風、かぼちゃスープ風など、バラエティに富んだ味を市内のレストランで。

●都留市商工会 ☎0554-43-1570



巨峰おざら

特産の巨峰を皮ごと練り込んだ薄紫色のほうとうの麺を冷やし、温かい汁でいただく巨峰おざら。つるりとしたのど越しと、口中に広がるフルーティな香り、清涼感いっぱいの夏の新しい名物です。

●山梨市商工会 ☎0553-22-0806



ジビエ料理

狩猟の獲物を美味しくいただくジビエ(狩猟鳥獣)料理。イノシシは、たっぷりの野菜と煮込む味噌仕立てのぼたん鍋や溶岩焼き、猪豚ほうとうで。さっぱりヘルシーな味わいの鹿カレーもおすすめです。

●富士河口湖町観光課
☎0555-72-3168



「ぶ」当地グルメ

古くから
今日まで愛される
「伝統の味」

ほうとう

小麦粉を練りざっくり切った幅広の麺を、かぼちゃやイモ類、季節の野菜、肉類などと一緒に煮込み、味噌で仕上げる山梨を代表する郷土食。身体が暖まり、栄養もたっぷり、武田信玄が野戦食にしたとも伝えられます。飲食店の定番メニューの一つにもなっています。

地域に根ざした 山梨のB級 ご当地グルメ。

甲府鳥もつ煮

鶏の砂肝、ハツ、レバー、きんかん(産卵前の卵黄)を、砂糖醤油で照り煮に。適度な歯ごたえのモツに給状のタレが絡まり、美味!酒のつまみやご飯のおかずとして、幅広く愛されています。

●甲府市観光課
☎055-237-5702



Column

甲府鳥もつ煮 誕生秘話

発祥は、戦後間もない昭和25年頃。ある日、鶏肉卸店のご主人が、「食糧が不足しているのに、内臓を全部捨ててしまつのはもったいない。料理に使えないものだから」と、取引先の老舗蕎麦屋に相談したのがきっかけでした。以来、相談された蕎麦屋では、試行錯誤が繰り返され、鳥もつ煮が完成したのは約1年後のことだったそう。当初は、飯に乗せた鳥もつ丼が人気でした。その後その蕎麦屋の暖簾分けを中心に広がっていったため、今でも蕎麦屋の定番メニューになっているというわけです。



甲州さくらもつ

馬の腸を味噌で柔らかく煮込んだ、甲州さくらもつ。馬肉を食べる文化がある山梨で、昔から食卓で愛されてきました。馬肉のさっぱりとした独特の食感がクセになります。

●甲府商工会議所青年部
☎055-233-2241

青春のトマト焼そば

中央市はトマトの産地。地元中央市産の完熟トマトとフジザクラボークを使い、じっくり煮こんだこだわりのトマトソースを中太麺の焼そばにたっぷりかけさせていただきます。

●中央市商工会 ☎055-273-4141



おざら

茹でて水にさらした冷たいほうとうを、具だくさんの温かい汁でいただく「おざら」は、喉越しが良く栄養たっぷりな、山梨の暑い夏にぴったりのメニュー。地域によっては、「おだら」とも呼ばれます。



せいだのたまじ

小粒のジャガイモを皮付きのまま油で炒め、味噌と砂糖で味付けた長寿で有名な上野原市桐原地区の郷土料理。「せいだのたまじ」はこの地方の方言で、「小粒のジャガイモ」を意味します。

●上野原市経済課農村地域づくり担当
☎0554-62-3119

小豆ぼうとう

甘い小豆汁にほうとうを入れた「小豆ぼうとう」。農村地帯には、小麦や小豆の収穫期に作り、祝い供える習慣があり、夏のご馳走としても親しまれてきました。北杜市須玉町若神子地区の三輪神社で例年7月30日に開催される「若神子のドンドン火祭り」では、今も参詣者に「小豆ぼうとう」が振る舞われます。



みみ

小麦粉を練って作った「みみ」を、ゴボウや人参、里芋など季節の野菜と共に煮込み、味噌で仕上げる。富士川町十谷地区の伝統食。この地区では、その年の福を全部すくうという縁起を担ぎ、今も元旦に食べられています。

●富士川町商工観光課
☎0556-22-7202

素朴だけれど 味わい深く 元気も力も 湧いてくる。

甲州牛

全国に誇る名水と太陽の恵み、そしてあふれる緑の自然の中で、ゆっくりと時をかけ、丹念に育て上げられる「甲州牛」。黒毛和牛の柔らかな肉質、鮮やかな肉色、豊かな風味と舌ざわり…最高級の味わいです。

●全国農業協同組合連合会
山梨県本部 ☎055-285-7813



ゆば

700年以上も昔、日蓮上人の身体を気遣い、栄養源として作られ始めたという「身延ゆば」。熱した豆乳の表面に張る膜を、一枚一枚丁寧に引き上げて作る名産の生ゆばは、とろりとした食感が魅力です。

●身延町観光課 ☎0556-62-1116



甲州 ワインビーフ

飼料に混ぜたワイン粕の繊維やぶどう皮の成分により、きめ細かく柔らかで、ほんのり甘味のある肉質に。旨味も一段と引き出されています。

●甲州ワインビーフ生産普及組合 ☎055-262-2288



フジザクラポーク

山梨県の畜産試験場が長い年月をかけて研究開発した銘柄豚「フジザクラ」。その血統を受け継いだ、きめ細やかで柔らかく、肉色も美しい豚肉は、もちろん味も香りも秀逸です。

●山梨県銘柄豚普及推進協議会 ☎055-262-2288

駿河湾で採れる新鮮な鮑を、海のない山梨へ持ち帰りたいと考えた甲州商人。“おいしいもの”への情熱が、食への飽くなき探求が、煮貝という、山国ならではの海の幸を生み出しました。そして今、連続と受け継がれてきたその熱き思いは、新たな飼育方法への挑戦や研究開発、そして、職人のこだわりとなり、味わい深い逸品を生み出し続けています。

“おいしいもの”への情熱が生み出した、自慢の一品。



あわびの煮貝

大ぶりの鮑を丸ごと醤油ベースの煮汁で煮浸しにした煮貝。その起源は江戸時代。駿河湾で採れた新鮮な鮑を甲府に運ぶため、醤油漬けにしたところ、馬の体温で熱せられ、約1週間後に甲府に着く頃には、ちょうど食べ頃になっていたといわれます。そのまま薄くスライスして、海のない山梨ならではの鮑の味をお楽しみください。



【清里・小淵沢・韮崎エリア】
牛乳・乳製品

【甲府・昇仙峡エリア】
甲府鳥もつ煮
甲州さくらもつ
青春のトマト焼そば

【富士川流域・南アルプスエリア】
みみ
ゆば

【石和・勝沼・西沢渓谷エリア】
巨峰おざら

【富士山・富士五湖エリア】
せいだのたまじ
おつけだんご
都留風ニョッキ
ジビエ料理
かつばめし
吉田のうどん
山中湖の天然うなぎ

甲州馬刺し

舌にとろりと甘くやわらかな食味は、馬肉ならではのクセのない風味で、世代を越えて食される山梨の郷土食です。おろしショウガやおろしニンニク、刻みネギなど薬味をつけていただきます。



直売所甲子園 初代グランドチャンピオン!

平成21年10月14日に開催された「直売所甲子園2009」決勝大会(全国直売所研究会主催)において、中央市にある「道の駅」とよみ農産物直売所が、初代グランドチャンピオン賞を受賞しました。中央市の特産物をふんだんに使用した道の駅弁当をはじめ、モロコシドレッシング(夏季限定)など、道の駅とよみでしか手に入らないオリジナルの商品も多数そろっています。



道の駅
弁当各種



中でも人気なのが、地元産の野菜や果物を練り込んだ「豊富な輪」。油を使わないヘルシーな焼きドーナツで、自然の甘さが生きています。

■道の駅とよみ 農産物直売所 ●中央市浅利1010-1
☎055-269-3424 ●営業時間 9:00~18:00
●休日 毎週月曜(祝日の場合は翌日)、年末年始(12/30~1/3)



モロコシドレッシング



甲州地どり

シャモ(雄系)と白ロック(雌系)を親に持ち、豊かな自然のなかで120日間も放し飼いにされる甲州地どり。引き締まった肉質と弾力のある歯応え、クセが無いのにコクがある、豊かな味わいが自慢です。有精卵で作られる、濃厚なプリンも人気です。

●甲州地どり生産組合 ☎055-222-0032



手作りハム・ソーセージ

恵まれた環境のなか、厳選された良質の材料を用い、細部に至るまで手作りにこだわって作られるハムやソーセージは、熟練の職人技が生み出す傑作。一度食べたらずみつきになる美味しさです。

ここに集結。

こだわりの食材が

山中湖の天然うなぎ

山中湖に古くから自生していたという天然うなぎ。ときには1m以上もある太くて大きなうなぎがかかることもあるそう。養殖とは全く違う幻の味を、4月中旬~1月頃、山中湖周辺の料理店で味わえます。

●山中湖観光協会 ☎0555-62-3100

牛乳・乳製品

八ヶ岳山麓で、新鮮な牧草をたらふく食べ、ゆったりと放牧されるジャージー牛やホルスタイン。濃厚で栄養価も高い牛乳から、ヨーグルトやチーズ、ソフトクリームなど、豊かな味わいの乳製品も生まれています。

●北杜市観光・商工課 ☎0551-42-1351



「フルーツ」

新春を告げるいちごに始まり、さくらんぼ、すもも、ブルーベリー、桃、ぶどう、りんご、キウイなど、1年を通して瑞々しい果物が、たわわに実るフルーツ王国。水はけの良い土壌と、朝夕の寒暖差、そして燦爛と降り注ぐ太陽が育む色鮮やかな宝石は、とろけるように甘くて、さわやかな、とびつりの自然の恵み。

朝夕の寒暖差が育む色鮮やかな宝石



桃

6月の下旬から始まる桃の季節。様々な品種が次々と収穫期を迎え、8月下旬まで楽しめます。土壌の水はけがよく、日照時間が長く、雨量が少なく、寒暖差があるという4条件をすべて満たした山梨は、桃栽培の理想の地。この環境があればこそ、瑞々しくてとろけるように甘い大きな桃が、たくさん作られているのです。もぎたての硬い桃を皮付きのままガブリとかじる産地ならではの味わい方も、ぜひお試しください。



藤稔

巨峰より一回り大きな粒。やや柔らかめの果肉はとってもジューシーで、糖度が高く、深いコクのある果汁がたまりません。



甲州

1200年以上の歴史を誇る日本原産品種とされる、生食にもワイン原料にも適したぶどう。低温貯蔵により、年明けまで店頭に並びます。



デラウェア

小粒ながら、糖度が高く、果汁もたっぷりの最もポピュラーな品種。山梨には、大粒の「キングデラ」という品種もあります。



ロザリオピアンコ

幻の極上ぶどう「アレキサンドリア」と世界的に有名な「ロザキ」から生まれた超エリート。皮ごと食べる手軽さと上品で濃厚な甘さで人気。



甲斐路

上品な香りとコクのある甘味、ギュッと詰まった果肉が特徴の山梨発祥赤ぶどう。皮が薄く柔らかいので、剥かず食べても美味。



ピオーネ

甘くてジューシーな大粒品種。ほとんどが種なし栽培で、食べやすいのも魅力です。山梨県特選農産物にも指定されています。



ぶどう

7月中旬から晩秋まで、さまざまな品種が次々と登場。新品種や希少品種との出会いや、観光農園でのぶどう狩りなどは、産地ならではの楽しみ。農産物直売所などでは、高品質の新鮮な房を廉価で購入することもできます。

すもも 桃、ぶどうとともに生産量が全国1位のすもも。甘酸っぱくてジューシーなすももは、初夏に爽やかな美味しさを味わうことができる逸品。生産量日本一を誇る山梨県では、様々な品種が作られています。大玉で甘みの強い高級品種も、直売所ならお手頃価格に。フレッシュな味をぜひ!



サマーエンジェル

山梨県で開発され、2005年に品種登録されたばかりの大玉品種。紅色の果皮と黄色い果肉。甘味と酸味のバランスがよいと評判です。



大石早生

最も一般的なすもも。50〜70gの小玉ながら、果肉は柔らかくジューシーで、一口噛むごとに甘酸っぱい果汁が広がります。



貴陽

一玉200g前後もある大玉で、果皮は紅、果肉は淡黄色。糖度が高く、適度な酸味もある、とてもジューシーな高級品種です。



ゆず

関東有数の生産量を誇り、その品質の良さから最高級品として珍重されている富士川町のゆず。収穫期には、柚子もぎ体験も実施。町内で販売されているゆず味噌やゆず餅などは素朴な味わいで人気があります。



柿

生食なら、独特の香りと甘さ、適度な歯応えが魅力の富有柿。渋柿の甲州百目柿は、皮をむいて軒先に吊るして作る甘くて柔らかい枯露柿や、ゼリーのようにジューシーなあんぼ柿の原料になります。



さくらんぼ

口に入れるとプチッと弾け、さわやかな甘さが広がるさくらんぼ。栽培地の南限とされる山梨では、佐藤錦や高砂、富士あかねといった品種が主流で、5月中旬から収穫期を迎えます。



西洋ナシ

とろりとした食感と、甘い香り、そして何とも言えない上品な味わいが魅力の西洋ナシは、富士川町の特産品。町内にある観光農園で、全国的にも珍しい「ラ・フランス狩り」も楽しめます。



りんご

日照時間が長く、昼夜の温度差が大きい肥沃な大地で、甘味の強いりんごが育ちます。日本のりんご産地の最南端に位置するため、他の産地よりも一足早く、8月上旬につがる、10月中旬にはふじの出荷が始まります。



ブルーベリー

北杜市や富士河口湖町、鳴沢村で盛んに栽培されています。甘味の強いもの、酸味のあるもの、粒の大きなものなど、バリエーションも豊富。採りたてをそのまま味わえる、ブルーベリー狩りも人気です。



Column

甲州八珍果

1200年前から栽培されていたというぶどうを筆頭に、古くからさまざまな果物が栽培されていた山梨。江戸時代になり甲州街道が整備され、江戸との往来が増えるにつれて、甲州産の果物は人気の土産物となり、江戸の市場にも出荷されるようになりました。当時代表的な産物だった柿、柿、柿、栗、葡萄、梨、銀杏（もしくは胡桃）、そして桃は、甲州八珍果と呼ばれ、幕府へも献上されたと伝えられます。

キウイ

南アルプス市の一農家で始まり、約30年間で国内屈指の産地に成長。代表品種のヘイワードに加え、最近注目されているのが、酸味が少なく甘味の強いレインボーレッド。果肉の中心部が赤い、かわいらしい新種です。



いちご

冬から夏まで楽しめる山梨のいちご。大粒で甘い章姫、紅ほっぺ、あすかルビーは、12〜5月が旬。いちご狩りも人気です。一方夏は、オリジナル品種「かいサマー」。糖度が高く、さわやかな味わいです。



桑の実

かつて養蚕業が盛んだった山梨では、お蚕さんのエサになる桑が栽培され、その実も美味しく食べられていたそう。今では懐かしい桑の実。ほんのり甘い素朴な味わいが、甲斐市の農園で楽しめます。

「ワイン」



ワインの産地を巡る

ワインの産地を歩き、ぶどう畑や醸造施設を見学したり、造り手と交流したり、ワインや郷土料理を味わったり…。単にワイナリーを巡るだけでなく、ワイン造りの背景にあるその土地の歴史や文化、風土、生活など、まるごと全部味わって、さらさらという新しいスタイルの旅が人気です。

決まったルートはありません。ガイドブック片手に、あっちへ行ったり、こっちへ行ったり。自由気ままに、歩いて、飲んで、触れ合って…。産地を満喫できること間違いなし。そして最後には、きっと“自分だけの一本”との出会いが待っているはず。さあ、あなたも、ガイドブック片手に出かけませんか？

山梨のワイン文化に触れる旅… こだわりのワイナリーを訪ねよう！

※見学やツアー参加をご希望の方は、各施設へ事前にお問い合わせ下さい。

ワイナリーのオーナーが勧める、とっておきの楽しみ方！

中央葡萄酒 三澤茂計さん

1000年以上の歴史を誇る日本固有の「甲州」は、個性豊かなぶどうです。かつては、甲州ワイン＝お土産用の甘いワインと揶揄された時代もありましたが、近年ではその個性を最大限に活かした繊細でさわやかな辛口の白ワインが作られるようになり、ヨーロッパ市場でも高く評価されるようになりました。

一言で「甲州」と言っても、その味わいはバラエティに富み、触れるほどに楽しみ広がります。また、日本の家庭料理との相性も抜群に良く、価格帯もお手頃なので、気軽に楽しめるワインでもあります。ぶどう作りやワイン造りについて知って頂き、もっとワインを楽しんでいただきたいの思いから、趣向を凝らしたワイナリーツアーを実施しているところもあります。多くの方にそうした機会を利用して「甲州」の魅力を知っていただき、ご自宅の食卓でも楽しんでいただけるようになったら嬉しいですね。



中央葡萄酒 グレイスワイナリー

1923年創業。甲州種ぶどうに強いこだわりを持ち、その特性と産地の特色を最大限に活かしたワイン造りを、栽培から醸造まで一貫して行っています。勝沼では、甲州種に特化した「甲州種を知るツアー」や北杜市明野町の自家農園に隣接したミサワイナリーでの「プレミアムワイナリーツアー」など、多彩なワイナリーツアーも好評。ツタの絡まる洋館の2階は居心地の良いショップになっていて、ワインアドバイザーの解説とテイスティングを楽しむこともできます。

●山梨県甲州市勝沼町等々力173
☎0553-44-1230 営業時間9:00～16:30 www.grace-wine.com



マンズワイン 勝沼ワイナリー

最新の技術と設備を備え、日本最大級の生産規模を誇るワイナリー。専門のガイドが丁寧に案内してくれる工場見学でワイン造りの今を体感した後は、40種類以上のワインや果汁をテイスティング。施設内にはバーベキューハウスなどもあり、見て、学んで、食べて、飲んで、たっぷり楽しめます。

●山梨県甲州市勝沼町山400
☎0553-44-2285
営業時間9:00～17:00
www.kikkoman.co.jp/manns/

勝沼醸造

和風の歴史ある佇まいが印象的。すぐ裏手の自家農園で、欧州系ワイン専用品種の栽培にも取り組んでいます。こだわりのワイナリーツアーは、初心者から上級者にまで対応できる3種類。勝沼産の旬の素材を活かした欧風料理とワインのマリアージュを楽しめる直営レストラン「風」も人気です。

●山梨県甲州市勝沼町下岩崎371
☎0553-44-0069
営業時間9:00～17:00
www.katsunuma-winery.com/



ロリアンワイン 白百合醸造

町内の自社農園で葡萄を栽培。醸造まで一貫して行い、世界的にも評価の高いワインを造り続けています。農作業体験、ぶどう踏み体験、生ワインのボトル詰め・オリジナルラベル作りなど、様々な角度からワインを楽しめるのも魅力。敷地内にはガラス工房もあります。

●山梨県甲州市勝沼町等々力878-2
☎0553-44-3131
営業時間9:00～16:30
www.shirayuriwine.com/

麻屋葡萄酒

「産地の風土を活かしたワイン造り」がモットー。勝沼産のぶどうの個性を活かしたワインは、地元でも人気の逸品です。ぶどう畑に隣接したレンガ造りのワインショップ&テイスティングルームも雰囲気たっぷり。ぶどう畑や歴史ある工場を巡りながらワイン造りに触れるワイナリーツアーも好評です。

●山梨県甲州市勝沼町等々力166
☎0553-44-1022
営業時間9:00～16:30
www.asaya-winery.jp/



130年の時を超え 磨き抜かれた珠玉のワイン

明治初期、2人の青年がフランスから持ち帰った技術から、山梨のワイン造りは始まった。それから、約130年。葡萄酒がワインとなり、気軽に食卓に上るようになった今も、この土地ならではの極上のワインを求めて、醸造家の飽くなき挑戦が続いている。

ワイン王国やまなし

漫画「美味しんぼ」で、唯一和食との相性の良さが認められた甲州ワイン。

その意味で、甲州種ぶどうのワインの発見は、たいへん意義深いものだと思います。

確かに、今までワインは和食には合わないと言われてきました。

うむ、甲州種ぶどうのワインは、細身で華やかだが、芯に力がある。

海産物、それも生魚と合わせても楽しめる。ワインでただ一つのいいことだ。

そして、大事なことは、それが合っている。

一葉大志

© 雁屋 哲・花咲アキラ・小学館

甲州ワイン

生食用として愛され、山梨県の特産品でもある「甲州」は、日本で最も重要な在来種のぶどうです。原産地はコーカサス地方。シルクロードを通じて中国へと渡り、さらに日本へと伝来したのが、約1000年前と考えられています。

この「甲州」を使って醸造されるのが、甲州ワインです。近年の品質向上は目覚ましく、発酵後、澱と接触させて味の厚みを引き出すシュール・リー製法による辛口のワインや、樽発酵による風味豊かなワイン、口当たりの良いスパークリングワインなど、さまざまなタイプが作られるようになって、今では、国際的なワインコンクールでも上位に入賞するなど、世界的にも認められるようになりました。

ワインは一般的に、その国の食事に合うといわれます。「控えめだが芯に力あり」と評される甲州ワインも、和食との相性が抜群によく、とりわけ山梨の郷土食とはピッタリです。辛口の白の逸品と称される甲州ワインと、山梨が誇る郷土食とのマリアージュを、ぜひお楽しみください。

クリングワインなど、さまざまなタイプが作られるようになって、今では、国際的なワインコンクールでも上位に入賞するなど、世界的にも認められるようになりました。

ワインは一般的に、その国の食事に合うといわれます。「控えめだが芯に力あり」と評される甲州ワインも、和食との相性が抜群によく、とりわけ山梨の郷土食とはピッタリです。辛口の白の逸品と称される甲州ワインと、山梨が誇る郷土食とのマリアージュを、ぜひお楽しみください。



ワイン醸造 発祥の地

大正時代初期頃の葡萄搬入風景。

1877年8月、地元の有志が発起人となり、勝沼に、日本初のワイン醸造会社「大日本山梨葡萄酒会社」が設立されました。そして同年10月、本格的なワイン造りを習得するため、高野正誠(25歳)と土屋助次郎(後の龍憲・19歳)の2名を、伝習生として派遣することになります。フランスに渡った2名の若者は、ぶどうの栽培法や接木の技術、収穫から醸造までを体験・研究。さらには、ビールやシャンパンの醸造法まで精力的に学んで、

1879年5月に帰国。休む間もなく醸造準備に着手し、秋には地元産の甲州種を原料に仕込みます。こうして醸造された日本初の本格的な国産ワインは、翌1880年に販売され、好調な売れ行きを見せたと伝えられています。

現在、ワイン醸造の歴史を伝える貴重な資料として、現存する最古のワイン2本が「メルシャン ワイン資料館」に展示されています。



一面に広がるぶどう畑の小高い丘のてっぺんにあるぶどうの丘。地下のワインカーヴには約180銘柄のワインが並び、試飲しながらお買い求めいただくことができます。レストランでは、お料理と特産のワインをどうぞ、ワインはお好みでお選びいただくことができます。

●勝沼ぶどうの丘 ☎0553-44-2111

Winery Map



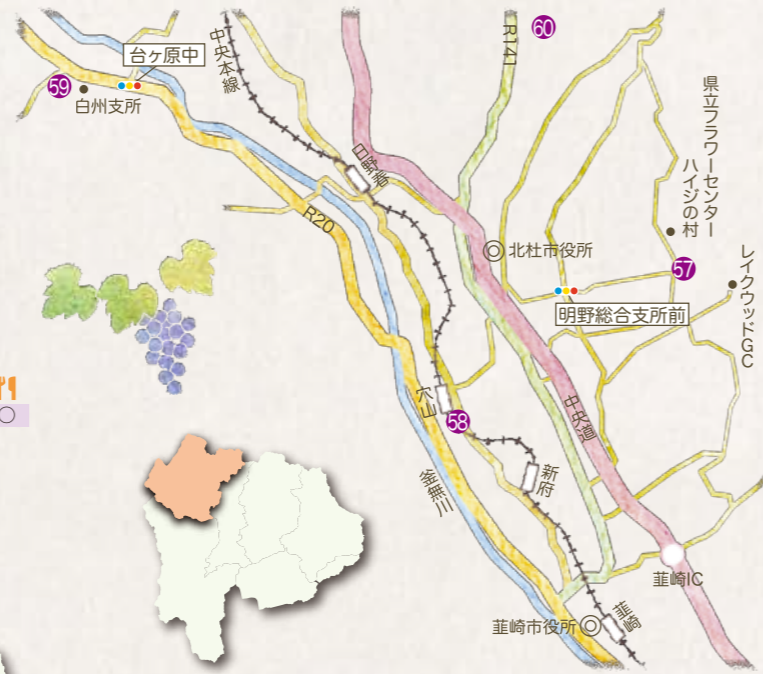
【大月・都留エリア】

- 56 笹一酒造 ☎0554-25-2008



【甲府・昇仙峡エリア】

- 61 敷島ワイナリー ☎055-277-2805
- 62 サドヤ ☎055-253-4114
- 63 シャトラーゼベルフォーレワイナリー ☎0551-28-4451
- 64 サントリー登美の丘ワイナリー ☎0551-28-7311
- 65 甲府ワインポート・ドメーヌQ ☎055-233-4427
- 66 信玄ワイン ☎055-233-2579
- 67 シャトラー酒折ワイナリー ☎055-227-0511



【清里・小淵沢・葎崎エリア】

- 57 中央葡萄酒ミサワイナリー ☎0551-25-4485
- 58 能見園河西ワイナリー ☎0551-25-5107
- 59 シャルマンワイン ☎0551-35-2603
- 60 BEAU PAYSAGE



【富士川流域・南アルプスエリア】

- 68 楽園葡萄酒醸造場 ☎055-272-0026
- 69 マルク醸造所 ☎055-272-0372



【勝沼エリア】

- 1 グランボレール勝沼ワイナリー ☎0553-44-2345
- 2 ロリアンワイン白百合醸造 ☎0553-44-3131
- 3 大和葡萄酒 ☎0553-44-0433
- 4 中央葡萄酒グレイスワイナリー ☎0553-44-1230
- 5 麻屋葡萄酒 ☎0553-44-1022
- 6 勝沼第八葡萄酒 ☎0553-44-0162
- 7 勝沼醸造本社金山ワイナリー ☎0553-44-0069
- 8 丸藤葡萄酒工業 ☎0553-44-0043
- 9 マンズワイン勝沼ワイナリー ☎0553-44-2285
- 10 イケダワイナリー ☎0553-44-2190
- 11 盛田甲州ワイナリー ☎0553-44-2003
- 12 シャトラー・メルシャン ☎0553-44-1011
- 13 大泉葡萄酒 ☎0553-44-2872
- 14 蒼龍葡萄酒 ☎0553-44-0026
- 15 岩崎醸造 ☎0553-44-0020
- 16 山梨ワイン ☎0553-44-0111
- 17 まるき葡萄酒 ☎0553-44-1005
- 18 フジッコワイナリー ☎0553-44-3181
- 19 マルサン葡萄酒 ☎0553-44-0160
- 20 ダイヤモンド酒造 ☎0553-44-0129
- 21 錦城葡萄酒 ☎0553-44-1567
- 22 シャトラー・ジュン ☎0553-44-2501
- 23 原茂ワイン ☎0553-44-0121
- 24 菱山中央醸造 ☎0553-44-0356
- 25 シャトラー勝沼 ☎0553-44-0073
- 26 シャトラーゼベルフォーレワイナリー勝沼ワイナリー ☎0553-20-4700
- 27 東夢ワイナリー ☎0553-44-5535



【塩山・山梨・笛吹エリア】

- 28 アルプスワイン ☎0553-47-5881
- 29 ルミエールワイナリー ☎0553-47-0207
- 30 スズラン酒造工業 ☎0553-47-0221
- 31 モンデ酒造 ☎055-262-3161
- 32 本坊酒造山梨マルスワイナリー ☎055-262-1141
- 33 三養醸造 ☎0553-35-2108
- 34 旭洋酒ソレイユワイン ☎0553-22-2236
- 35 機山洋酒工業 ☎0553-33-3024
- 36 奥野田葡萄酒醸造 ☎0553-33-9988
- 37 東洋洋酒 ☎0553-22-5681
- 38 五味葡萄酒 ☎0553-33-3058
- 39 矢作洋酒 ☎0553-47-5911
- 40 北野呂醸造 ☎0553-47-1563
- 41 日川中央葡萄酒 ☎0553-47-1553
- 42 八代醸造 ☎055-265-2418
- 43 新巻葡萄酒 ☎0553-47-0071
- 44 金井醸造場 ☎0553-22-0148
- 45 甲斐ワイナリー ☎0553-32-2032
- 46 サントネージュワイン ☎0553-22-1511
- 47 ニュー山梨ワイン ☎055-263-3036
- 48 笛吹ワイン ☎055-263-2299
- 49 塩山洋酒醸造 ☎0553-33-2228
- 50 日川葡萄酒醸造 ☎0553-22-1722
- 51 鶴屋醸造 ☎0553-20-1772
- 52 山梨醸造工業 ☎0553-23-2462
- 53 牛奥第一葡萄酒 ☎0553-33-2955
- 54 八幡洋酒 ☎0553-22-4185
- 55 勝沼醸造金川ワイナリー ☎0553-47-3232

山梨の地元食材と、地場のワインを楽しむ!

山梨県内のワイナリーでは、さまざまなワインを試飲できるほか、レストランを併設しているワイナリーもあります。山梨県が誇る“おいしいもの”をふんだんに使った料理をワインと一緒に楽しむことが出来るのは、地元ならではの贅沢!最高のロケーションで、楽しんでみてはいかがでしょうか?



県内のワイン生産者を中心として活動しているKoishofu Japan (KOJ)は、日本を代表するワイン銘柄「甲州」の品質向上を図り、世界市場において認知を向上させ、適切なマーケティング・プレースを獲得することを目的として、2009年7月に発足しました。

2010年から始まった、世界最大級のワイン消費地であり、ワイン情報の発信地でもあるロンドンでのプロモーション活動をはじめ、その後のプロモーションでも、繊細で控えめながらも、他にはない個性を持つ甲州の魅力が存分にアピールされ、多くの批評家やジャーナリスト、トップソムリエからも、高い評価を得ることができました。

現在、いくつものワイナリーがUKのインポーター(輸入業者)と商談を進めています。甲州ワインの世界市場への挑戦はまだ始まったばかりですが、その歩みは確実に、前へ前へと進んでいます。



Column

世界に羽ばたく
甲州ワイン



標高450~1000mに位置する富士北麓の高原地帯は、知る人ぞ知る野菜の産地。夏でも冷涼な気候、日当たりがよく水はけもよい大地で、富士山の伏流水をたっぷり吸い込んで育つ野菜達、やわらかく、昼夜の寒暖差が大きなおかげで甘味がギュッと凝縮されていて、野菜本来の味がしっかりと味わえる。トマトやキュウリ、スイートコーンといった馴染みの野菜から、夕顔、フレン、鳴沢菜、やまといもなどの地域ならではの野菜まで、バラエティ豊かな品目、農林産物直売所や道の駅に並び、訪れる人を惹きつけてくれます。

富士北麓地域の8市町村(富士吉田市、都留市、道志市、西桂町、忍野村、山中湖村、鳴沢村、富士河口湖町)の野菜生産者組織で構成された富士山野菜生産者協議会では、生産者同士の連携を高め、より品質の高い美味しい野菜をお届けしようと奮闘中、丹精込めて育てた野菜は、ロマンチックが自慢です。

Column
富士山やさい

山梨の新鮮野菜が手に入る道の駅

駅名	所在地	電話番号
とみざわ	南部町福士28507-1	0556-66-2260
甲斐大和	甲州市大和町初鹿野2248	0553-48-2571
なるさわ	鳴沢村字ジラゴンノ8532-63	0555-85-3900
みとみ	山梨市三富川浦1822-1	0553-39-2580
しもべ	身延町古閑4321	0556-20-4141
とよとみ	中央市浅利1010-1	055-269-3424
にらさき	韭崎市中田町中条1795	0551-25-5021
どうし	道志村9745	0554-52-1811
かつやま	富士河口湖町勝山3758-1	0555-72-5633
花かけの郷まきおか	山梨市牧丘町室伏2120	0553-35-4780
はくしゅう	北杜市白州町白須1308	0551-20-4711
富士吉田	富士吉田市新屋1936-6	0555-21-1225
南きよさと	北杜市高根町長沢760	0551-20-7224
しらね	南アルプス市在家塚595-1	055-282-6478
こぶちさわ	北杜市小淵沢町2968-1	0551-36-3280
富士川ふるさと工芸館	身延町下山1578	0556-62-5424
たばやま	丹波山村2901	0428-88-0411



9月上旬~3月中旬
収穫は9月上旬~11月上旬

やはたいも
肥沃な砂質壤土が堆積した甲斐市西八幡地区の特産品。色白できめが細かく粘り気も強い、とろけるような舌触りの里芋です。



紅花いんげん・花豆

紫色の地に黒色の斑が入った大粒の豆で、花豆とも呼ばれます。茅ヶ岳やハヶ岳南麓の高原地帯で、ホクホクとした美味しい豆が作られています。



しろり

しゃきしゃきとした歯ごたえが楽しいしろりは、漬け物はもちろん、サラダや胡麻和えにしても美味しい逸品。大月では、地元産のしろりを地酒の酒粕で漬けた粕漬けが、名産品となっています。



たけのこ

山梨県南部で栽培されるたけのこは、アクが少なく風味が豊か。4月下旬の“南部町たけのこ祭り”では、掘りたてが廉価で直販されます。



おちあいいも

武田信玄の時代から栽培されていたと伝わる、山梨県在来の馬鈴薯。皮は赤く、小ぶりの楕円形で、甘味とコクがあり、煮崩れしにくいという特徴を持つ、丹波山村の特産品です。



南部茶

山梨県の最南端に位置し、静岡県と隣接する南部町は、平安末期から続くお茶の産地。特有の渋みと柔らかな香りが特徴です。



クレソン

冷涼な気候と富士山の湧水により、高品質なクレソンの日本有数の産地となった南部留地域。道の駅どうしで、ジュースやケーキ、うどんなど、クレソンを使った珍しいメニューが楽しめます。生産量日本一です。



山菜

山梨県は山菜の宝庫。例年5月3日の“南アルプス早川山菜祭り”には、周辺の野山で採れたさまざまな山菜が豊富に並びます。



鳴沢菜

江戸時代から栽培記録のある鳴沢村固有の伝統野菜。柔らかく、適度なしゃきしゃき感もあり、主に漬菜として用いられます。



「野菜」
風味とコクを兼ね備えた、
山梨ならではの味わい

高原野菜 6月上旬~9月下旬

昼夜の温度差が大きく、美味しい野菜が育つハヶ岳山麓。別名「サラダ街道」と呼ばれる国道141号線沿いには、レタス、キャベツ、白菜、スイートコーンなどの広大な畑が広がり、夏のハヶ岳を彩ります。



野沢菜

収穫期は春と秋の年2回。山梨県では「地菜」とも呼ばれ、漬物だけでなく、油いためでも食されます。



トマト

味も形もバラエティに富んだ真っ赤な宝石。甲府盆地のハウス栽培、北杜市内の夏秋栽培が行われています。



大塚にんじん

「のっぴい」と呼ばれる肥沃できめの細かい大地が育む、市川三郷町大塚地区の特産品。全長80cm~120cm。独特の風味と甘さがあり、「大塚人参ドレッシング」も美味。



とうもろこし

甘々娘、ゴールドラッシュ、きみひめ、真っ白い粒のピュアホワイトなど、地域特性を活かして栽培される。果物のように甘いスイートコーン。朝採りの味は格別です。6月初旬から各地で開催される収穫祭も盛況。



あけの金時

日照時間日本一の北杜市明野町で苗づくりから始めた新しいさつまいも。ホクホクと柔らかく、しっとりして筋がないのが特徴。口に入れた瞬間、とろりとした食感と上品な甘さが広がります。



浅尾ダイコン

茅ヶ岳の火山灰土で育つ北杜市明野町の特産品。瑞々しくてアクがなく、サラダにも、ふるふき大根や煮ものにも最適。例年11月の“浅尾ダイコンまつり”は、大根の引き抜き体験が人気です。



芦川こんにゃく芋

笛吹市芦川地区は、古くから在種のこんにゃく芋の栽培が盛んな地域。その芋から作る生いもこんにゃくは、瑞々しく、風味があり、喉越しもよい極上の味わいです。



あけぼの大豆

大粒で食べ応えがあり、甘みとコク、風味にも優れた身延町の特産品。生産量が限られていることから、幻の大豆とも呼ばれています。

「名水」

名水あるところ 旨いものあり

そり立つ険しい山々を緑に彩る豊かな森林、深い谷縫うように流れるいくつもの清流…。山梨の誇る豊かな自然が、美しく清らかな水を生み、正しい自然の循環が名水へと育む。水は、すべての命の源。おいしさの原点もまた、水にあり。

そば 八海そば、御岳そば

もともとそば栽培に適している忍野村。こんこんとわき出る、冷たくて清んだ富士山の伏流水で打った八海そばは、コシが強く、しゃっきりとした喉越しで、風味も良いと評判です。一方、甲府昇仙峡に伝わるのが御岳そば。江戸時代、全桜神社への参詣者に出したのが始まりと言われる、ちょっと太めの二八そばです。ワサビではなく、辛味の効いた鼠大根を薬味にいただきます。

ミネラルウォーター

富士山、南アルプス、ハケ岳をはじめとする名だたる山々に囲まれ、豊富な水源に恵まれた山梨は、知る人ぞ知る名水の郷。ミネラルウォーターの生産量も、全国1位を誇ります。天然ミネラルがたっぷりと含まれた自然の恵みを召し上がれ。

米

梨北米、武川米、 ミルクークイーン

日本穀物検定協会の食味ランキングで5年連続最高位の「梨北米」をはじめ、南アルプスの湧水が育む米はどれも極上の味わい。富士山の伏流水に育まれるミルクークイーンも、粘り気が強く冷めても美味しいと評判です。

どぶろく「和みの月」 11～4月限定生産

都留市戸沢地区で栽培した酒米と古代米を原料に、平成の名水百選にも選ばれた十日市場地内熊太郎水源より採水した富士山の湧水で仕込んだどぶろくは、全国的にも珍しいいざくら色。フルーティで芳醇な香り。ほんのり甘い風味と、口に含むと現れる「ピリッ」とした炭酸の感触は、冬だけの楽しみ。●戸沢の森 和みの里 ☎0554-46-0753

豊かな自然が育んだ水。



忍野のとうふ

忍野八海の名水が生み出す、甘味と旨味がギュッと詰まった手作り豆腐。昔ながらのコクが自慢です。

●忍野村観光協会 ☎0555-84-4222



わさび田・わさび漬け

古くから天然わさび栽培が盛んな笛吹市芦川地区や丹波山村、小菅村には、今も趣あるわさび田の風景が広がります。名産のわさびは香り高く、わさび漬けも美味。茎や花の酢漬けも深い味わいがあります。



ウイスキー

国産ウイスキーの代表銘柄の蒸溜所が、白州にあります。甲斐駒ヶ岳の麓で芳醇なシングルモルトウイスキーを味わうひととき。豊かな時間が流れます。一方、笛吹市には、ワイン醸造の技術を活かし、地ウイスキーを蒸溜しているワイナリーも。山梨のワイン文化が生み出したウイスキー。ぜひご賞味を。

地ビール

ドイツ仕込みの醸造技術に気候風土が加味されて、独自の進化を遂げた山梨の地ビール。併設のレストランなどで味わう樽出しは格別です。オシャレなデザインのボトルは、お土産やギフトにも最適。



甲斐サーモン

冷たく澄んだ天然水の中で1kg以上になるまで育てる甲斐サーモン。桃色の身は、脂が乗っているのにさっぱりとした味わいです。ぜひお刺身で!

●山梨県養殖漁業協同組合 ☎055-277-7393



ワカサギ

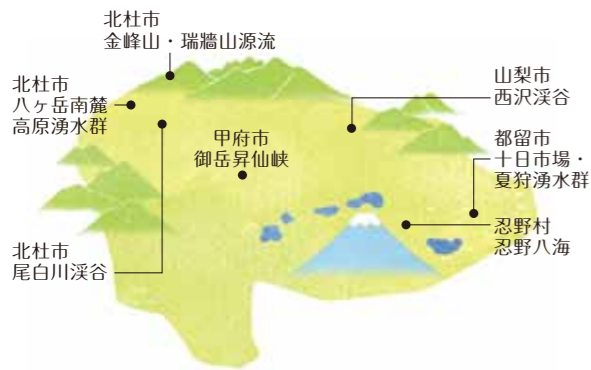
旨味があり、頭からしっぽまで全部美味しい山中湖のワカサギ。昔から地元の人達の貴重なタンパク源として親しまれてきました。今も、周辺の旅館や飲食店などで、フライや天ぷら、唐揚げ、甘露煮などが味わえます。

●山中湖村観光課 ☎0555-62-9977



天然魚

富士川、桂川、多摩川の三水系や富士河口湖は、アユ、ヤマメ、イワナ、ヒメマスなどの淡水魚の宝庫。清く澄んだ水で育つため、身が引き締まって美味。塩焼きはもちろん、燻製や甘露煮、骨酒、一夜干しなど、さまざまな料理が楽しめます。



Column

愛でて、触れて、感じて 楽しむ名水スポット

春先、山々を流れ落ちる雪解け水。大河の源泉となる清流。険しい山々に降り注いだ雨や雪が、長い年月をかけて研ぎ澄まされて地下水となり、やがて地上へと湧きあがってきたいくつもの湧水…。名水百選と平成の名水百選に選定された7か所を始め、山梨には、本当にたくさんのお水があります。そしてそのお水を育んでいるのは、豊かな自然。数々の名水スポットでは、奇岩や滝、森林、渓流、そして季節の花々が美しい風景を織り成し、その周囲には、マイナスイオンがあふれています。山梨が誇る名水スポット、あなたも訪ねてみませんか?



谷桜酒造株式会社

谷桜の創業は嘉永元年。ハケ岳南麓高原湧水群の伏流水を仕込み水に、山田錦、美山錦といった酒造好適米や有機栽培米を使用。一粒の40%を削り取った米を、丹精込めて丁寧に作り上げる「谷桜」は、雑味のない澄んだ味わいで、蔵元のこだわり通り、見事なまでに料理を引き立てます。北杜市大泉町谷戸2037 ☎0551-38-2008 見学可能



山梨銘醸株式会社

12代にわたり、古来の醸造法を秘伝として継承し続けている山梨銘醸。甲斐駒ヶ岳の伏流水を仕込み水に、創業以来300年の年月をかけて培ってきた独自の製法によって造り出される「七賢」は、清らかでキレのある味わいが特徴。一本一本に、蔵人の心意気が感じられます。北杜市白州町ヶヶ原2283 ☎0551-35-2236 見学可能

【日本酒 醸造元一覧】 (順不同)



太冠酒造株式会社
南アルプス市
上宮地57
☎055-282-1116
見学可能



株式会社横内酒造店
南アルプス市
上宮地57
☎055-282-0038
見学なし



武の井酒造株式会社
北杜市高根町
箕輪1450
☎0551-47-2277
見学なし



株式会社八巻酒造店
北杜市高根町
下黒澤950
☎0551-47-3130
見学可能



福地長酒造株式会社
韮崎工場
韮崎市穂坂町
宮久保5228-1
☎0551-23-5843
見学なし



腕相撲酒造株式会社
笛吹市御坂町
夏目原1374
☎055-262-3010
見学なし



若老酒造株式会社
山梨市北567
☎0553-22-0047
見学可能



株式会社萬屋醸造店
富士川町青柳1202
☎0556-22-2103
11月～3月見学可能



有限会社大久保酒造店
富士川町大久保341
☎0556-22-0227
見学なし



有限会社横山酒造店
南部町南部8255
☎0556-64-3211
見学なし



笹一酒造株式会社

創業は大正8年。社名の笹は、「酒」、一は「日本一」を意味します。甲州街道最大の難所として知られた笹子峠の麓に位置し、仕込み水は笹子の名水御前水。厳しい寒さと名水が生み出す、淡麗で喉越しの良い「笹一」は、熟成した日本酒の味と香りで、地元の人々にも愛されています。大月市笹子町吉久保26 ☎0554-25-2111 見学可能



井出醸造店

江戸中期に醤油醸造として創業し、1850年頃から清酒の醸造を始めたという井出醸造。当時、皇女和宮が降嫁されたことから「開運」と名づけられたのが、現在の「甲斐の開運」です。標高850mの富士山麓の冷涼な気候と、富士山の伏流水によって育まれる、芳醇な香りとなめらかな口当たりをぜひ。富士河口湖町船津8 ☎0555-72-0006 見学可能

地域のおすすめ ご当地スイーツ

清里・小淵沢・韮崎エリア



信玄ソフト
(道の駅南きよさと)



ビジュード・穂坂 [韮崎市]

果実郷である韮崎市穂坂町で採れた果物をたっぷり使った、ビジュード(宝石)のようなジャム。
● 韮崎市民交流センター「ニコリ」、銀河の駅にらさき、よつげし 韮崎店他
● 韮崎市穂坂町宮久保192-1 (株)フルーツランド平賀内穂坂町ふるさと協議会 ☎0551-23-4660



よんぱちぷりん [北杜市]

幻のお米と言われる北杜市武川産米「農林48号」がそのまま入った濃厚プリン。

● 秋月
● 北杜市武川町三吹2143-31 ☎0551-26-2759



スイートポテトパイ 金時パイ [北杜市]

日照時間日本一の北杜市明野で育った「あけの金時」を使用したボリュームたっぷりのパイ!

スイートポテトパイ / ● ハレ岳パイ工房
● 北杜市大泉町谷戸5632 ☎0551-38-0290
金時パイ / ● パイの家M-1
● 北杜市大泉町谷戸5883 ☎0551-38-4181



「ニーラ」マカロン
[韮崎市]

韮崎市のイメージキャラクター「ニーラ」の顔の形をしたマカロンです。

● コーナポットMDK店(韮崎市民交流センター「ニコリ」1階)
● 韮崎市若宮1-2-50 ☎0551-23-3611

大月・都留エリア



お菓子とうふ
[都留市]

豆乳を使用した生地には胡麻、栗、梅、マンゴーなどの餡をはさんだ人気のお菓子です。

● 手づくり和洋菓子 ならや
● 都留市中央3-4-7 ☎0554-43-6307



笹子餅 [大月市]

その昔、笹子峠の茶屋で力餅として売られていた笹子餅。誕生から100年以上、今も変わらずぬ味を受け継いでいます。(笹一酒造)

● みどりや
● 大月市笹子町黒野田1343 ☎0554-25-2121



吟醸ソフト
(笹一酒造)

かりんとうまんじゅう
[都留市]

黒蜜を練りこんだ薄皮に、お店自慢のあんこを包み、こだわりの油で揚げたかりんとうまんじゅうです!

● 御菓子司 すがや
● 都留市中央3-4-3 ☎0554-43-2673



酒まんじゅう [上野原市]

古くから伝わる独特の味は、買って帰るもよし、散歩のお供にも! 独特の風味を堪能できます。

● 上野原市役所経済課
● 上野原市上野原3832 ☎0554-62-3119



甲府・昇仙峡エリア



シルクソフト
(道の駅よとみ)

フレンチミレーロール白桃
(季節限定商品 5月~8月) [甲府市]

山梨市の契約桃農園が栽培した白桃のシロップ漬けを、ロールケーキの中に惜しみなく並べました!

● 株式会社平和堂
● 甲府市下曾根町3400-8
☎055-266-5191



くろ玉 [甲府市]

青えんどうのふっくらした餡を丸め、黒糖を使った羊羹をごく薄くかけた和菓子。歴史ある甲府の銘菓。

● 澤田屋 中央店
● 甲府市中央4-3-24 ☎055-235-1331



季節のパフェ [中央市]

旬のフルーツを使用した季節限定のパフェ。中央市豊富地区産の新鮮素材を使用しています。

● ふるさとカフェ シルク
● 中央市浅利1010-1 道の駅よとみ内
☎055-269-3423

森のバウムクーヘン・シフォンケーキ [甲斐市]

茅ヶ岳の麓で育った放牧卵をたっぷり使用したこだわりのバウムクーヘンと、濃厚な味が特徴のシフォンケーキは大人気の商品です!!

● 農業生産法人黒富士農場
● 甲斐市島上条3103-2
☎055-230-9053



石和・勝沼・西沢渓谷エリア



そばダンゴ [山梨市]

そば粉を使用した団子。そば独特の風味と食感、特製のタレがくせになるおいしさ。

● やぶそば利久
● 山梨市歌田423-1
☎0553-23-1584



レーズンサンド [笛吹市]

山梨県産の完熟ロザリオビアンコの粒干しぶどうを贅沢に4個はさみ、濃厚な味わいを実現しました。

● ふいふき旬感ネット
● 笛吹市八代町岡513-5 ☎055-287-8851



巨峰ソフト
(笛吹川フルーツ公園)

月の雫

甲州ぶどうに糖蜜をからめて作る甲州の名菓。蜜の甘さと甲州ぶどうの酸味がミックスした味が特徴です。

巨峰スイーツ [山梨市]

美味しい牧丘の巨峰を使ったスイーツ。市内のお店で、和・洋様々なオリジナル巨峰スイーツを食べることができます!

● 山梨市商工会
● 山梨市上神内川1348 ☎0553-22-0806

富士川流域・南アルプスエリア



塩サントリー
(富士川交流センター 塩の華)

あんびん
[市川三郷町]

雑穀の粉をこねた生地で、つぶあんを包み込んだ昔ながらのおやつです。

● 六郷特産品加工組合
● 市川三郷町落居2368 ☎0556-20-2525



すももラスク [南アルプス市]

100%南アルプス市産のすももの甘酸っぱさを閉じ込めた、色も香りもかわいいラスク。

● ベーカリー ルーブル
● 南アルプス市小笠原1654-4
☎055-284-0252



南アルプスの森 すももブッセ [南アルプス市]

南アルプス市産すももジャムを新鮮卵でふんわりと焼き上げ、ブッセでサンド!

● 候満月 南アルプス本店
● 南アルプス市桃園591 ☎055-282-2512

竹炭ロールケーキ [身延町]

竹炭のシャリシャリ感と生地のフワリ感が絶妙な逸品です!

● 身延竹炭企業組合など
● 南巨摩郡身延町角打2635-2 ☎0556-62-3611

下部の味噌アイス&曙大豆きなこアイス [身延町]

下部産の味噌を練りこんだ味噌風味のアイスと、曙大豆のきなこを練りこんだ味わい深いアイスです。

● 道の駅しもべ他
● 南巨摩郡身延町古閑4321 ☎0556-20-4141



富士山・富士五湖エリア



山中湖ワインようかん
[山中湖村]

山中湖花の都公園産の赤ワインを使用したようかんです。

● 山中湖 花の都公園
● 南都留郡山中湖村山中1650 ☎0555-62-5587

ブルーベリー羊かん
[鳴沢村]

鳴沢村で収穫されたブルーベリーのみを使用して作られた、ブルーベリーのほのかな香りとフルーティな酸味のある羊かんです。

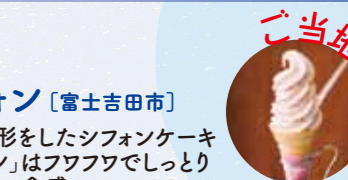
● 道の駅なるさわ物産館
● 山梨県南都留郡鳴沢村8532-63
☎0555-85-3366



おいしい西湖クニマス焼 [富士河口湖町]

クニマスの形をした焼き菓子。「ふじがね高原牛乳」と富士山麓産の玉子を使用した贅沢なスイーツ。

西湖周辺で行われるイベントに出店予定
● 西湖クニマス焼事業実行委員会
☎090-3240-0092



富士桜ソフトクリーム
(道の駅なるさわ)

ふじフォン [富士吉田市]

富士山の形をしたシフォンケーキ「ふじフォン」はフワフワでしっとりとした優しい食感。お土産やプレゼントに大人気。

● シフォン富士
● 富士吉田市大見1244
☎0555-24-8488



あなたの旅をもっと楽しく！ お店は携帯でかんたん検索



行ってみたい観光スポットが決まったら、「富士の国やまなし観光ネット」で検索し、[見る][食べる][温泉][体験]などのアイコンをクリック!

地図上で「情報誌にはない“独自の穴場スポット”」を簡単に見つけることができ、山梨をもっと楽しむことができます。

(※検索イメージ)

観光情報検索

キーワードで探す
ほうとう

目的地で探す
食べる

エリアで探す
甲府・山梨県

検索

より詳細な検索

山梨県内の“おいしいイベント”

四季	市町村	イベント名	開催時期
春	道志村	清流まつり(ヤマメ)	3月
	南部町	たけのこ祭り	4月下旬
	早川町	南アルプス早川山菜祭り	5月
	甲斐市	梅の里ふれあいまつり	5月
夏	中央市	スイートコーン収穫祭	5月下旬~6月上旬
	市川三郷町	甘々娘収穫祭	6月中旬
	南アルプス市	南アルプスフェスティバル(仮称)	6月~7月
	甲斐市	桑の実摘み体験	6月中旬
秋	鳴沢村	なるさわ収穫祭	7月下旬~8月中旬の土日6日間
	山梨市	山梨うまいもの市inフルーツ公園	9月上旬~10月下旬
	身延町	あけぼの大豆産地フェア	10月※土日及び祝日
	富士吉田市	農業まつりリフレふじよしだ秋祭り	10月
	小菅村	大地の恵みまつり	10月
	昭和町	ふるさとふれあい祭り	10月
	富士河口湖町	富士ヶ嶺ファームフェスタ	10月中旬
	甲府市	黒平ほうとう祭り	10月下旬
	北杜市	ハヶ岳新そば祭り	10月下旬~11月下旬
	早川町	はやかわ紅葉とそばまつり	11月
冬	県内全域	山梨スノー解禁日(各地でイベント開催)	11月3日
	北杜市	浅尾ダイコンまつり	11月
	富士川町	甲州富士川まつり	11月中旬
	富士川町	ゆずの里祭り	11月中旬
	上野原市	ふるさと長寿館ゆずワインまつり	12月中旬
	大月市	大月逸品展	12月
市川三郷町	大塚にんじん収穫祭	12月	

※その他、各地でイベントを開催しております。

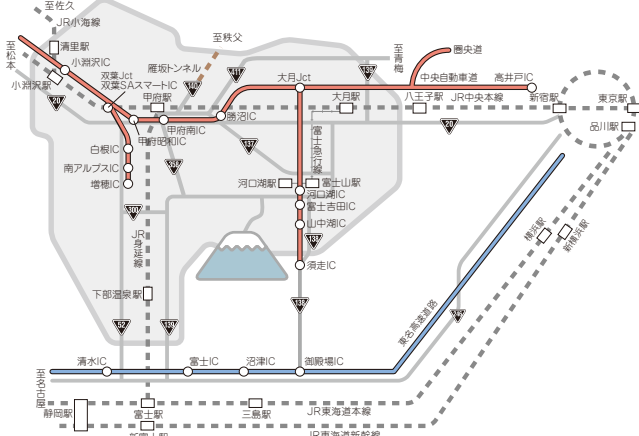
やまなし県アンテナショップ



「富士の国やまなし館」は、首都圏の皆さまに山梨の魅力をご紹介する総合情報館です。2階にはソムリエ田崎真也氏プロデュースのレストラン、Y-wine(わいわい)があり、山梨のワインや食材を楽しむことができます。楽しさいっぱいのやまなし館へどうぞご来館ください。

【やまなし館】1F

- 営業時間 10:30~19:30
- 定休日 年末年始
- お問い合わせ tel.03-3241-3776
- 【レストランY-wine】2F
- 営業時間
- ランチタイム 11:30~15:00
- ディナータイム ①~④17:00~22:00
- ⑤17:00~21:30
- 定休日 日・祝日
- お問い合わせ tel.03-3527-9185
- 所在地 〒103-0027 東京都中央区日本橋2-3-4 日本橋プラザビル



中央自動車道・中部横断道・東富士五湖道路でのアクセス

埼玉方面から	関ヶ谷IC	圏央道 / 30分	八王子Jct	中央自動車道 / 60分	甲府昭和IC
長野方面から	松本IC	長野自動車道 / 15分	岡谷Jct	中央自動車道 / 60分	甲府昭和IC
東京方面から	高井戸IC	中央自動車道 / 1時間30分			甲府昭和IC
愛知方面から	名古屋IC	中央自動車道 / 3時間			甲府昭和IC
静岡方面から	静岡市方面	国道52号線 / 1時間30分	増穂IC	中部横断自動車道 / 中央自動車道 20分	甲府昭和IC
	御殿場方面	国道138号線 / 30分	須定IC	東富士五湖道路 / 中央自動車道(大月Jct経由) 1時間	甲府昭和IC

JR中央線・東海道新幹線でのアクセス



このパンフレットの内容は、平成24年3月現在のものです。

地元の自慢が詰まった手作りの旅

0000家やまなしナビ

☎055-231-2230

お申込み営業時間 9:00~17:00(土・日・祝も可)

●観光のお問い合わせは
(社)やまなし観光推進機構
☎055-231-2722

甲府市丸の内1-8-17 山梨県庁 西別館 1階

●富士の国やまなし館 東京都中央区日本橋2-3-4 日本橋プラザビル1階 ☎03-3241-3776

●信州山梨多摩新観光センター 東京都新宿区新宿3-38-1 JR新宿駅東口1階 ☎03-3341-3261

●山梨県大阪事務所 大阪市北区梅田1-1 大阪駅前第3ビル21階 ☎06-6344-5961

●山梨県立富士ビクターセンター 南都留郡富士河口湖町船津6663-1 ☎0555-72-0259

印刷 (株)サンエ印刷