

YAMANASHI
JEPANG

Hello Kitty akan menjadi
pemandu wisata Anda di
Yamanashi, Rumah Gunung Fuji!



©1976, 2015, SANRIO CO., LTD.
APPROVAL No. G561665

YAMANASHI-JEPANG

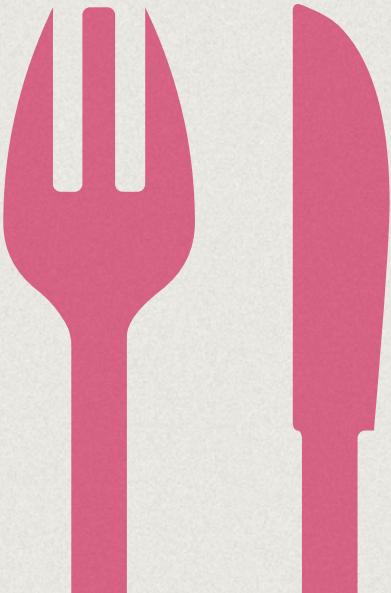
Kuliner

Panduan untuk wisata
kuliner dan berbelanja



Takeda Hishimaru
Maskot wisata Yamanashi,
Rumah Gunung Fuji

Buah-buahan, makanan, wine, sake lokal,
dan banyak lagi. Buku panduan ini memperkenalkan
Anda pada aneka ragam kuliner lezat
dan tempat perbelanjaan di Yamanashi.
Jadi, tunggu apa lagi!





Buah-buahan Yamanashi



Yamanashi terkenal untuk buah-buahannya yang lezat sepanjang tahun. Nikmati anugrah yang segar dan lezat dari alam dengan mencicipi rasa manis buah-buahan yang meleleh di mulut Anda.

Buah-buahan



Cicipi Wine dan Sake Terlezat



Tamu Kehormatan
Christine Haruka

Selebriti TV berdarah Jepang-Swiss yang menyukai Yamanashi.

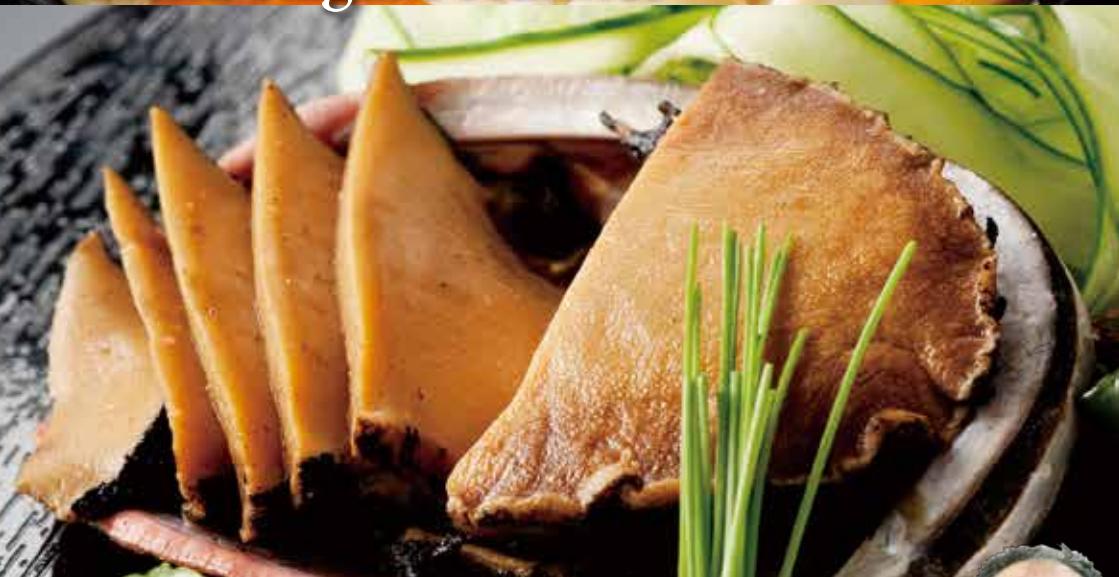


Tak hanya sebagai tempat lahir industri wine di Jepang saja, Yamanashi juga memiliki banyak kilang anggur yang unik! Selain itu, Yamanashi juga termasuk sebagai kawasan pembuat sake terkenal di Jepang. Hal itu dikarenakan kejernihan air di Yamanashi.

Wine & Sake



Aneka Ragam Kuliner



Produk Tradisional Mahakarya Para Seniman



Ragam kuliner lokal Yamanashi menawarkan cita rasa “masakan rumah” dan “khas spesial” yang begitu bervariatif dan unik!

Kuliner Lokal



3

Tamu Kehormatan
Makita Sports

Musisi dan aktor yang lahir di Yamanashi.

Produk tradisional Yamanashi menampilkan desain indah dan keterampilan yang sempurna. Produk tersebut dibuat dengan teliti dan menjadi ciri khas Yamanashi.

Berbelanja

4

Buah-buahan



Stroberi

Stroberi biasanya hanya tersedia dari musim dingin hingga musim semi, namun kini jenis baru stroberi juga tersedia untuk dinikmati pada musim panas.



Ceri

Buah ceri siap dipanen sejak pertengahan bulan Mei. Buah ceri dianggap sebagai salah satu keindahan di Jepang.



"Kiyo" memegang Guinness World Record sebagai plum terberat di dunia!

Plum

Yamanashi menumbuhkan aneka jenis plum, termasuk yang sangat besar seperti "Kiyo".



Persik

Persik yang baru dipetik dapat dinikmati pada awal musim panas.

Nikmati buah-buahan Yamanashi sesuai musim.

Yamanashi menawarkan buah-buahan sepanjang tahun untuk dinikmati. Yamanashi adalah produsen nomor 1 buah persik dan anggur di Jepang!



Musim Bunga Buah Persik

Bunga buah persik mulai bermekaran secara serentak di seluruh Yamanashi pada awal April. Hamparan wama merah jambu menyelimuti tanah Yamanashi dengan indah.



Blueberry

Blueberry dapat dinikmati sejak awal musim panas. Buah yang manis dan segar kebanggaan Yamanashi.



Anggur

Musim anggur berlangsung dari musim panas hingga musim gugur. Terdapat banyak varietas anggur yang ditanam.



Biasanya orang Jepang makan anggur tanpa kulit! Tapi, anggur Yamanashi bisa dimakan dgn kulit dan ada jenis anggur tanpa biji! Luar biasa!!



Kesemek

Korogaki dan Anpogaki adalah jenis kesemek yang dikeringkan pada akhir musim gugur.

Jadwal Panen Buah-Buanan Yamanashi

Nama buah	Apr	Mei	Jun	Jul	Agu	Sep	Okt	Nov	Des	Jan	Feb	Mar
Stroberi	●	●			●	●			●			●
Ceri		●	●	●								
Persik			●	●	●	●						
plum			●	●	●	●						
Anggur				●	●	●	●					
Blueberry				●	●							
Kesemek								●	●	●	●	●



Nikmatilah kegiatan memetik buah!

Pengunjung dapat memetik dan memakan buah-buahan, langsung dari kebun buah Yamanashi. Silakan coba beragam jenis buah Yamanashi ya!!

Lihat detilnya di sini!
"Memetik Anggur"



Memetik Stroberi

Petiklah stroberi yang merah cerah, dan silakan nikmati dengan susu kental manis.

(Biaya) sekitar 1,500 yen

Area Fuefuki, Koshu dan Yamanashi
Kofu dan Lembah Shosenkyo
Kawasan Gn. Fuji dan Danau Fujigoko



Memetik Ceri

Warna merah yang cantik ceri ini wajib dicoba!!

(Biaya) sekitar 2,000 yen

Area Fuefuki, Koshu dan Yamanashi
Kawasan Gn. Yatsugatake dan Nirasaki
Kawasan Minami Alps dan Cekungan Sungai Fuji
Kawasan Gn. Fuji dan Danau Fujigoko



Memetik Persik

Buah ini dapat dipetik pada akhir musim panas. Nikmati selagi buah masih keras dan segar.

(Biaya) sekitar 1,500 yen

Area Fuefuki, Koshu dan Yamanashi
Kawasan Minami Alps dan Cekungan Sungai Fuji
Kawasan Gn. Yatsugatake dan Nirasaki



Memetik Anggur

Anggur macam apa yang Anda suka? Banyak varietas tersedia untuk dicicipi.

(Biaya) sekitar 2,000 yen

Area Fuefuki, Koshu dan Yamanashi
Kofu dan Lembah Shosenkyo
Kawasan Gn. Yatsugatake dan Nirasaki
Kawasan Minami Alps dan Cekungan Sungai Fuji



Memetik Blueberry

Pengunjung dapat menikmati manisnya blueberry yang baru dipetik.

(Biaya) sekitar 1,000 yen

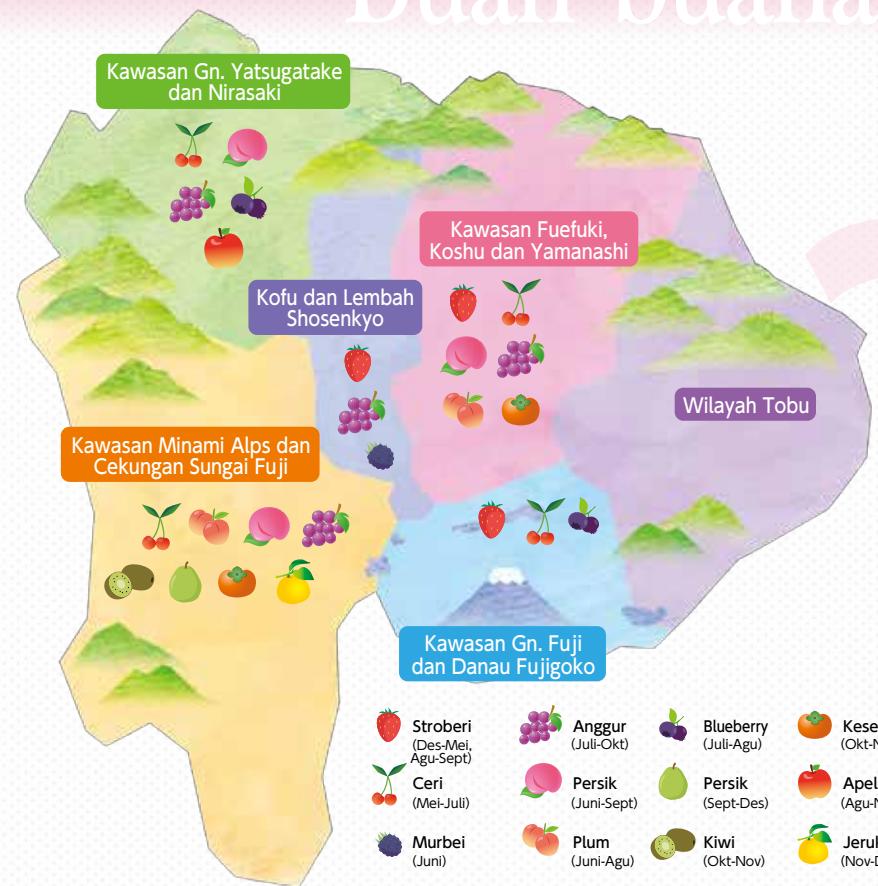
Kawasan Gn. Yatsugatake dan Nirasaki
Kawasan Gn. Fuji dan Danau Fujigoko

*Biaya dalam daftar bisa berubah.



Pengunjung dapat menikmati memetik buah di berbagai daerah!

Peta Buah Buah-buahan



Halaman web Yamanashi

"Yamanashi Umai Net" menyediakan informasi tentang masakan lokal, buah-buahan, wine, sake, Jepang dan banyak lagi makanan Yamanashi lainnya yang lezat. Jangan tunda menjelajahinya untuk mendapatkan informasi rinci tentang memetik buah.



www.yamanashi-kankou.jp/umaiinet/



Kunjungi website:
Umai Net
untuk informasi selengkapnya!



Wine Jepang

Wine

Temukan Wine Favorit Anda!

Yamanashi adalah tempat lahirnya industri wine Jepang! Banyak kilang anggur memproduksi wine dengan ramuan unik.



"Koshu Wine" berkelas dunia

"Koshu Wine", yang terbuat dari buah anggur Koshu dari perkebunan tua di Yamanashi, menerima pujian di kompetisi wine internasional dan dieksport ke seluruh dunia. Cita rasanya yang menyegarkan itu sangat cocok saat dipadukan dengan masakan Jepang.

Hmm sungguh luar biasa aroma Koshu wine ini!



Nikmati Kuliner Lokal bersama Wine!

Di kilang anggur, pengunjung tidak hanya dapat mencicipi aneka wine, tetapi juga dapat bersantap di restoran-restoran di sana. Memadukan wine produksi lokal dengan ramuan berbahan lokal benar-benar fantastis!



Pengunjung dapat juga menikmati sejarah di balik pembuatan wine



Gua Wine Terowongan Katsunuma

Terowongan jalan kereta api yang masih ada hingga saat ini. Museum arsip ini menawarkan catatan sejarah terkait dengan wine yang saat ini sedang diproduksi.

- TEL.0553-44-0444
- 10 men. dengan taksi dari JR Katsunuma-Budokyo Sta.
- 10 men. dengan taksi dari JR Katsunuma-Budokyo Sta.

Budo-no-Oka

"Budo-no-Oka" menawarkan kebun anggur yang ekspansif di bukit kecil di dekat situ. Gua wine bawah tanah itu menyimpan sekitar 200 nama merek wine yang tersedia untuk dicicipi dan dibeli. Ada juga restoran di sana yang menawarkan makanan yang cocok dengan Koshu Wine.

- Bukit Anggur Katsunuma Budo-no-Oka TEL.0553-44-2111
- 5 men. dengan taksi dari JR Katsunuma-Budokyo Sta.



Lihat detilnya di sini!
"Budo-no-Oka"



Peta Kilang Anggur



Berkunjunglah ke Kilang Anggur Yamanashi

Yamanashi menawarkan sejumlah kilang anggur yang memproduksi wine dengan unik.

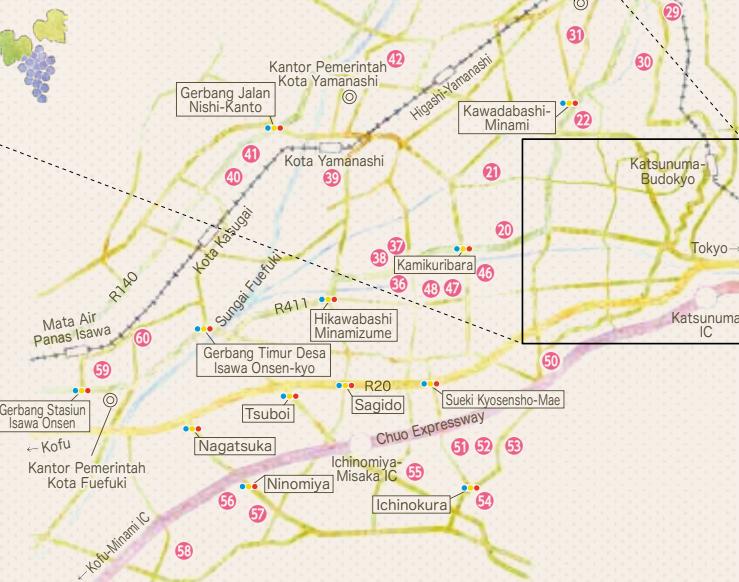
Mencicipi Tur Tur (perlu reservasi)
Restoran

Kawasan Katsunuma

1	Kashiwa Wine TEL.0553-44-0027
2	Kilang Anggur Fujiclar TEL.0553-44-3181
3	Marquis Wine TEL.0553-44-1005
4	Kilang Anggur Marufuji TEL.0553-44-0043
5	Kilang Anggur Katsunuma TEL.0553-44-0069
6	Kilang Anggur Ikeda TEL.0553-44-2190
7	Kilang Anggur Iwasaki TEL.0553-44-0020
8	Kurambon Wine TEL.0553-44-0111
9	Kilang Anggur Diamond TEL.0553-44-0129
10	Kilang Anggur Soryu TEL.0553-44-0026
11	Kilang Anggur Ohizumi, Katsunuma TEL.0553-44-2872
12	Mercian - Chateau Mercian TEL.0553-44-1011
13	Kilang Anggur Toumu TEL.0553-44-5535
14	Kilang Anggur Chateraise Belle Foret - Kilang Anggur Katsunuma TEL.0553-20-4700
15	Kilang Anggur Morita Koshu TEL.0553-44-2003
16	Kilang Anggur Katsunuma Daihachi TEL.0553-44-0162
17	Kilang Anggur Asaya TEL.0553-44-1022
18	Chuo Budoshu - Kilang Anggur Grace TEL.0553-44-1230



19	Huggy Wine TEL.0553-44-0433
20	L'Orient Wine - Kilang Anggur Shirayuri TEL.0553-44-3131
21	Sapporo Wine - Kilang Anggur Grande Polaire Katsunuma TEL.0553-44-2345
22	Manns Wine - Kilang Anggur Katsunuma TEL.0553-44-2285
23	Kinjyo Wine TEL.0553-44-1567
24	Budoubatake TEL.0553-44-0356
25	Chateau Jun TEL.0553-44-2501
26	Haramo Wine TEL.0553-44-0121
27	Kilang Anggur Marusan TEL.0553-44-0160
28	Chateau Katsunuma TEL.0553-44-0073



Kawasan Enzan, Yamanashi dan Fuefuki

29	Ushiku Wine TEL.0553-33-8080
30	Kilang Anggur Okunota TEL.0553-33-9988
31	Kilang Anggur Kai TEL.0553-32-2032
32	Kilang Anggur Kizan TEL.0553-33-3024
33	Kilang Anggur Gomi TEL.0553-33-3058
34	Enzan Wine TEL.0553-33-2228
35	Kilang Anggur Kisvin TEL.0553-32-0003
36	Kilang Anggur Tsuruya TEL.0553-20-1772
37	Kilang Anggur Hikawa TEL.0553-22-1722
38	Toshin Yosu TEL.0553-22-5681
39	Ste. Neige Wine TEL.0553-22-1511
40	Tekisen Wine TEL.0553-23-2462
41	Caney Wine TEL.0553-22-0148
42	Soleil Wine TEL.0553-22-2236
43	Yawata Wine TEL.0553-23-2082
44	Sanyo Wine TEL.0553-35-2108
45	Kilang Anggur Shion TEL.0553-20-3541
46	Kilang Anggur Suzuran TEL.0553-47-0221
47	Yahagi Yosu TEL.0553-47-5911
48	Minami Alps Wine and Beverage TEL.0553-47-6550
49	Chateau Lumiere TEL.0553-47-0207
50	Montanasu Wine TEL.0553-47-0491
51	Kilang Anggur Kitanoro TEL.0553-47-1563
52	Aramaki Wine TEL.0553-47-0071
53	Alps Wine - Salon TEL.0553-47-5881
54	Perwakilan TEL.0553-47-1553
55	Kilang Anggur Katsunuma - Kilang Anggur Kanegawa TEL.0553-47-3232
56	New Yamanashi Wine TEL.055-263-3036
57	Fuefuki Wine TEL.055-263-2299
58	Yatsushiro Wine TEL.055-265-2418
59	Monde Wine TEL.055-262-3161
60	Hombo Shuzo - Kilang Anggur Yamanashi Mars TEL.055-262-1441

Peta Kilang Anggur



Sake Jepang

Sake



Sake ini dibuat dari beras dan air dari mata air bersih.

Yamanashi dikaruniai dengan banyak mata air yang jernih dan karenanya menjadi kawasan pembuatan sake yang populer. Asyik sekali bisa mencicipi dan membandingkan sake dari begitu banyak produsen sake!



Ciri-ciri Sake

Sake dibuat dari beras, tetapi sebagian dapat dibuat dengan mengubah kemurnian ramuan dan prosedur. Jika kata-kata "Junmai" atau "Ginjo" dicantumkan di label, artinya mengacu pada proses pembuatan yang khas.



Menikmati Sake Hangat

Sake dapat dinikmati sebagai minuman hangat atau dingin. "Okan" mengacu pada sake hangat dan populer selama musim dingin.



Mengunjungi Tempat Pembuatan Sake

Sake adalah wine fermentasi yang dibuat dari beras, air, dan malt beras. Proses pembuatannya sangat khusus dan rumit. Sebagian besar persiapan dilakukan di luar ruangan selama musim dingin. Saat mengunjungi produsen selama pembuatan, pengunjung dapat melihat cara membuat sake Jepang.



Sebuah bola dari ranting cedar Jepang digantung di lis atap untuk menunjukkan sake baru telah siap!

Label Produsen dan Sake Lokal Yamanashi

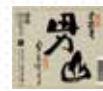
Produsen sake Yamanashi dan label lokalnya ada dalam daftar berikut. Setiap label menawarkan cita rasa yang berbeda. Jangan ragu-ragu untuk mencicipi dan membandingkannya!



3 Tanizakura-shuzo
TEL.0551-38-2008



3 Takenoi Shuzo
TEL.0551-47-2277



4 Yamaki Shuzoten
TEL.0551-47-3130



7 Fukutokucho - Nirasaki Factory
TEL.0551-23-5843



9 Yoro Shuzo
TEL.0553-22-0047



13 Sasaichi Sake Brewery
TEL.0554-25-2111



14 Ide Jyozen
TEL.0555-72-0006



8 Udezumou Shuzo
TEL.055-262-3010



11 Okubo Shuzoten
TEL.0556-22-0227



15 Sun Foods
TEL.0553-32-3343



10 Yorozuya Jyozen
TEL.0556-22-2103



12 Yokoyama Shuzoten
TEL.0556-64-3211



Berbelanja Tur Tur (perlu reservasi) Restoran

Masakan Lokal



Udon Yoshida

Pengunjung dapat menikmati miso udon kecap yang dibuat dengan air dari mata air Gn. Fuji. Mie tebal asin yang dimasak masih agak keras menawarkan hidangan yang mengenyangkan. Hampir 60 restoran tersedia di kawasan Fujiyoshida, dan banyak di antaranya yang menawarkan bersantap di ruang makan mereka sendiri.

●Dinas Promosi Pariwisata Fujiyoshida TEL.0555-21-1000



Hoto

Sejenis mie pipih yang disajikan dalam wadah panci besar dengan banyak sayuran rebus. Pengunjung dapat makan langsung dari wadah tersebut.

Hidangan Yamanashi Berperingkat B

Torimotsu-ni (rebusan jeroan ayam) pertama kali dihidangkan di restoran mie soba di Kota Kofu sekitar tahun 1950. Hidangan tersebut meraih B-1 Grand Prix (kompetisi hidangan berperingkat B) pada tahun 2010.

"Cita rasa tradisional" masih menjadi favorit

Masakan lokal Yamanashi kreatif dan penuh cita rasa, memperlhatkan kegemaran Yamanashi akan makanan lezat!

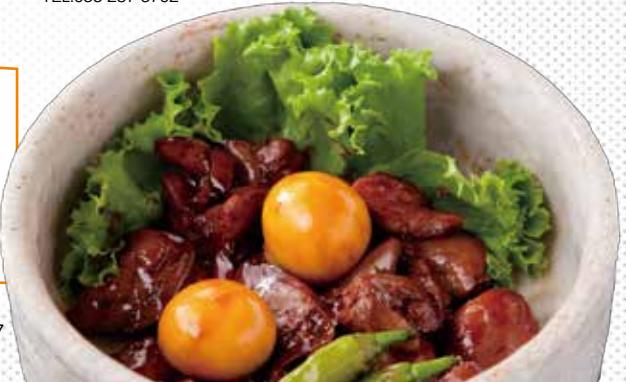


Kofu Torimotsu-ni

Torimotsu-ni adalah masakan lokal dari jeroan ayam rebus yang dimasak dengan gula dan kecap. Jeroan ayam rebus tersebut dipadukan dengan saus asin manis yang membuat ketigahan.

●Departemen Pariwisata Kota Kofu TEL.055-237-5702

Lihat detilnya
di sini!
"Torimotsu-ni"



Awabi Rebus

Awabi (tiram) direbus pelan-pelan dengan kecap. Setelah itu diiris tipis dan dimakan.



Hidangan Laut dari Prefektur Non-pantai

Selama Masa Edo, tiram ditangkap di laut dan direndam dengan bumbu kecap. Saat itu tiram dibawa dengan kuda. Pada saat tiba di Kofu, tiram sudah siap dihidangkan dan dimakan.



Luar biasa saat dipadukan dengan wine atau sake.



Mimi

"Mimi" adalah masakan tradisional di Jukkoku, Kota Fujikawa, yang dibuat dengan merebus sayuran musiman dengan adonan tepung.

●Departemen Perdagangan, Industri, dan Pariwisata Kota Fujikawa TEL.0556-22-7202



Yuba

Yuba Yuba dibuat dari susu kedelai. "Minobu Yuba" pertama kali dibuat lebih dari 700 tahun yang lalu karena mencemaskan kesehatan Nichiren Shonin.

●Departemen Pariwisata Kota Minobu TEL.0556-62-1116

Daging Sapi Wine Koshu

Ampas anggur, sisa-sisa buah anggur dari proses pembuatan wine, dipakai sebagai pakan ternak. Ini membuat daging sapi terasa manis, lembut, dan halus.

●Asosiasi Produsen Daging Sapi Wine Koshu TEL.055-262-2288



Ikan Salmon Kai

Ikan Salmon Kai adalah jenis ikan salmon besar berwarna khas yang hidup bebas dan dibesarkan di lingkungan alam Koshu yang kaya. Ayam ini menawarkan cita rasa yang luar biasa.

●Asosiasi Produsen Ayam Koshu TEL.055-222-0032



Kerajinan Tangan Tradisional



Desain tradisional yang memperlihatkan keterampilan luar biasa

Kerajinan tangan tradisional di Yamanashi semuanya modis. Desain indah ini sangat pas untuk dipakai sehari-hari!



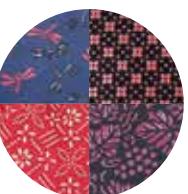
Koshu Inden

Produk alami dari kulit ini kian menambah pesona!



Temukan Motif Tradisional Favorit Anda!

Motif inden punya makna bermacam-macam. Contohnya, capung secara harfiah dikenal sebagai "serangga pemenang" karena hanya dapat maju atau terbang lurus ke depan. Konori, motif ini menjadi favorit para pejuang.



Tekstur yang lembut ini rasanya sangat enak dipakai!

Kaiki

berasal dari kawasan Gunnai, daerah penghasil tekstil. Teknik anyaman yang unik menawarkan tekstur khas.



Perhiasan

Yamanashi pernah menjadi kawasan penghasil batu permata yang termasyur. Teknik pembuatan perhiasan yang khusus telah dikembangkan, menjadikan wilayah ini salah satu produsen perhiasan nomor satu di Jepang.

Koo-fu

Merek Koo-fu menawarkan perhiasan dengan desain indah yang memadukan gaya baru dan lama. Perhiasan yang tampak dalam gambar juga buatan Koo-fu.



Kini nikmati juga Yamanashi di Tokyo! Panduan berbelanja di Yamanashi

"Fujinokuni Yamanashi-kan" adalah toko satelit dan pusat informasi yang menyajikan pesona dan ciri khas Yamanashi yang unik. Barang-barang khas daerah Yamanashi juga tersedia. Ada juga toko wine produksi Shinya Tasaki, ahli wine yang terkenal di dunia dan restoran Y-wine, sehingga pengunjung dapat menikmati wine dan makanan Yamanashi.

Fujinokuni Yamanashi-kan: 1F

- Buka sepanjang tahun
- Tel 03-3241-3776

Restaurant Y-wine: 2F

- Hari Minggu dan hari libur tutup
- Tel: 03-3527-9185
- Alamat:
Nihonbashi Plaza Building,
2-3-4, Nihonbashi, Chuo-ku,
Tokyo, 103-0027

Kuliner Ringan Khas Lokal



Nikmati cemilan manis Yamanashi!

Cemilan manis produksi Yamanashi sangat unik. Bahkan cemilan manis standar Jepang yang tersedia di sini pun sangat lezat dan enak dipandang.

Mochi Shingen

Kue mochi lembut yang ditaburi sirup gula merah dan bubuk kinako adalah cemilan manis khas yang tersedia di Yamanashi. Cicipi tanpa mengotorkan wajah Anda dengan kinako! Semoga bubuk kinako ini tidak bertebaran di wajah anda ya!



Anggur Koshu



Tsuki No Shizuku

Cemilan manis Yamanashi ini memiliki nama yang romantis, yaitu "Tsuki No Shizuku" atau "Tetesan Bulan". Cemilan ini menggunakan anggur Koshu sebagai pemanisnya. Anggur Koshu dicampur ke dalam gula. Cemilan ini hanya tersedia pada musim gugur.

Kurodama

Bola-bola sehitam malam ini penampilannya luar biasa. Cemilan manis Jepang yang enak ini terbuat dari kacang merah manis bersalut gula merah dan berisi pasta kacang hijau yang manis.

Informasi Tempat Oleh-Oleh
Lihat lokasi di bawah ini untuk membeli barang-barang khas Yamanashi!



Michi-no-Eki

Michi-no-Eki		
1	Tomizawa	28507-1 Fukushi, Nanbu-cho ☎0556-66-2260
2	Kai-Yamato	2248 Hajikano, Yamato-cho, Kota Koshu ☎0553-48-2571
3	Narusawa	8532-63 Jiragonno, Narusawa-mura ☎0555-85-3900
4	Mitomi	1822-1 Mitomi-Kawaura, Kota Yamanashi ☎0553-39-2580
5	Shimobe	4321 Furuseki, Minobu-cho ☎0556-20-4141
6	Toyotomi	1010-1 Asari, Kota Chuo ☎055-269-3424
7	Nirasaki	1795 Nakajo, Nakada-machi, Kota Nirasaki ☎0551-25-5021
8	Doshi	9745 Doshi-mura ☎0554-52-1811
9	Katsuyama	3758-1 Katsuyama, Fujikawaguchiko-machi ☎0555-72-5633
10	Hanakage No Sato Makioka	2120 Murofushi, Makioka-cho, Kota Yamanashi ☎0553-35-4780
11	Hakushu	1308 Shirasu, Hakushu-cho Kota Hokuto ☎0551-20-4711
12	Fujiyoshida	1936-6 Araya, kota Fujiyoshida ☎0555-21-1225
13	Minamikiyosato	760 Nagasawa, Takane-cho, Kota Hokuto ☎0551-20-7224
14	Shirane	595-1 Zaizezuka, Kota Minami Alps ☎055-282-6478
15	Kobuchisawa	2968-1 Kobuchisawa-cho, Kota Hokuto ☎0551-36-3280
16	Pusat Pengunjung Minobu Fujikawa	1597 Shimoyama, Minobu-cho, (Terletak Taman Kerajinan Tangan Fujikawa Yamanashi) ☎0556-62-5600
17	Tabayama	2901 Tabayama-mura ☎0428-88-0411
18	Fujikawa	1655-3 Aoyagi-machi, Fujikawa-cho ☎0556-48-8700
19	Kosuge	3445 Kosuge-mura ☎0428-87-0020

Pusat Industri Lokal Prefektur Yamanashi

Kaiterasu

Tersedia barang-barang khas Yamanashi yang beraneka ragam, misalnya perhiasan, inden, dan kerajinan tangan tradisional serta wine dan makanan lezat lokal.

Pusat Industri Lokal Prefektur Yamanashi: Kaiterasu

3-13-25 Toko-ji Temple, Kota Kofu ☎055-237-1641



Toko Oleh-Oleh di Stasiun Kofu

JR Kofu Station (CELEO 2F)

1-1-8 Marunouchi, Kota Kofu ☎055-224-2611

Pengunjung dapat membeli barang-barang seperti wine dan cemilan manis di toko-toko yang terletak di sekitar stasiun JR dan Fujikyu Line.

Stasiun Gn. Fuji, Fujikyu Line (Q-STA)

2-5-1 Kamiyoshida, kota Fujiyoshida ☎0555-23-1111

Tentang Prefektur Yamanashi

Prefektur Yamanashi terletak di pusat negara Jepang, yaitu terletak di sebelah barat Tokyo. Hampir 80% luas Prefektur Yamanashi dikelilingi oleh pegunungan dan hutan yang kaya akan pemandangan dan alamnya.

Topografi setempat dikenal sebagai "cekungan Kofu," karena seluruhnya dikelilingi pegunungan. Gunung Fuji, yang menjulang di sebelah selatan, adalah puncak tertinggi, simbol kebanggaan Jepang, dan tercatat sebagai situs warisan dunia. Di sebelah utara terdapat deretan pegunungan Yatsugatake dengan Dataran Tinggi Kiyosato terhampar di kakinya. Di sebelah barat terdapat deretan Alpen Selatan, rangkaian pegunungan yang telah terdaftar sebagai Reservasi Biosfera UNESCO (juga dikenal sebagai Taman Ekologi UNESCO di Jepang), dengan gunung-gunung tinggi di Jepang, di antaranya Gunung Kai-Komagatake dan Gunung Kitadake, puncak tertinggi yang kedua di situ.

Karena iklimnya, Yamanashi memiliki perbedaan suhu yang drastis antara musim panas dan musim dingin, sehingga perbedaan antara setiap musim dapat dirasakan dan dilihat dengan jelas di Yamanashi. Berkat perbedaan suhu tersebut, pertanian buah-buahan di Yamanashi sangat berkembang dan maju.

Yamanashi sejak zaman dahulu juga terkenal sebagai daerah sumber batu kristal, dan daerah memproduksi perhiasan lebih banyak daripada daerah mana pun di Jepang berkat teknik pengasahannya yang menakjubkan.

No.1 di Jepang

Gunung tertinggi: Gunung Fuji



Produsen no 1 buah persik, anggur, dan plum



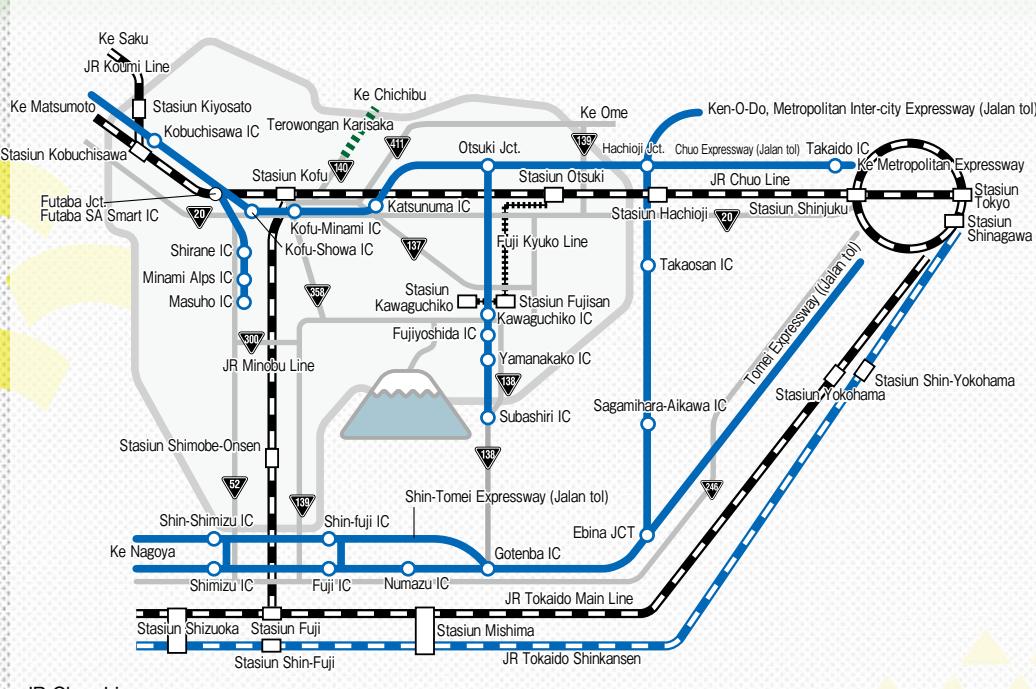
Produsen no 1 perhiasan



Produsen no 1 air mineral



Petunjuk Arah ke Yamanashi



Aktivitas di Fujisan

Panduan pengalaman resmi FUJISAN disediakan oleh Prefektur Yamanashi

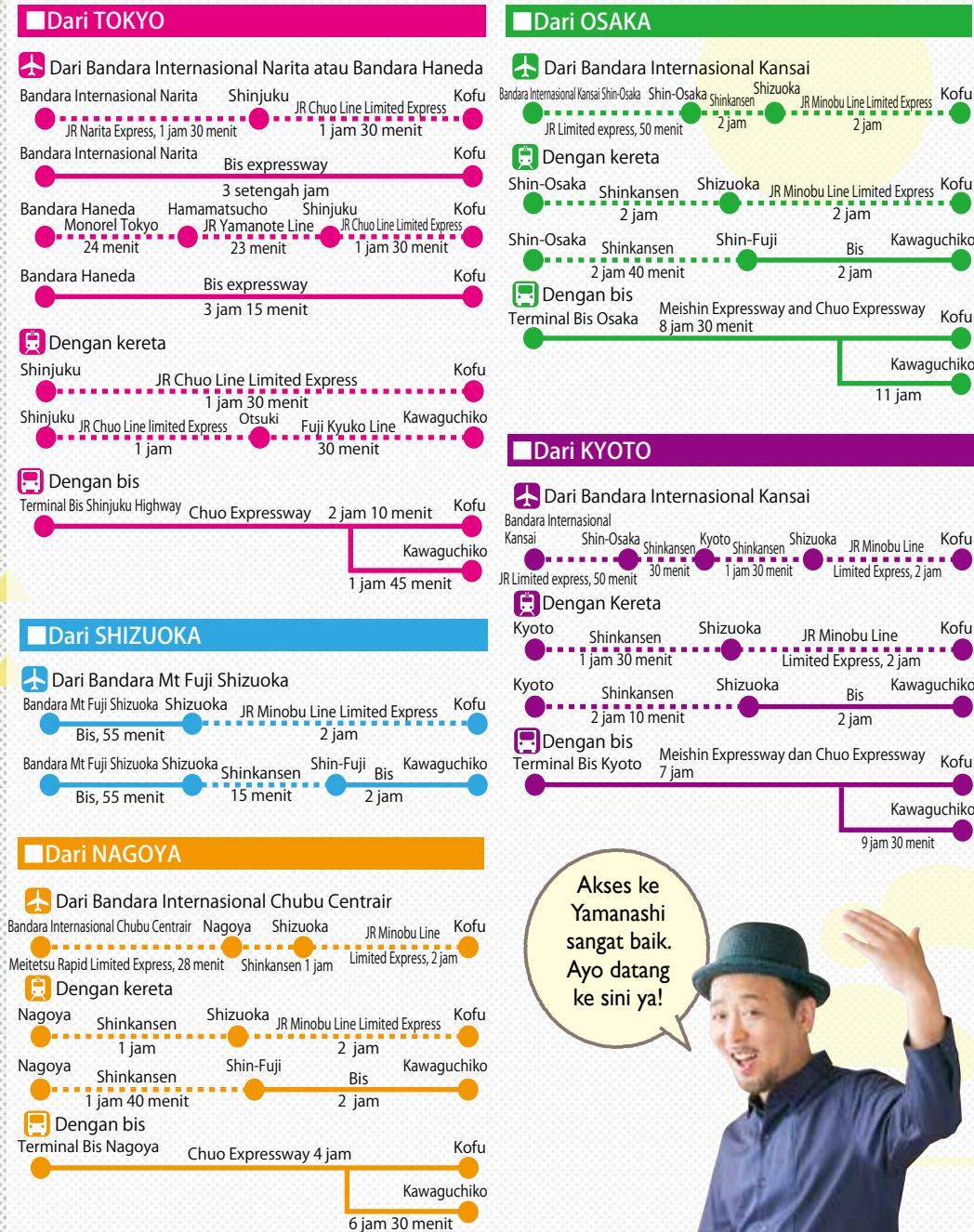
Appl Baru
Rilis
2016



Titik WiFi gratis di Yamanashi Tersedia untuk Siapa Saja

Prefektur Yamanashi mempromosikan pemasangan titik akses WiFi di seluruh penjuru prefektur. Dua ribu titik WiFi gratis akan siap digunakan pada akhir tahun 2015. Jangan ragu untuk menggunakan layanan ini selama berkunjung. www.yamanashi-kankou.jp/wi-fi/

Jadwal Perjalanan Kereta dan Bis ke Yamanashi



Akses ke Yamanashi sangat baik. Ayo datang ke sini ya!





Terowongan Dedaunan Musim Gugur (Kota Fujikawaguchiko)



Organisasi Pariwisata Yamanashi

Kantor Pemerintah Prefektur Yamanashi Gedung Annex Lantai 2,
1-6-1 Marunouchi, Kofu, Yamanashi 400-0031
Tel.055-231-2722 <http://www.yamanashi-kankou.jp/>

*Sejak 1 September 2015

