

山梨
日本

Hello Kitty作為嚮導
帶您漫遊富士之國
山梨縣的風光名勝！



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

山梨 - 日本

美食與購物資訊手冊

美食



富士之國山梨
觀光商隊長
「武田菱丸」

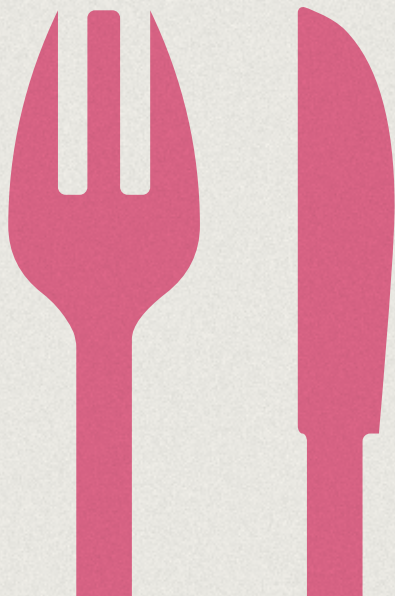
水果・美酒・鄉土料理

本手冊為您介紹

山梨縣豐富多彩的

美食與購物資訊。

與您共同飽享山梨縣的樂趣！





水果王國山梨縣



品嘗極品葡萄酒



山梨縣是一年四季碩果累累的水果王國。
歡迎來此品嚐入口即溶、甘甜爽口的大自然之恩惠。

水果



特邀顧問嘉賓
春香Christine

熱愛山梨縣的瑞士日本混血藝人。

作為日本產葡萄酒的發祥地，山梨縣匯聚眾多別具一格的酒莊。
此外，充分利用豐富清澈的水資源，日本酒的製造也極為發達。

美酒



豐富多樣的飲食文化



傳統與技術交融的逸品



樸素卻充滿巧思智慧的山梨縣鄉土食物
既飽含著「家的味道」，又凝聚著「精益求精的匠心」。

鄉土料理



特邀顧問嘉賓
Makita Sports
山梨縣出生的歌手、演員。

山梨縣的傳統工藝品融匯著秀逸的設計與匠人的嫺熟技藝。
各種製品令四壁生輝。

購物

水果



草莓

通常於冬天到春天上市的草莓也具有專供夏天品嘗的品種。



櫻桃

從5月中旬迎來採收期。日本極為高級的水果。



李子

出產大粒品種等各種各樣的李子。

「貴陽」作為世界最重的李子已入選金氏世界紀錄！



在水果王國山梨縣
品嘗時令的美味鮮果。

山梨縣是一年四季
皆可品嘗各種水果的水果王國。
蜜桃和葡萄號稱
日本最高產量！



粉紅菲菲的春天

4月上旬桃花絢爛綻放，
編織出粉紅色的絨毯。
灼灼其華，風光無限。



蜜桃

品嘗初夏剛剛採摘的
鮮甜可口的蜜桃。



葡萄

從夏天到秋天的時令水果。
栽培品種繁多。

便於入口的
無籽葡萄、
帶皮一起吃的
葡萄，種類多得
數不過來！



藍莓

從初夏即可品嘗的藍莓。
甘甜可愛的果實人見人愛。



山梨的代表性風景

進入甲府盆地最先映入眼簾的
就是一望無際的葡萄園。
是山梨的代表性風景。



柿子

充滿秋天氣息的果實。
乾柿子(枯露柿、安保柿)也倍受歡迎。

製作乾柿子也是
秋天的風物詩。

山梨縣水果日曆

水果名稱	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
草 莓	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
櫻 桃		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
蜜 桃			●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
李 子			●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
葡 萄				●	●	●	●	●	●	●	●	●
藍 莓				●	●	●	●	●	●	●	●	●
柿 子								●	●	●	●	●



採摘水果 歡樂無窮！

在山梨的農園內，可品嚐親手
摘獲的新鮮時令水果。
歡迎體驗各種
水果採摘活動。

Check!
「採摘葡萄」



採摘草莓

採摘紅彤彤的新鮮草莓。
沾著煉乳食用亦美味可口！

〔價格〕1500日圓左右

笛吹・甲州・山梨地區 甲府・昇仙峽地區
富士山・富士五湖地區



採摘櫻桃

垂在枝頭的紅色寶石。
採摘頂級水果！

〔價格〕2000日圓左右

笛吹・甲州・山梨地區 八岳・韮崎地區
南阿爾卑斯・富士川流域地區 富士山・富士五湖地區



採摘蜜桃

宣告夏季到來的水果。
歡迎趁新鮮清脆時食用！

〔價格〕1500日圓左右

笛吹・甲州・山梨地區 八岳・韮崎地區
南阿爾卑斯・富士川流域地區



採摘葡萄

最喜歡哪個品種的葡萄呢？
歡迎嘗試各式品種。

〔價格〕2000日圓左右

笛吹・甲州・山梨地區 甲府・昇仙峽地區
南阿爾卑斯・富士川流域地區 八岳・韮崎地區



採摘藍莓

剛採摘的藍莓
清爽甘甜，回味無窮。

〔價格〕1000日圓左右

八岳・韮崎地區 富士山・富士五湖地區

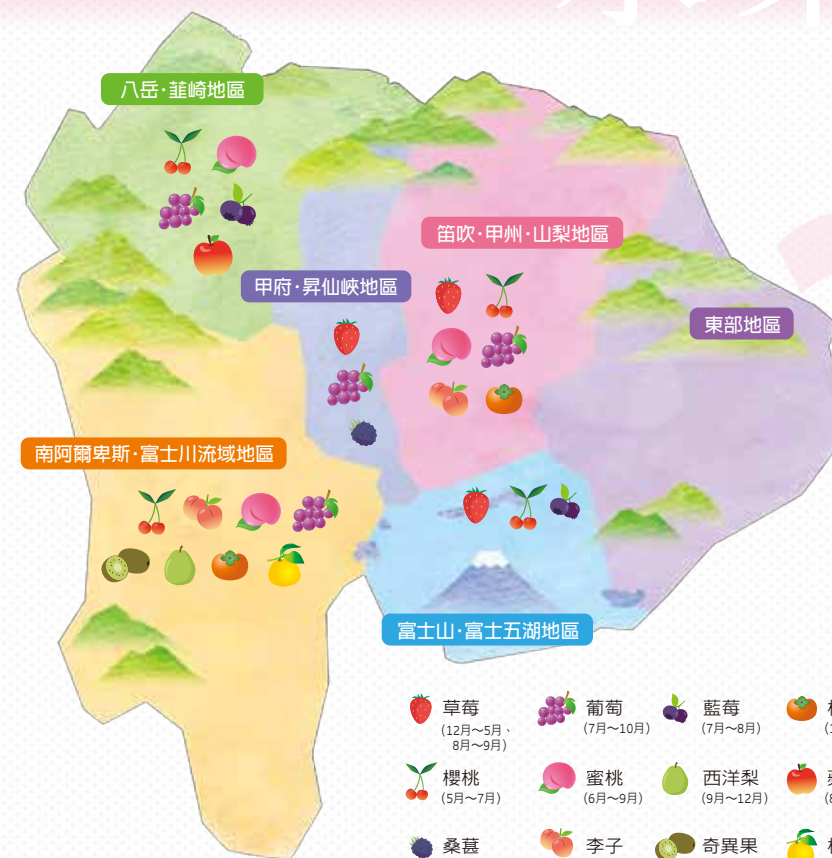
※金額為大概數字

在這些地區
可體驗到
採摘水果的樂趣！



水果地圖

水果



Yamanashi Umai. Net

「山梨Umai.net」為您介紹
鄉土料理、水果、葡萄酒、
日本酒及其他山梨美食，
內容豐富齊全。刊載豐富的
採摘水果資訊，歡迎瀏覽。



www.yamanashi-kankou.jp/umai.net/



詳細信息
請瀏覽
Umai.net！



美酒

葡萄酒

尋找您最喜歡的
葡萄酒！

山梨縣是日本產葡萄酒的發祥地！
眾多酒莊釀造
獨一無二的葡萄酒。



世界享有盛譽的 「甲州葡萄酒」

採用山梨自古生產的「甲州葡萄」
製作的「甲州葡萄酒」，
深得世界葡萄酒大賽讚譽，
不斷向世界出口。
與和食完美搭配的清爽口感
最為獨特，充滿魅力。

甲州葡萄酒
芳香撲鼻！



享受當地的食物和葡萄酒！

在酒莊中可試飲各種葡萄酒，
此外，也可在兼設的餐廳內用餐。
當地產的葡萄酒與當地食材的結合，
為您帶來奢華與尊貴的享受。



葡萄酒的製作歷史
也非常有趣！



宮光園

日本第一家葡萄酒釀造公司。
現在已成為介紹葡萄酒製作的
歷史資料館。

●TEL.0553-44-0444
●交通 從勝沼葡萄酒鄉站
乘計程車10分鐘



勝沼隧道 葡萄酒莊

採用廢棄的鐵路隧道建造的
葡萄酒儲藏庫，
氛圍一流！

●TEL.0553-20-4610
●交通 從勝沼葡萄酒鄉站
乘計程車10分鐘

葡萄之丘

坐落在小山丘上，葡萄田一望無際
的「葡萄之丘」。地下的酒莊中陳
列約200種品牌的葡萄酒，可試飲
後購買。在附屬餐廳內，可搭配甲
州葡萄酒享受各種美食佳餚。

●勝沼葡萄之丘
TEL.0553-44-2111
●交通 從勝沼葡萄酒鄉站
乘計程車5分鐘

眼花繚亂
令人猶豫不決！



Check!
「葡萄之丘」



山梨縣為數眾多的酒莊釀造出個性萬千的葡萄酒。

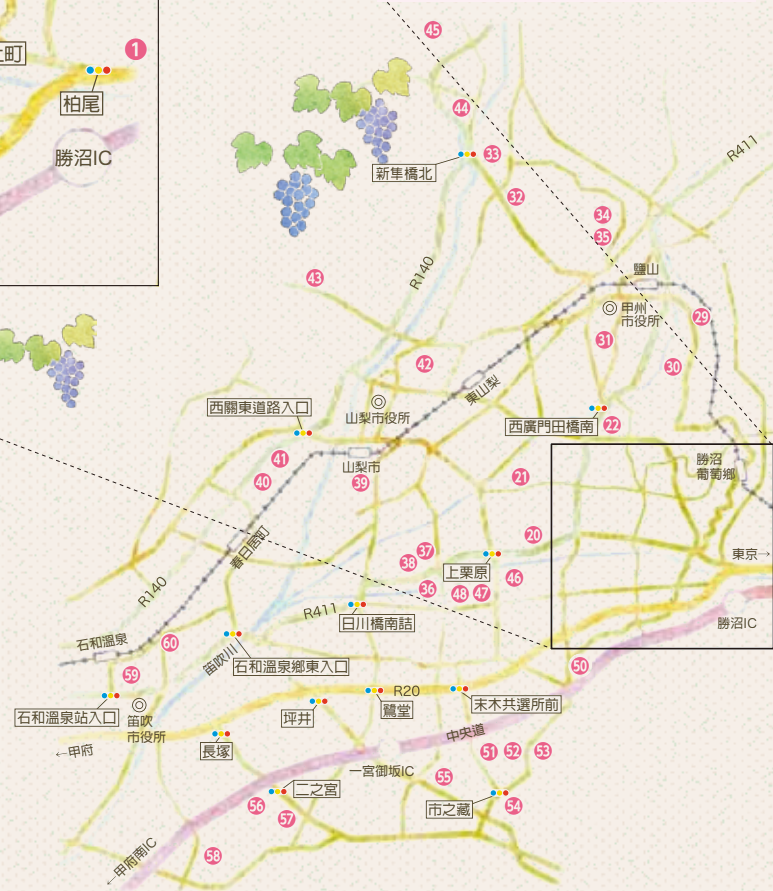
試飲 參觀學習 參觀學習(需預約) 餐廳

1	柏和葡萄酒	TEL.0553-44-0027	
2	Fujiclair葡萄酒莊	TEL.0553-44-3181	🍷🔍
3	Maruki葡萄酒	TEL.0553-44-1005	🍷🔍
4	丸藤葡萄酒工業	TEL.0553-44-0043	🍷🔍
5	勝沼醸造	TEL.0553-44-0069 (代)	🍷🔍🍷🍷
6	Ikeda酒莊	TEL.0553-44-2190	🍷🔍
7	岩崎醸造	TEL.0553-44-0020	🍷🔍
8	Kuramubon葡萄酒	TEL.0553-44-0111	🍷🔍
9	鑽石酒造	TEL.0553-44-0129	🍷🔍
10	蒼龍葡萄酒	TEL.0553-44-0026	🍷🔍
11	大泉葡萄酒	TEL.0553-44-2872	🍷
12	Mercian Château Mercian	TEL.0553-44-1011	🍷🔍🍷🍷
13	東夢酒莊	TEL.0553-44-5535	🍷🔍
14	Chateraise Belle Foret酒莊 勝沼酒莊	TEL.0553-20-4700	🍷🔍
15	盛田申州酒莊	TEL.0553-44-2003	🍷🔍🍷🍷
16	勝沼第八葡萄酒	TEL.0553-44-0162	🔍
17	麻屋葡萄酒	TEL.0553-44-1022	🍷🔍
18	中央葡萄酒 Grace酒莊	TEL.0553-44-1230	🍷🔍



- | | | |
|----|--|---|
| 19 | 大和葡萄酒
TEL.0553-44-0433 |   |
| 20 | Lorient葡萄酒 白百合醸造
TEL.0553-44-3131 |   |
| 21 | 札幌葡萄酒 Grande Polaire勝沼酒庄
TEL.0553-44-2345 |   |
| 22 | Manns葡萄酒 勝沼酒庄
TEL.0553-44-2285 |     |
| 23 | 錦城葡萄酒
TEL.0553-44-1567 |  |
| 24 | 菱山中央醸造
TEL.0553-44-0356 |     |
| 25 | Chateau Jun
TEL.0553-44-2501 |     |
| 26 | 原茂葡萄酒
TEL.0553-44-0121 |     |
| 27 | Marusan葡萄酒
TEL.0553-44-0160 |   |
| 28 | Chateau勝沼
TEL.0553-44-0073 |     |

29	牛奧第一葡萄酒 TEL.0553-33-8080	
30	奥野田葡萄酒醸造 TEL.0553-33-9988	
31	甲斐酒庄 TEL.0553-32-2032	
32	機山洋酒工業 TEL.0553-33-3024	
33	五味葡萄酒 TEL.0553-33-3058	
34	鹽山洋酒醸造 TEL.0553-33-2228	



- | | | |
|----|--|------|
| 35 | kisvin 酒莊
TEL.0553-32-0003 | 🍷🔍 |
| 36 | 鶴屋醸造 (TSURUYA酒莊)
TEL.0553-20-1772 | 🍷 |
| 37 | 白川葡萄酒醸造
TEL.0553-22-1722 | 🍷 |
| 38 | 東農洋酒
TEL.0553-22-5681 | 🍷🔍 |
| 39 | Ste. Neige葡萄酒
TEL.0553-22-1511 | 🍷 |
| 40 | 山梨發酵工業
TEL.0553-23-2462 | 🍷 |
| 41 | 金井醸造場
TEL.0553-22-0148 | 🍷🍴🍴 |
| 42 | 旭洋酒Soleil葡萄酒
TEL.0553-22-2236 | 🍷 |
| 43 | 八幡洋酒
TEL.0553-23-2082 | 🍷 |
| 44 | 三養醸造
TEL.0553-35-2108 | 🍷🍴🍴 |
| 45 | 四恩醸造
TEL.0553-20-3541 | 🍷 |
| 46 | Suzuran酒造工業
TEL.0553-47-0221 | 🍷🔍 |
| 47 | 矢作洋酒
TEL.0553-47-5911 | 🍷🔍 |
| 48 | 南阿爾卑斯WINE & BEVERAGE
TEL.0553-47-6550 | 🍷 |
| 49 | Lumiere酒莊
TEL.0553-47-0207 | 🍷🔍🍴🍴 |
| 50 | Montanas葡萄酒
TEL.0553-47-0491 | 🔍 |
| 51 | 北野呂醸造
TEL.0553-47-1563 | 🍷🔍 |
| 52 | 新卷葡萄酒
TEL.0553-47-0071 | 🍷🔍 |
| 53 | 阿爾卑斯葡萄酒 直營店Salon
TEL.0553-47-5881 | 🍷 |
| 54 | 白川中央葡萄酒
TEL.0553-47-1553 | 🍷🔍 |
| 55 | 勝沼醸造 金川酒莊
TEL.0553-47-3232 | 🔍 |
| 56 | 新山梨葡萄酒醸造
TEL.055-263-3036 | 🍷🔍 |
| 57 | 笛吹葡萄酒
TEL.055-263-2299 | 🍷🔍 |
| 58 | 八代醸造
TEL.055-265-2418 | 🍷🔍 |
| 59 | Monde酒造
TEL.055-262-3161 | 🍷🔍 |
| 60 | 本坊酒造 山梨Mars酒莊
TEL.055-262-1441 | 🍷🔍 |

酒莊地圖

試飲 參觀學習 參觀學習(需預約) 餐廳

甲府・昇仙峽地區



大月・都留地區



清里・小淵澤・ 富士川流域・ 南阿爾卑斯地區

美酒

日本酒



米與清泉
醞釀而成的銘酒。

水資源豐富的山梨縣內，
日本酒的釀酒業也極為發達。
縣內酒莊眾多，歡迎邊比較，
邊品嚐！

日本酒之特點

日本酒以米為原料，但透過改變材料純度和工序可演變為各種各樣的日本酒。「純米」、「吟釀」等名稱即表示了此類製法的精髓。



加熱後享用

日本酒冷熱皆可飲用。
加熱後的日本酒俗稱「OKAN」，
是寒冷季節流行的飲酒方式。



在酒莊參觀學習 日本酒製造工序

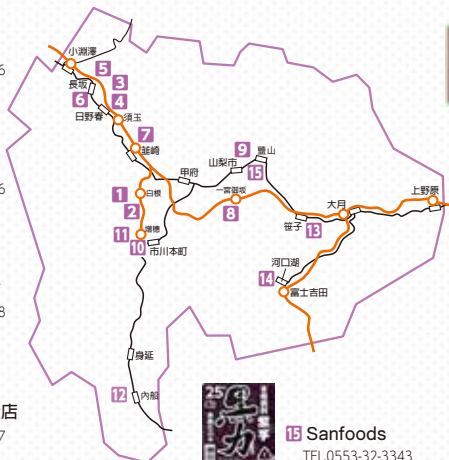
日本酒以米、清水與酒麴釀造而成。其工序複雜
細膩。準備工作主要在冬天進行，在該時期若造
訪釀酒廠，可參觀學習日本酒的釀造過程。



釀酒廠的屋前杉樹球
是新酒釀成的信號！

山梨縣酒莊與地酒名稱標誌

以下為山梨縣的酒莊與其釀造的代表性地酒名稱標誌。
特性各異，建議邊比較邊品嚐！

	3 谷櫻酒造 TEL.0551-38-2008 ↑R		3 武之井酒造 TEL.0551-47-2277 ↑		4 八巻酒造店 TEL.0551-47-3130 ↑R		7 福徳長酒類 韮崎工廠 TEL.0551-23-5843
	3 山梨銘釀 TEL.0551-35-2236 ↑QY						9 養老酒造 TEL.0553-22-0047 ↑QY
	1 太冠酒造 TEL.055-282-1116 ↑R						13 笹一酒造 TEL.0554-25-2111 ↑QY
	2 横内酒造店 TEL.055-282-0038 ↑						14 井出醸造店 TEL.0555-72-0006 ↑R
	11 大久保酒造店 TEL.0556-22-0227						15 Sanfoods TEL.0553-32-3343
	10 萬屋醸造店 TEL.0556-22-2103 ↑R		12 横山酒造店 TEL.0556-64-3211 ↑				

鄉土料理



吉田烏龍麵

富士山湧泉製成的烏龍麵放入醬油和味噌的混合醬汁中食用。稍帶鹹味的粗硬麵條口感勁道。在富士吉田周邊共有60家左右的店鋪，大多由自家住宅改造而成。

●(一般財團法人)富士吉田觀光振興服務 TEL.0555-21-1000



從古至今深受喜愛的
「傳統滋味」

山梨縣流傳至今的鄉土料理
雖簡單質樸，卻包含對美味的
熱情追求，味道一流！



鮑魚煮貝

粗麵條與足量蔬菜放入鍋內煮成。
從鍋裡直接食用。

山梨縣B級美食

甜滷雞雜是1950年左右在甲府市內的蕎麥麵店興起的食物。2010年在B級美食評選大賽中榮獲優勝。

甲府甜滷雞雜

將雞內臟放入砂糖醬油中熬煮而成的鄉土料理。甜中帶辣的味道叫人百吃不厭，回味無窮。

●甲府市觀光課 TEL.055-237-5702

Check!
「甲府甜滷雞雜」



鮑魚煮貝

將鮑魚浸入醬油滷汁中充分入味後，再切成薄片後食用。

內陸縣的海產品

江戶時代，海裡捕撈的鮑魚用醬油醃製後透過馬車運來。到達甲府時剛好就能食用。



與葡萄酒及
日本酒相得益彰！



Mimi(貓耳朵)

將麵粉揉好製成的「Mimi」與時令蔬菜一起下鍋煮，就成了這道富士川町十谷地區的傳統佳餚。

●富士川町商工觀光課
TEL.0556-22-7202



甲州土雞

在富饒自然環境中放養的甲州土雞。厚醇的香味獨具一格。

●甲州土雞生產公會
TEL.055-222-0032



豆腐皮

採用豆漿製成。「身延豆腐皮」始於700年前，當時用來為日蓮聖人調理身體。

●身延町觀光課 TEL.0556-62-1116



甲州葡萄酒牛肉

將葡萄酒製作過程中產生的葡萄渣作為飼料餵養，肉質纖細柔嫩，甘甜可口，品質上乘。

●甲州葡萄酒牛肉生產公會
TEL.055-262-2288



甲州富士櫻花豬

以美國愛荷華州的種豬為基礎飼育而成。生長於在富饒的自然環境中。



傳統工藝品



展現匠人精湛技藝的
傳統設計

山梨縣傳統工藝品
造型優美。可愛的設計
可用於日常生活！



甲州印傳

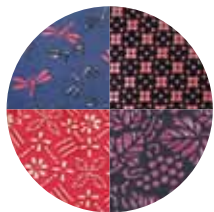
在鹿皮上塗上漆繪圖案並加以修飾的山梨縣傳統皮革製品。歷史悠久，在戰國時期作為鎧兜裝飾使用。

具有時間越久，
越散發皮革風韻的特徵！



尋找鍾愛的 傳統圖案！

印傳的圖案具有各自的含義。例如，蜻蜓由於其不停前進的性格而被叫做「勝蟲 (Kachimushi)」，該圖案深受武士們所喜愛。



清爽舒適的
肌膚觸感！



甲斐絹

在紡織物產地郡內地區出產的甲斐絹是設計精美的絲織物。獨樹一幟的編織技藝彰顯您與眾不同的個人魅力。



寶石

山梨縣自古作為水晶產地，寶石飾品加工技術領先，是日本屈指可數的寶石飾品產地。



Koo-fu

新意與傳統技藝結合、樣式設計精美的優質珠寶品牌。圖片中的珠寶正來自於Koo-fu品牌。



在東京體驗山梨的樂趣！ 山梨縣試賣店介紹

「富士之國山梨館」為介紹山梨縣魅力的綜合資訊館。包括由世界著名侍酒師田崎真也先生策劃的葡萄酒商店及餐廳Y-wine，可在此享用山梨縣的葡萄酒和食材。

【富士之國山梨館】1F
●休息日 年末年初
●tel.03-3241-3776

【餐廳Y-wine】2F
●休息日 周日、節假日
●諮詢處 tel.03-3527-9185
●所在地
郵遞區號：103-0027
東京都中央區日本橋2-3-4
日本橋PLAZA大廈

當地甜品



品嘗山梨縣的經典甜品！

山梨甜品個性獨特。
經典甜品當屬色香俱全的和式點心。



信玄餅

軟滑的糯米餅中夾著黑蜜與黃豆粉的山梨縣代表性點心。試著如何在不撒落黃豆粉的情況下品嚐吧！



黑玉

黝黑的球體引人注目！黑糖羊羹裹包裹著青色豌豆餡的甜味和式點心。



月之雫

名字充滿浪漫氣息的山梨縣銘果。砂糖內包裹著整個甲州葡萄。秋限定。

購物資訊

山梨縣特產品購買地點如下！



驛站

「驛站」為供行人休息的道路設施。匯集水果、蔬菜等眾多當地特產，方便購物。

1	驛站 Tomizawa	南部町富士28507-1 ☎0556-66-2260
2	驛站 甲斐大和	甲州市大和町初鹿野2248 ☎0553-48-2571
3	驛站 鳴澤	鳴澤村字Jiragonno 8532-63 ☎0555-85-3900
4	驛站 三富	山梨市三富川浦1822-1 ☎0553-39-2580
5	驛站 Shimobe	身延町古關4321 ☎0556-20-4141
6	驛站 Toyotomi	中央市淺利1010-1 ☎055-269-3424
7	驛站 韮崎	韮崎市中田町中條1795 ☎0551-25-5021
8	驛站 道志	道志村9745 ☎0554-52-1811
9	驛站 勝山	富士河口湖町勝山3758-1 ☎0555-72-5633
10	驛站 花影之郷牧丘	山梨市牧丘町室伏2120 ☎0553-35-4780

11	驛站 白州	北杜市白州町白須1308 ☎0551-20-4711
12	驛站 富士吉田	富士吉田市新屋1936-6 ☎0555-21-1225
13	驛站 南Kiyosato	北杜市高根町長澤760 ☎0551-20-7224
14	驛站 Shirane	南阿爾卑斯市在家塚595-1 ☎055-282-6478
15	驛站 小淵澤	北杜市小淵澤町2968-1 ☎0551-36-3280
16	驛站 身延富士川觀光中心	身延町下山1597富士川工藝園內 ☎0556-62-5600
17	驛站 丹波山	丹波山村2901 ☎0428-88-0411
18	驛站 富士川	富士川町青柳町1655-3 ☎0556-48-8700
19	驛站 小菅	小菅村3445 ☎0428-87-0020

山梨縣地場產業中心 Kaiterasu

除珠寶飾品及印傳等傳統工藝品之外，還備有豐富齊全的葡萄酒、當地美食等山梨縣特色產品。

山梨縣地場產業中心 Kaiterasu	☎055-237-1641
甲府市東光寺3-13-25	



車站商店

在JR及富士急行線的車站周邊商店內，可購買葡萄酒及甜品等特產。

JR甲府站 (CELEO2樓)	☎055-224-2611
甲府市丸之内1-1-8	

富士急行線 富士山站 (Q-STATION)	☎0555-23-1111
富士吉田市上吉田2-5-1	

關於山梨縣

山梨縣位於日本正中央，毗鄰東京都，縣內大部分地區由山脈和森林覆蓋，以其豐厚的自然資源而享有盛譽。

縣中央四周360° 均為山脈環繞，這一地形被稱為「甲府盆地」。日本最具代表性的山脈連綿起伏，如南端的日本最高峰富士山，現已入選世界文化遺產，是日本的標誌性象徵。北面有清里高原的八岳，西面則是被認定為生物圈保護區的南阿爾卑斯及躍居日本第二高峰的北岳及甲斐駒岳等。

山梨縣的氣候特徵為冬夏季節溫差較大，四季交替明顯。在溫差大的有利條件下，水果栽培業得以繁榮發展。

此外，山梨縣自古以盛產水晶聞名，憑藉卓越的研磨加工技術，寶石出貨量冠絕日本全國。



日本第一

山岳海拔No.1的富士山



蜜桃、葡萄、李子採收量No.1



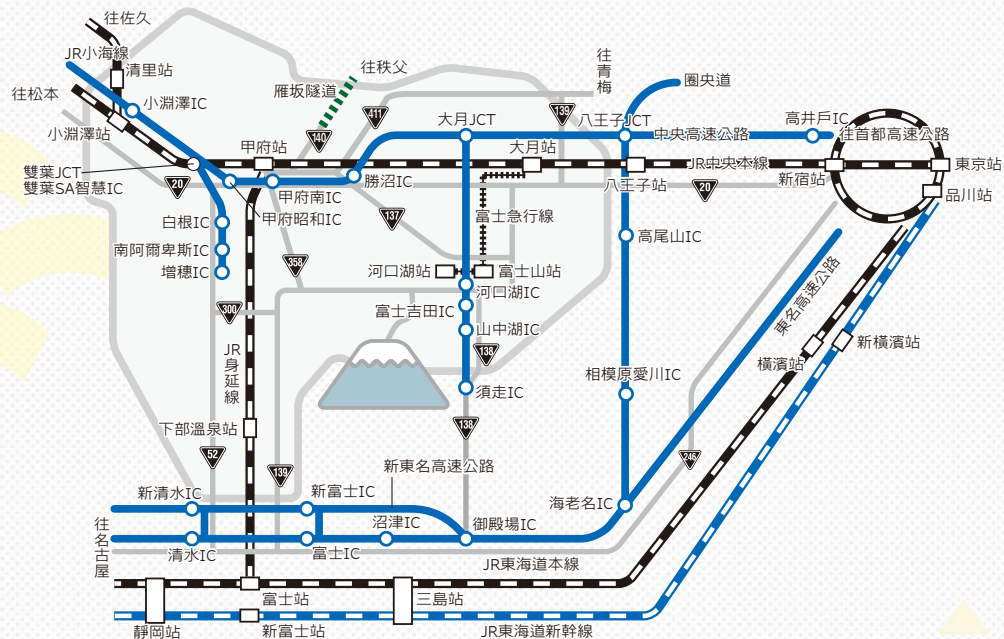
寶石出貨量No.1



礦泉水生產量No.1



前往山梨縣的交通路線



JR中央線 特急梓號/甲斐路號 富士急行線



中央高速巴士 山梨交通



中央高速巴士 富士急



富士山體驗

山梨縣提供的官方富士山體驗導覽

新APP
2016
上架



任何人皆可使用的山梨縣內免費Wi-Fi熱點

山梨縣在全縣推進免費 Wi-Fi 連結熱點的整備工作。
預計到 2015 年底為止，設置 2,000 處免費 Wi-Fi 熱點。
歡迎在觀光之際利用本服務。

www.yamanashi-kankou.jp/wi-fi/

搭乘電車・巴士前往山梨縣所需時間

■從東京

✈ 成田國際機場或羽田機場



電車



巴士



■從靜岡

✈ 富士山靜岡機場



■從名古屋

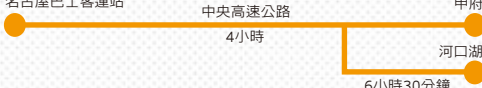
✈ 中部國際機場新特麗亞



電車

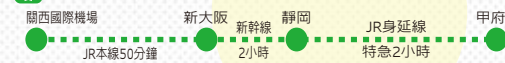


巴士



■從大阪

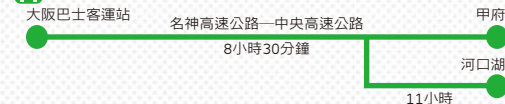
✈ 關西國際機場



電車



巴士



■從京都

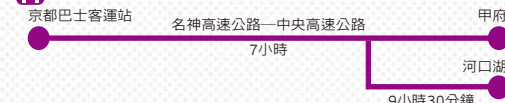
✈ 關西國際機場



電車



巴士



前往山梨縣
交通便利，
歡迎前來！





紅葉隧道(富士河口湖町)



公益社團法人 山梨觀光推進機構

郵遞區號：400-0031 山梨縣甲府市丸之内 1-6-1 山梨縣廳別館 2 樓

電話：055-231-2722 <http://www.yamanashi-kankou.jp/>



※2015年9月1日當前資訊