เฮลโลคิตตี้จะเป็นไกด์นำเที่ยว
จังหวัดยามานาชิ
ดินแดนแห่งภูเขาฟูจิ!



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

ยามานาชิ – ประเทศญี่ปุ่น

คู่มือแนะนำ
อาหารและการช้อปปิ้ง

อาหาร



ผลไม้ อาหารพื้นเมือง ไวน์ เหล้าสาเก
และอื่น ๆ อีกมากมาย คู่มือเล่มนี้จะ
แนะนำอาหารรสชาติเยี่ยมและการช้อปปิ้ง
ในจังหวัดยามานาชิ
ลองมาดูกัน!

ทาเกดะ ฮิซิมารุ
กัปตันของขบวนคาราวาน
นักท่องเที่ยวของจังหวัดยามานาชิ
ซึ่งเป็นเมืองที่ตั้งของภูเขาไฟฟูจิ



ผลไม้จังหวัดยามานาชิ



ลิ้มรสไวน์และเหล้าสาเก







พนักงานต้อนรับ
คริสติน ฮารุกะ
บุคคลในวงการโทรทัศน์ ชาวญี่ปุ่น-สวิส ที่รักจังหวัดยามานาชิ

จังหวัดยามานาชิเป็นที่รู้จักในด้านการปลูกผลไม้ที่หวานฉ่ำตลอดทั้งปี มาเพลิดเพลินกับของขวัญที่สดใหม่และแสนอร่อยจากธรรมชาติที่หวานละลายในปาก

ผลไม้

จังหวัดยามานาชิไม่ได้เป็นเพียงแค่บ้านเกิดของอุตสาหกรรมไวน์ของประเทศญี่ปุ่นเท่านั้น แต่ยังมีโรงบ่มไวน์ที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวจำนวนมาก นอกจากนี้จังหวัดยามานาชิเป็นภูมิภาคแห่งโรงเหล้าสาเกญี่ปุ่นยอดนิยมอีกด้วย ซึ่งต้องขอบคุณน้ำพุที่สะอาดบริสุทธิ์

ไวน์และเหล้าสาเก



อาหารที่อุดมไปด้วยความหลากหลาย





ผลิตภัณฑ์พื้นเมืองที่ผลิตโดยช่างฝีมือ







พนักงานต้อนรับ
มากีตะ สปอร์ตส์
นักดนตรีและนักแสดงที่เกิดที่จังหวัดยามานาชิ

อาหารพื้นเมืองของจังหวัดยามานาชิมีความสร้างสรรค์ ซึ่งให้รสชาติทั้งที่เป็น “โฮมเมด” และรสชาติ “พิเศษ” ที่เป็นเอกลักษณ์ของภูมิภาค

อาหารพื้นเมือง

ผลิตภัณฑ์พื้นเมืองของจังหวัดยามานาชิถูกออกแบบอย่างสวยงามและมีฝีมือที่ยอดเยี่ยมซึ่งผลิตอย่างพิถีพิถันด้วยความภาคภูมิใจของจังหวัดยามานาชิ

ช้อปปิ้ง

ผลไม้

เพลิดเพลินกับผลไม้ตามฤดูกาลของจังหวัดยามานาชิ

จังหวัดยามานาชิมีผลไม้ให้ทุกคนเพลิดเพลินได้ตลอดทั้งปีและยังเป็นแหล่งผลิตลูกท้อและองุ่นอันดับ 1 ในประเทศญี่ปุ่น!



สตรอว์เบอร์รี่

โดยปกติสตรอว์เบอร์รี่จะมีเฉพาะในฤดูหนาวจนถึงฤดูใบไม้ผลิ แต่ตอนนี้มีสตรอว์เบอร์รี่พันธุ์ใหม่ที่สามารถลิ้มรสอร่อยได้ในช่วงฤดูร้อน



เชอร์รี่

เชอรี่จะสามารถเก็บได้ตั้งแต่ประมาณกลางเดือนพฤษภาคม ซึ่งถือว่าเป็นอาหารอันโอชะในประเทศญี่ปุ่น



"คิโย" ได้รับการบันทึกสถิติโลกกินเนสส์ในฐานะลูกพลัมที่หนักที่สุดในโลก!

ลูกพลัม

จังหวัดยามานาชิปลูกลูกพลัมหลากหลายชนิด รวมทั้งลูกพลัมขนาดใหญ่เช่น "คิโย"





ฤดูใบไม้ผลิสีชมพู

ดอกท้อจะเบ่งบานทุกที่พร้อมกันในต้นเดือนเมษายน ซึ่งจะคลุมแผ่นดินด้วยผ้าห่มสีชมพูที่สวยงามมาก





ลูกท้อ

สามารถเพลิดเพลินกับลูกท้อที่เด็ดสด ๆ จากต้นได้ช่วงต้นฤดูร้อน



องุ่น

ฤดูกาลขององุ่นจะเริ่มตั้งแต่ช่วงฤดูร้อนจนถึงฤดูใบไม้ร่วงและที่นี่มีการปลูกองุ่นหลายพันธุ์



บลูเบอร์รี่

สามารถเพลิดเพลินกับบลูเบอร์รี่ได้ตั้งแต่ต้นฤดูร้อน ผลไม้หวานพอดีคำนี้ช่างน่ารักจัง



ภูมิทัศน์ที่เป็นสัญลักษณ์ของจังหวัดยามานาชิ

ไร่องุ่นกว้างใหญ่เป็นสิ่งแรกที่มองเห็นเด่นชัดเมื่อเข้าสู่อ่างโคฟุ

เลือกได้จากหลากหลายพันธุ์ ตั้งแต่องุ่นไร้เมล็ดที่ทานได้ง่ายจนถึงองุ่นที่มีผิวที่ทานได้!





ลูกพลับตากแห้งที่กลางแจ้งเป็นแรงบันดาลใจของบทกวีเกี่ยวกับฤดูใบไม้ร่วง

ลูกพลับ

ผลไม้ชนิดนี้เป็นผลไม้ที่จะบ่งบอกถึงการมาเยือนของฤดูใบไม้ร่วงและยังมีลูกพลับแห้ง (ลูกพลับคูโรงากิและลูกพลับอันโปงากิ) ให้เลือกทานได้

ปฏิทินผลไม้ของจังหวัดยามานาชิ

ชื่อผลไม้	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.
สตรอว์เบอร์รี่	●	●			●	●			●	●	●	●
เชอร์รี่		●	●									
ลูกท้อ			●	●	●	●						
ลูกพลัม			●	●	●							
องุ่น				●	●	●	●					
บลูเบอร์รี่				●	●							
ลูกพลับ							●		●	●		

ลูกพลับแห้ง



สนุกกับการเก็บผลไม้!

นักท่องเที่ยวสามารถไปเที่ยวฟาร์มยามานาชิและเก็บผลไม้สด ๆ จากต้นและกินได้ มาสัมผัสประสบการณ์เก็บผลไม้หลากหลายชนิดกัน

ดูรายละเอียด!
"เก็บองุ่น"



เก็บสตรอว์เบอร์รี่

เก็บสตรอว์เบอร์รี่สีแดงเจ๊ดกินกับนมข้นก็อร่อยเหมือนกัน!

ค่าธรรมเนียม ประมาณ 1,500 เยน

- บริเวณฟูเอะฟูกิ โคชู และยามานาชิ
- บริเวณโคฟุและช่องเขาโชเซ็นเกียว
- บริเวณภูเขายาซึงาตาเกะและนีราซากิ



เก็บเชอร์รี่

อัญมณีสีแดงเหล่านี้จะสุกบนกิ่งไม้เพลิดเพลินกับการเก็บผลไม้อันโอชะ!

ค่าธรรมเนียม ประมาณ 2,000 เยน

- บริเวณฟูเอะฟูกิ โคชู และยามานาชิ
- บริเวณภูเขายาซึงาตาเกะและนีราซากิ
- บริเวณมินามิแอลป์และแม่น้ำฟูจิ
- บริเวณภูเขาไฟฟูจิและทะเลสาบฟูจิทั้งห้า



เก็บลูกท้อ

ผลไม้นี้เป็นผลไม้ที่จะบ่งบอกถึงการมาเยือนของฤดูร้อน ควรกินในขณะที่มันยังแข็งและสดอยู่

ค่าธรรมเนียม ประมาณ 1,500 เยน

- บริเวณฟูเอะฟูกิ โคชู และยามานาชิ
- บริเวณมินามิแอลป์และแม่น้ำฟูจิ
- บริเวณภูเขายาซึงาตาเกะและนีราซากิ



เก็บองุ่น

คุณชอบองุ่นพันธุ์ไหน มีให้ลิ้มรสหลากหลายชนิด

ค่าธรรมเนียม ประมาณ 2,000 เยน

- บริเวณฟูเอะฟูกิ โคชู และยามานาชิ
- บริเวณโคฟุและช่องเขาโชเซ็นเกียว
- บริเวณภูเขายาซึงาตาเกะและนีราซากิ
- บริเวณมินามิแอลป์และแม่น้ำฟูจิ



เก็บบลูเบอร์รี่

นักท่องเที่ยวสามารถเพลิดเพลินไปกับความหวานสดชื่นของบลูเบอร์รี่ที่เก็บสด ๆ จากต้น

ค่าธรรมเนียม ประมาณ 1,000 เยน

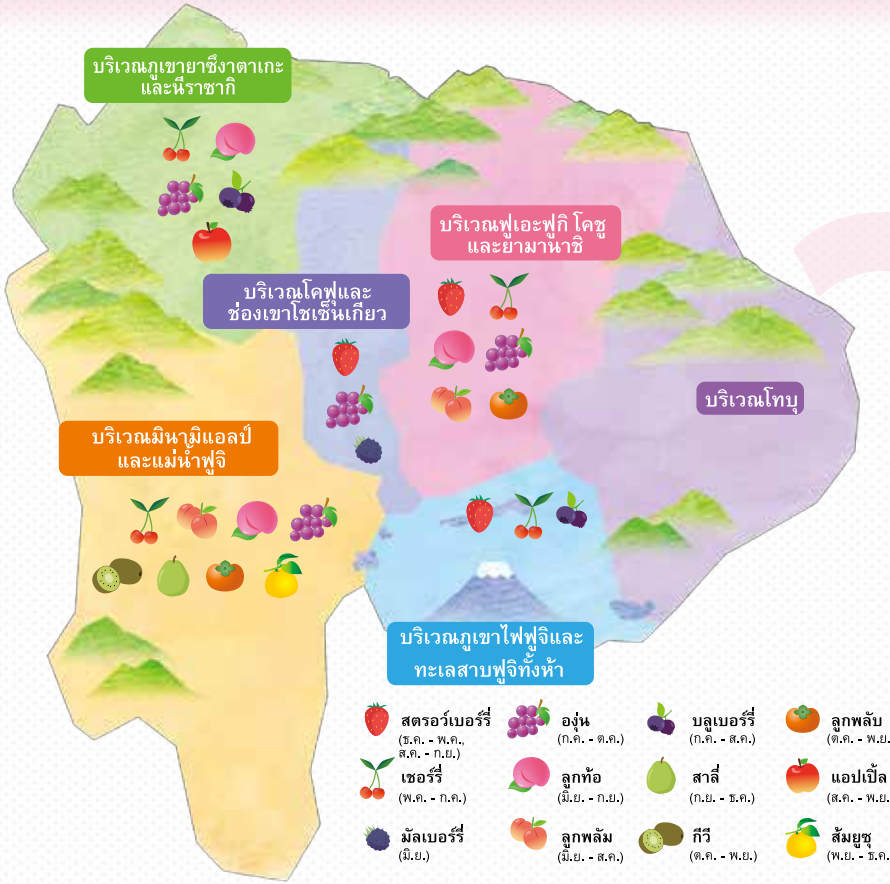
- บริเวณภูเขายาซึงาตาเกะและนีราซากิ
- บริเวณภูเขาไฟฟูจิและทะเลสาบฟูจิทั้งห้า

*ค่าธรรมเนียมที่ระบุไว้อาจแตกต่างกัน



นักท่องเที่ยวสามารถเพลิดเพลินไปกับการเก็บผลไม้ในสถานที่ต่าง ๆ!

แผนที่ผลไม้



- สตรอว์เบอร์รี่ (ธ.ค. - พ.ค., ส.ค. - ก.ย.)
- องุ่น (ก.ค. - ต.ค.)
- บลูเบอร์รี่ (ก.ค. - ส.ค.)
- ลูกพลับ (ต.ค. - พ.ย.)
- เชอร์รี่ (พ.ค. - ก.ค.)
- ลูกท้อ (มิ.ย. - ก.ย.)
- สาลี่ (ก.ย. - ธ.ค.)
- แอปเปิ้ล (ส.ค. - พ.ย.)
- มัลเบอร์รี่ (มิ.ย.)
- ลูกพลัม (มิ.ย. - ส.ค.)
- กีวี (ต.ค. - พ.ย.)
- ส้มยูซุ (พ.ย. - ธ.ค.)

เว็บไซต์จังหวัดยามานาชิ

"ยามานาชิ อูมาอี เน็ต" ให้ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารพื้นเมืองรวมทั้งผลไม้ ไวน์ เหล้าสาเกญี่ปุ่นและอาหารอร่อยอื่น ๆ อีกมากมายในยามานาชิ สามารถดูข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับการเก็บผลไม้ได้



www.yamanashi-kankou.jp/umaiinet/



ดูข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ อูมาอี เน็ต!

ไวน์ญี่ปุ่น ไวน์

ค้นหาไวน์โปรดของคุณ!

จังหวัดยามานาชิเป็นบ้านเกิดของอุตสาหกรรมไวน์ของประเทศญี่ปุ่น! โรงบ่มไวน์หลายแห่งผลิตไวน์ผสมที่เป็นเอกลักษณ์



“ไวน์โคชู” ระดับโลก

“ไวน์โคชู” ที่ทำมาจากเถาองุ่นโคชูเก่าแก่ในจังหวัดยามานาชิ ได้รับการยกย่องในการแข่งขันไวน์ระดับนานาชาติและถูกส่งออกไปทั่วโลก รสชาติที่สดชื่นของไวน์นี้จะมีรสที่ดีที่สุดเมื่อดื่มคู่กับอาหารญี่ปุ่น

ไวน์โคชูมีกลิ่นหอมมาก ๆ!





นักท่องเที่ยวยังสามารถเพลิดเพลินกับประวัติศาสตร์ที่อยู่เบื้องหลังการทำไวน์

เพลิดเพลินกับอาหารพื้นเมืองและไวน์พร้อมกัน!

ที่โรงบ่มไวน์ไม่เพียงแต่นักท่องเที่ยวจะสามารถลิ้มรสไวน์หลากหลายได้ แต่ยังสามารถรับประทานอาหารที่ร้านอาหารได้เช่นกัน การนำไวน์ที่ผลิตในท้องถิ่นและส่วนประกอบอาหารพื้นเมืองมาเข้าคู่กันจะเป็นความลงตัว ที่ยอดเยี่ยมจริง ๆ!





มียะโคเอ็น

โรงบ่มไวน์ที่แรกของประเทศญี่ปุ่นที่ยังคงมีอยู่ในปัจจุบัน พิพิธภัณฑ์คลังข้อมูลแห่งนี้มีบันทึกประวัติที่เกี่ยวข้องกับไวน์ที่ยังผลิตอยู่ในปัจจุบัน

- โทร 0553-44-0444
- 10 นาทีโดยรถแท็กซี่จากสถานีรถไฟ JR คัตซึนุมะ-บุโดเคียว



อุโมงค์คัตซึนุมะถ้ำเก็บไวน์

อุโมงค์ทางรถไฟที่ถูกทิ้งร้างถูกดัดแปลงเป็นถ้ำเก็บไวน์ ที่จะมอบประสบการณ์สุดพิเศษที่ไม่สามารถหาที่ไหนได้!

- โทร 0553-20-4610
- 10 นาทีโดยรถแท็กซี่จากสถานีรถไฟ JR คัตซึนุมะ-บุโดเคียว

บุโด-โนะ-โอกะ

“บุโด-โนะ-โอกะ” เป็นไร่องุ่นขนาดกว้างขวางที่อยู่บนเนินเขาเล็ก ๆ บริเวณใกล้เคียง ถ้ำเก็บไวน์ใต้ดินแห่งนี้เก็บไวน์ประมาณ 200 แบรนด์ที่สามารถชิมและซื้อได้ และร้านอาหารในเครือก็มีอาหารเลิศรสที่คู่กับไวน์โคชู

- เนินเขาองุ่นคัตซึนุมะบุโด-โนะ-โอกะ โทร 0553-44-2111
- 5 นาทีโดยรถแท็กซี่จากสถานีรถไฟ JR คัตซึนุมะ-บุโดเคียว



ดูรายละเอียด! “บุโด-โนะ-โอกะ”



แผนที่โรงบ่มไวน์



เชิญมาเยี่ยมชมโรงบ่มไวน์จังหวัดยามานาชิ

จังหวัดยามานาชิมีโรงบ่มไวน์จำนวนมากที่ผลิตไวน์ผสมที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว

ชิมรสชาติ ทัวร์ ทัวร์ (ต้องจองล่วงหน้า) ร้านอาหาร

บริเวณเมืองคัตซึนุมะ

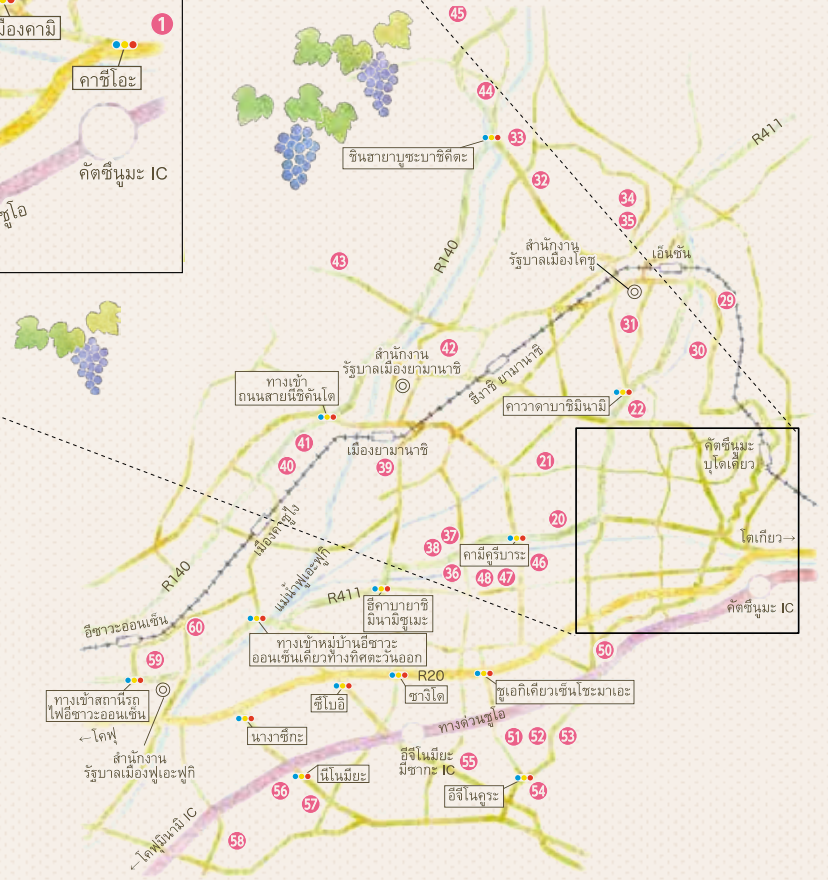
1. ไวน์คาชิวะ
   โทร 0553-44-0027
2. โรงบ่มไวน์ฟูจิแคลร์
   โทร 0553-44-3181
3. ไวน์มาร์ควิส
   โทร 0553-44-1005
4. โรงบ่มไวน์มารุฟูจิ
   โทร 0553-44-0043
5. โรงบ่มไวน์คัตซึนุมะ
   โทร 0553-44-0069
6. โรงบ่มไวน์อิเกตะ
   โทร 0553-44-2190
7. โรงบ่มไวน์อิวาซากิ
   โทร 0553-44-0020
8. ไวน์คูรัมบอน
   โทร 0553-44-0111
9. โรงบ่มไวน์ไดมอนด์
   โทร 0553-44-0129
10. โรงบ่มไวน์โชเรียว
    โทร 0553-44-0026
11. โรงบ่มไวน์โออิชิมิของเมืองคัตซึนุมะ
    โทร 0553-44-2872
12. เมอเซีย - ชาโตว์เมอเซีย
    โทร 0553-44-1011
13. โรงบ่มไวน์โทอูมุ
    โทร 0553-44-5535
14. โรงบ่มไวน์ชาเตอร์เรสเบลล์โฟเรท์ - โรงบ่มไวน์คัตซึนุมะ
    โทร 0553-20-4700
15. โรงบ่มไวน์โมรีตะโคชู
    โทร 0553-44-2003
16. โรงบ่มไวน์คัตซึนุมะไดฮาจิ
    โทร 0553-44-0162
17. โรงบ่มไวน์อาซายะ
    โทร 0553-44-1022
18. ชูโอบุโดชู - โรงบ่มไวน์เกรซ
    โทร 0553-44-1230



19. ไวน์ฮักกิ
    โทร 0553-44-0433
20. ไวน์ลอเรียนท์ - โรงบ่มไวน์ชิรายูริ
    โทร 0553-44-3131
21. ไวน์ซัปโปโร - โรงบ่มไวน์แกรนด์โพลาร์คัตซึนุมะ
    โทร 0553-44-2345
22. ไวน์มานนส์ - โรงบ่มไวน์คัตซึนุมะ
    โทร 0553-44-2285
23. ไวน์กินโจ
    โทร 0553-44-1567
24. บุโดบาตาเกะ
    โทร 0553-44-0356
25. ชาโตว์จูน
    โทร 0553-44-2501
26. ไวน์ฮาราโมะ
    โทร 0553-44-0121
27. โรงบ่มไวน์มารุชัง
    โทร 0553-44-0160
28. ชาโตว์คัตซึนุมะ
    โทร 0553-44-0073

บริเวณเอ็นซันยามานาชิและฟูเอะฟูกิ

29. ไวน์อูชิโอกุ
    โทร 0553-33-8080
30. โรงบ่มไวน์โอกูโนะตะ
    โทร 0553-33-9988
31. โรงบ่มไวน์ไค
    โทร 0553-32-2032
32. โรงบ่มไวน์คิชัน
    โทร 0553-33-3024
33. โรงบ่มไวน์โกมิ
    โทร 0553-33-3058
34. โรงบ่มไวน์เอ็นซัน
    โทร 0553-33-2228



35. โรงบ่มไวน์คิสวิน
    โทร 0553-32-0003
36. โรงบ่มไวน์ชูรูยะ
    โทร 0553-20-1772
37. โรงบ่มไวน์ฮิกาวะ
    โทร 0553-22-1722
38. โทชินโยชู
    โทร 0553-22-5681
39. ไวน์แชงต์ เนจ
    โทร 0553-22-1511
40. ไวน์เทกิเซ็น
    โทร 0553-23-2462
41. ไวน์แคนนี
    โทร 0553-22-0148
42. ไวน์โซเลย์
    โทร 0553-22-2236
43. ไวน์ยาวาตะ
    โทร 0553-23-2082
44. ไวน์ชันโย
    โทร 0553-35-2108
45. โรงบ่มไวน์ซีออน
    โทร 0553-20-3541
46. โรงบ่มไวน์ซีซีรัน
    โทร 0553-47-0221
47. ยาฮางิโยชู
    โทร 0553-47-5911
48. ไวน์และเครื่องดื่มมินามิแอลป์
    โทร 0553-47-6550
49. ชาโตว์ลูมิแอย์
    โทร 0553-47-0207
50. ไวน์มนตานาชู
    โทร 0553-47-0491
51. โรงบ่มไวน์คาตาโนโระ
    โทร 0553-47-1563
52. ไวน์อารามากิ
    โทร 0553-47-0071
53. ไวน์แอลป์ - ชะโลน
    โทร 0553-47-5881
54. ลิเอซอน
    โทร 0553-47-1553
55. โรงบ่มไวน์คัตซึนุมะ - โรงบ่มไวน์คาเนงาวะ
    โทร 0553-47-3232
56. ไวน์นิวยามานาชิ
    โทร 055-263-3036
57. ไวน์ฟูเอะฟูกิ
    โทร 055-263-2299
58. ไวน์ยาซีซีโระ
    โทร 055-265-2418
59. ไวน์มอนด์
    โทร 055-262-3161
60. โฮมโบชูโซ - โรงบ่มไวน์ยามานาชิมารช์
    โทร 055-262-1441

*ณ. วันที่ 1 กันยายน 2015

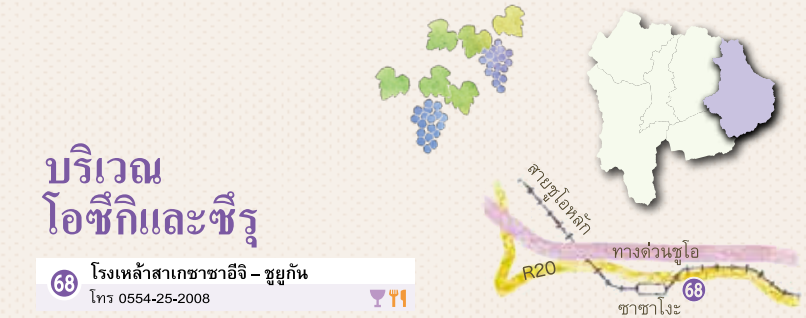
แผนที่โรงบ่มไวน์

ชิมรสชาติ ทัวร์ ทัวร์ (ต้องจองล่วงหน้า)
ร้านอาหาร



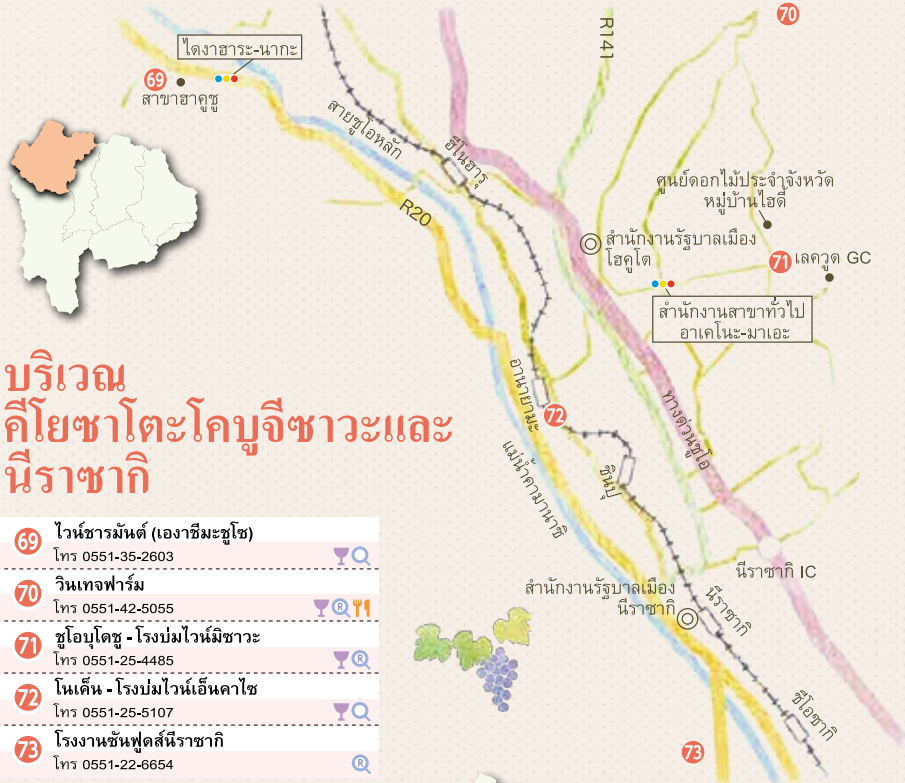
บริเวณโคฟุและช่องเขาโชเซ็นเกียว

61	ซาโตยะ	โทร 0120-25-3108
62	ไวน์ชินเง็น	โทร 055-233-2579
63	ซาโตว์ซากาโอริ	โทร 055-227-0511
64	ไวน์โคฟุพอร์ตโดเมนคิว	โทร 055-233-4427
65	โรงบ่มไวน์ซาเตอร์เรสเบลล์โฟเรท์	โทร 0551-28-4451
66	โรงบ่มไวน์ซันโทรี โทมิ โนะ โอกะ	โทร 0551-28-7311
67	ไวน์เมาน์ท (โรงบ่มไวน์ชิกิชิมะ)	โทร 055-277-2805



บริเวณโอซึกิและซึรุ

68	โรงเหล้าสาเกซาซาอีจิ – ชูยูกัน	โทร 0554-25-2008



บริเวณคีโยซาโตะโคบูจีซาวะและนีราซากิ

69	ไวน์ชารมันต์ (เองาชีมะชูโซ)	โทร 0551-35-2603
70	วินเทจฟาร์ม	โทร 0551-42-5055
71	ชูโอบุโดชู - โรงบ่มไวน์มิซาวะ	โทร 0551-25-4485
72	โนเค็น - โรงบ่มไวน์เอ็นคาไซ	โทร 0551-25-5107
73	โรงงานชันฟูดส์นีราซากิ	โทร 0551-22-6654



บริเวณแม่น้ำฟูจิและมินามิแอลป์

74	โรงบ่มไวน์รากูเอ็น	โทร 055-272-0026

*ณ. วันที่ 1 กันยายน 2015

เหล้าสาเกญี่ปุ่น

เหล้าสาเก



เหล้าสาเกนี้ทำมาจากข้าวและน้ำพุใสสะอาด

ยามานาชิเป็นจังหวัดที่เต็มไปด้วยน้ำพุสะอาดอันอุดมสมบูรณ์ และผลที่ได้คือการเป็นภูมิภาคที่นิยมสำหรับโรงเหล้าสาเก จึงดีต่อการลิ้มรสและเปรียบเทียบเหล้าสาเกจากโรงเหล้าสาเกต่าง ๆ มากมาย!



ลักษณะของเหล้าสาเก

เหล้าสาเกโดยปกติจะทำมาจากข้าว แต่ สาเกบางชนิดผลิตโดยการเปลี่ยนความบริสุทธิ์ของส่วนผสมและวิธีการ หากคำว่า “จุนไม” หรือ “จินโจ” เขียนไว้ในฉลากนั้นหมายถึงสาเกที่ผลิตโดยกระบวนการพิเศษ





เพลิดเพลินไปกับสาเกอุ่น

เหล้าสาเกนั้นสามารถเพลิดเพลินได้ทั้งอุ่นและเย็น เหล้าสาเกอุ่นที่เรียกกันว่า “โอกัน” เป็นเครื่องดื่มที่นิยมในช่วงฤดูหนาว







ลูกบอลที่ทำจากก้านไม้ซีดาร์ญี่ปุ่นจะถูกวางไว้ที่ชายคาของโรงเหล้าเพื่อบ่งบอกว่าเหล้าสาเกใหม่เสร็จเรียบร้อยแล้ว!

เยี่ยมชมโรงเหล้าสาเก

สาเกเป็นเหล้าหมักที่ทำจากข้าว น้ำและข้าวมอลต์ ซึ่งมีขั้นตอนเฉพาะและซับซ้อนมาก โดยส่วนใหญ่จะดำเนินการเตรียมการหมักเหล้าในช่วงฤดูหนาว ถ้าเข้ามาเยี่ยมชมโรงเหล้าในช่วงเวลานี้ผู้มาเยี่ยมชมจะสามารถดูวิธีการทำสาเกญี่ปุ่นได้



โรงเหล้าในจังหวัดยามานาชิและฉลากเหล้าสาเกท้องถิ่น

โรงเหล้าในจังหวัดยามานาชิและฉลากเหล้าสาเกท้องถิ่นจะระบุไว้ด้านล่าง ซึ่งสาเกแต่ละชนิดมีรสชาติที่มีเสน่ห์แตกต่างกัน สามารถลิ้มรสและเปรียบเทียบได้!



5 ทานีซะคูระ ชูโซ
โทร 0551-38-2008



3 ทาเกโนอิ ชูโซ
โทร 0551-47-2277



4 ยามากิ ชูโซเต็น
โทร 0551-47-3130



7 ฟุกูโตกูโจ – โรงงานนาราซากิ
โทร 0551-23-5843



6 ยามานาชิ เมจิ
โทร 0551-35-2236



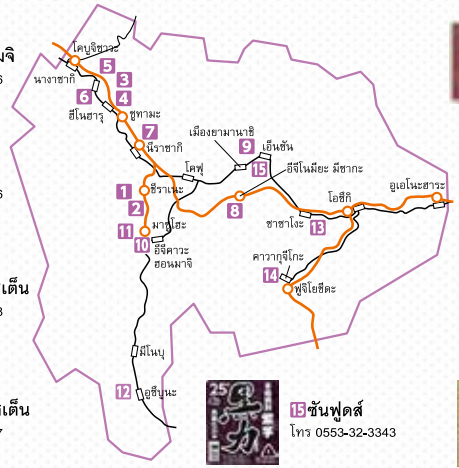
1 ไทไก ชูโซ
โทร 055-282-1116



2 โยโกอูจิ ชูโซเต็น
โทร 055-282-0038



11 โอคุโบะ ชูโซเต็น
โทร 0556-22-0227



15 ซันฟูดส์
โทร 0553-32-3343



9 โยโร ชูโซ
โทร 0553-22-0047



13 ซาซาอีจิ โรงเหล้าสาเก
โทร 0554-25-2111



14 อิเดะ โจโชเต็น
โทร 0555-72-0006



8 อูเดซุโม ชูโซ
โทร 055-262-3010



10 โยโรชูยะ โจโชเต็น
โทร 0556-22-2103



12 โยโกยามะ ชูโซเต็น
โทร 0556-64-3211

ร้านค้า ทัวร์ ทัวร์ (ต้องจองล่วงหน้า) ร้านอาหาร



อาหารพื้นเมือง



อุดงของโยชีดะ

นักท่องเที่ยวจะสามารถเพลิดเพลินไปกับอุดงปรุงรสด้วยโชยุหรือมิโซะที่ทำด้วยน้ำพุจากภูเขาไฟฟูจิ เส้นอุดงที่หนาและมีรสเค็มนิด ๆ ที่ตัมให้ไม่นุ่มและไม่แข็งเกินไปจะเป็นอาหารที่ทำให้อิ่มอย่างแน่นอน ร้านอุดงมีอยู่เกือบ 60 ร้านรอบ ๆ บริเวณฟูจิโยชีดะและร้านอาหารหลายแห่งยังมีพื้นที่นั่งกินในห้องนั่งเล่นในบ้านอีกด้วย

●บริการส่งเสริมการท่องเที่ยวเมืองฟูจิโยชีดะ โทร 0555-21-1000



โฮโต

โฮโตเป็นก๋วยเตี๋ยวเส้นแบน เสิร์ฟในหม้อพร้อมผักตุ๋นมากมายที่สามารถกินได้จากหม้อโดยตรง

ร้านอาหารเกรด B ในจังหวัดยามานาชิ

โทริโมซึ-นิ (เครื่องในไก่ตุ๋น) เป็นอาหารที่เสิร์ฟครั้งแรกที่ร้านโซบะในเมืองโคฟุในช่วงปี 1950 และได้รับรางวัล B-1 กรังด์ปรีซ์ (การแข่งขันอาหารเกรด B) ในปี 2010

“รสชาติแบบดั้งเดิม” ยังคงเป็นที่ชื่นชอบ

อาหารพื้นเมืองของจังหวัดยามานาชิเป็นอาหารที่สร้างสรรค์และเต็มไปด้วยรสชาติ ซึ่งแสดงให้เห็นความหลงใหลในอาหารที่มีรสชาติอร่อยของจังหวัดยามานาชิ!



โคฟุ โทริโมซึ-นิ

โทริโมซึ-นิเป็นอาหารพื้นเมืองที่เป็นเครื่องในไก่ตุ๋นด้วยน้ำตาลและซอสถั่วเหลือง เครื่องในตุ๋นในซอสหวานและเค็มนี้จะทำให้คุณติดใจ

ดูรายละเอียด! “โทริโมซึ-นิ”

●กรมการท่องเที่ยวเมืองโคฟุ โทร 055-237-5702



หอยเป๋าฮื้อตุ๋น

อาวาบิ (หอยเป๋าฮื้อ) ที่ตุ๋นนาน ๆ ในซอสถั่วเหลืองหั่นเป็นชิ้นบาง ๆ และกิน



อาหารทะเลจากจังหวัดที่ไม่ติดชายฝั่ง

ในช่วงยุคเอโดะหอยเป๋าฮื้อที่เก็บมาจากทะเลจะถูกหมักด้วยซอสถั่วเหลืองก่อน แล้วค่อยถูกส่งไปในเมืองโดยม้า เมื่อมาถึงเมืองโคฟุ หอยเป๋าฮื้อที่หมักไว้ก็จะพร้อมเสิร์ฟและกินได้

รสชาติอร่อยมากขึ้นเมื่อกินพร้อมไวน์หรือสาเก



มิมิ

“มิมิ” เป็นอาหารดั้งเดิมของจุกโกกุเมืองฟูจิคาวะ ที่ทำมาจากผักตามฤดูกาลที่เคี่ยวด้วยแป้งนวด

●กรมพาณิชย์อุตสาหกรรมและการท่องเที่ยวเมืองฟูจิคาวะ โทร 0556-22-7202



ไก่โคชู

ไก่โคชูเป็นไก่ที่เลี้ยงแบบปล่อยในโคชูที่อุดมไปด้วยสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติ ซึ่งจะทำให้ไก่มีรสชาติเยี่ยม

●สมาคมผู้ผลิตไก่โคชู โทร 055-222-0032



ยูบะ

ยูบะยูบะ ทำมาจากนมถั่วเหลืองและ “มีโนบุ ยูบะ” ถูกทำครั้งแรกเมื่อมากกว่า 700 ปีที่ผ่านมา เนื่องจากความใส่ใจด้านสุขภาพของพระนิชิเร็นโชนิน

●กรมการท่องเที่ยวเมืองมีโนบุ โทร 0556-62-1116





เนื้อวัวไวน์โคชู

กากองุ่นที่เหลือจากขั้นตอนการทำไวน์จะถูกใช้เป็นอาหารสัตว์ ซึ่งวิธีการนี้จะสามารถผลิตเนื้อวัวที่มีความหวานเล็กน้อยและนุ่มได้

●สมาคมผู้ผลิตเนื้อวัวไวน์โคชู โทร 055-262-2288

เนื้อหมูโคชูฟูจิซากูระ

เนื้อหมูนี้ผลิตโดยพันธุ์หมูจากรัฐไอโอวา สหรัฐอเมริกาซึ่งหมูจะถูกเลี้ยงในสภาพแวดล้อมธรรมชาติที่เจริญในพื้นที่นี้



งานฝีมือแบบดั้งเดิม





การออกแบบแบบดั้งเดิมที่แสดงถึงฝีมือระดับอาจารย์

งานฝีมือแบบดั้งเดิมของจังหวัดยามานาชิมีสไตล์แบบน่ารัก ๆ ซึ่งเหมาะสำหรับการใช้ในชีวิตประจำวัน!



โคชู อินเด็น

สินค้าหนังกวางแบบดั้งเดิมของจังหวัดยามานาชิที่เคลือบด้วยแล็คเกอร์ มีหลายรูปแบบ และเคยถูกใช้เป็นสินตกแต่งหมวกสำหรับชุดเกราะในช่วงยุคเซ็งโงะกุ (ยุคสงคราม) ซึ่งเป็นยุคที่มีความขัดแย้งทางทหารอย่างต่อเนื่อง

ชุดธรรมชาติที่ทำจากหนังได้เพิ่มเสน่ห์เมื่อสวมใส่!



มาค้นหารูปแบบดั้งเดิมที่คุณชื่นชอบกัน!

รูปแบบอินเด็นมีความหมายแตกต่างกัน เช่น แมลงปอเป็นที่รู้จักกันตามตัวอักษรว่าเป็น "แมลงแห่งชัยชนะ" เพราะมันสามารถบินไปทิศทางข้างหน้าได้อย่างเดียวและผู้คนกล่าวว่ารูปแบบนี้เป็นที่ชื่นชอบในหมู่นักรบ





เนื้อผ้าเรียบเนียนให้ความรู้สึกที่ดีจริง ๆ !

ไคกิ

มาจากภูมิภาคกุนไน ที่เป็นแหล่งผลิตผ้าซึ่งมีเทคนิคการทอที่ไม่เหมือนใคร ทำให้ได้เนื้อผ้าที่ดูโดดเด่น





เครื่องประดับ

จังหวัดยามานาชิเคยเป็นที่รู้จักกันว่าเป็นแหล่งผลิตควอทซ์ ซึ่งได้พัฒนาเทคนิคการผลิตเครื่องประดับพิเศษขึ้นมา ทำให้ภูมิภาคนี้ในประเทศญี่ปุ่นเป็นหนึ่งในแหล่งผลิตเครื่องประดับที่โดดเด่นที่สุด

แบรนด์ “Koo-fu”

แบรนด์ “Koo-fu” มีการออกแบบเครื่องประดับที่ดีเยี่ยมที่รวมทั้งแบบใหม่และแบบเก่า เครื่องประดับที่แสดงในภาพก็เป็นสินค้าของแบรนด์ Koo-fu





สามารถเพลิดเพลินกับจังหวัดยามานาชิในกรุงโตเกียวได้เช่นกัน!

แนะนำร้านต่าง ๆ ของยามานาชิ

“ฟูจิโนะคูนิ ยามานาชิ-คัน” เป็นร้านดาวเทียมและศูนย์ข้อมูลที่เน้นเสน่ห์และลักษณะที่เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดยามานาชิ และยังจำหน่ายสินค้าพื้นเมืองของจังหวัดยามานาชิด้วย นอกจากนี้ยังมีร้านไวน์ของซอมเมอลิเยร์ที่มีชื่อเสียงระดับโลก ชินยะ ทาซากิ และร้านอาหาร Y-wine เพื่อให้นักท่องเที่ยวได้เพลิดเพลินกับไวน์และอาหารจังหวัดยามานาชิ

ฟูจิโนะคูนิ ยามานาชิ-คัน: ชั้น 1
- เปิดตลอดทั้งปี
- โทร 03-3241-3776

ร้านอาหาร Y-wine: ชั้น 2
- ปิดวันอาทิตย์และวันหยุด
- ข้อมูลการติดต่อ: โทร 03-3527-9185
- ที่อยู่:
  อาคารนิฮอนบาชิพลาซ่า
  2-3-4 นิฮอนบาชิชูโอ-คุ
  โตเกียว 103-0027

ขนมพื้นเมือง



เพลิดเพลินกับขนมของจังหวัดยามานาชิ!

ขนมพื้นเมืองของจังหวัดยามานาชิค่อนข้างจะเป็นเอกลักษณ์ แม้กระทั่งขนมมาตรฐานของประเทศญี่ปุ่นที่ทำที่นี่จะสวยงามและอร่อยเป็นพิเศษ



ชินเง็นโมจิ

ขนมโมจินุ่ม ๆ ราดน้ำเชื่อมน้ำตาลทรายแดงและผงคินาโกะเป็นขนมประจำจังหวัดยามานาชิ ลองมากินขนมนี้ดูโดยไม่ให้ใบหน้าเลอะด้วยผงคินาโกะ!



คูโรดามะ

ลูกสีดำปี๊ดปี่มีลักษณะที่โดดเด่นขนมญี่ปุ่นแสนอร่อยนี้เป็นขนมโยกังเคลือบด้วยน้ำตาลทรายแดงเข้มใส่ไส้ถั่วเขียว





ซึกิ โนะ ชีซึกุ

ขนมจังหวัดยามานาชินี้มีชื่อโรแมนติกว่า “หยดของดวงจันทร์” ซึ่งเป็นขนมที่กลิ้ง อุ่นโคชูทั้งลูกในน้ำตาล ที่มีเฉพาะในฤดูใบไม้ร่วง





ข้อมูลการช้อปปิ้ง

ดูสถานที่ด้านล่างสำหรับการซื้อสินค้าพื้นเมืองพิเศษของจังหวัดยามานาชิ!

มีจิ-โนะ-เอกิ

“มีจิ-โนะ-เอกิ” คือจุดพักที่นักท่องเที่ยวสามารถหยุดพักจากการขับรถและสามารถซื้อสินค้าพื้นเมือง รวมทั้งผลไม้และผักได้อย่างสะดวกสบาย นี่คือรายการจุดพัก:

1	**โทนีชาวะ**	28507-1 ฟูกูชิ, นันบุ-โจ ☎0556-66-2260
2	**ไค-ยามาโตะ**	2248 อาจิคาโนะ, ยามาโตะ-โจ, เมืองโคชู ☎0553-48-2571
3	**นารุซาวะ**	8532-63 จีระงนโนะ, นารุซาวะ-มูระ ☎0555-85-3900
4	**มิโตมิ**	1822-1 มิโตมิ-คาวามูระ, เมืองยามานาชิ ☎0553-39-2580
5	**ชิโมเบะ**	4321 ฟูรูเซกิ, มินบุ-โจ ☎0556-20-4141
6	**โทโยโทมิ**	1010-1 อาซาริ, เมืองชูโอ ☎055-269-3424
7	**นีราซากิ**	1795 นากาโจ, นากาตะ-มาจิ, เมืองนีราซากิ ☎0551-25-5021
8	**โตชิ**	9745 โตชิ-มูระ ☎0554-52-1811
9	**คาชียามะ**	3758-1 คาชียามะ, ฟูจิคาวากุจิโกะ-มาจิ ☎0555-72-5633
10	**ฮานาคาเงะ โนะ ซาโตะ มากิโอกะ**	2120 มูโรฟูชิ, มากิโอกะ-โจ, เมืองยามานาชิ ☎0553-35-4780
11	**ฮากุชู**	1308 ชีราซุ, ฮากุชู-โจ เมืองโฮกูโตะ ☎0551-20-4711
12	**ฟูจิโยชีดะ**	1936-6 อารายะ, เมืองฟูจิโยชีดะ ☎0555-21-1225
13	**มินามิคีโยซาโตะ**	760 นากาซาวะ, ทากาเนะ-โจ, เมืองโฮกูโตะ ☎0551-20-7224
14	**ชิราเนะ**	595-1 ไซเกซูกะ, เมืองมินามิแอลป์ ☎055-282-6478
15	**คูบูจิซาวะ**	2968-1 คูบูจิซาวะ-โจ, เมืองโฮกูโตะ ☎0551-36-3280
16	**ศูนย์นักท่องเที่ยวมีโนบุ ฟูจิกาวะ**	1597 ชิโมยามะ, มีโนบุ-โจ, (ตั้งอยู่ในสวนงานฝีมือ ยามานาชิ ฟูจิกาวะ) ☎0556-62-5600
17	**ทาบายามะ**	2901 ทาบายามะ-มูระ ☎0428-88-0411
18	**ฟูจิกาวะ**	1655-3 อาโอยางิ-มาจิ, ฟูจิกาวะ-โจ ☎0556-48-8700
19	**โคชูเงะ**	3445 โคชูเงะ-นูมะ ☎0428-87-0020

ศูนย์อุตสาหกรรมท้องถิ่นจังหวัดยามานาชิ

ไคเทราซุ

มีสินค้าพิเศษหลากหลายของจังหวัดยามานาชิ เช่นเครื่องประดับอินเด็นและงานฝีมือแบบดั้งเดิมอื่น ๆ รวมทั้งไวน์และอาหารพื้นเมือง

ศูนย์อุตสาหกรรมท้องถิ่นจังหวัดยามานาชิ: ไคเทราซุ

3-13-25 วัดโทโก-จิ, เมืองโคฟุ ☎055-237-1641



ร้านที่สถานีรถไฟ

นักท่องเที่ยวสามารถซื้อสินค้า เช่น ไวน์และขนมหวานได้จากร้านที่ตั้งอยู่ที่สถานีรถไฟสาย JR และฟูจิคิวโกะ

สถานีรถไฟ JR โคฟุ (CELEO ชั้น 2)

1-1-8 มารูโนะอูจิ, เมืองโคฟุ ☎055-224-2611

สถานีรถไฟภูเขาฟูจิ, สายฟูจิคิวโค (Q-STA)

2-5-1 คามิโยชิดะ, เมืองฟูจิโยชิดะ ☎0555-23-1111

เกี่ยวกับจังหวัดยามานาชิ

จังหวัดยามานาชิตั้งอยู่ใจกลางของประเทศญี่ปุ่น ซึ่งอยู่ติดกับกรุงโตเกียวเป็นจังหวัดที่มีภูเขาและป่าไม้เกือบ 80% ของพื้นที่และมีชื่อเสียงด้านทิวทัศน์ธรรมชาติที่อุดมสมบูรณ์

ลักษณะภูมิประเทศของท้องถิ่นเป็นที่รู้จักกันว่า “อ่างโคฟุ” ที่ถูกล้อมรอบด้วยภูเขาและภูเขาฟูจิที่ตั้งสูงตระหง่านเหนือดินแดนไปทางทิศใต้เป็นยอดเขาที่สูงที่สุดในประเทศญี่ปุ่นซึ่งถูกลงทะเบียนเป็นมรดกโลกอีกด้วย ทางทิศเหนือจะมีเทือกเขายาซึกะตาเกะและมีที่ราบสูงคิโยซาโตะที่ตื้นเขา ทางทิศตะวันตกจะมีเทือกเขาแอลป์ตอนใต้ซึ่งเป็นเขตสงวนชีวมณฑลยูเนสโก (หรือเรียกว่ายูเนสโกอีโคพาร์ค (UNESCO Eco Park) แห่งประเทศญี่ปุ่น) และภูเขาที่ยิ่งใหญ่ที่สุดของประเทศญี่ปุ่น เช่นภูเขาไค-โคมางาตาเกะและภูเขาคิตาดาเกะที่มียอดเขาสูงเป็นอันดับ 2 ของประเทศญี่ปุ่น

สภาพภูมิอากาศของจังหวัดยามานาชิมีการเปลี่ยนแปลงค่อนข้างมากระหว่างช่วงฤดูร้อนและฤดูหนาว จึงทำให้จังหวัดจะเปลี่ยนโฉมระหว่างสี่ฤดูกาลที่สังเกตได้อย่างชัดเจน และการเพาะปลูกผลไม้ที่เจริญงอกงามโดยอาศัยการใช้ประโยชน์จากช่วงอุณหภูมิของสภาพภูมิอากาศ

นอกจากนี้ จังหวัดยามานาชียังเป็นแหล่งหินคริสตัลที่มีชื่อเสียงมาตั้งแต่สมัยโบราณ และเป็นแหล่งผลิตอัญมณีมากกว่าที่ใดในประเทศญี่ปุ่นซึ่งต้องขอบคุณเทคนิคการเจียระไนที่ยอดเยี่ยม



อันดับ 1 ในประเทศญี่ปุ่น

ภูเขาที่สูงที่สุด: ภูเขาฟูจิ



แหล่งผลิตลูกท้อ องุ่นและลูกพลัมอันดับ 1



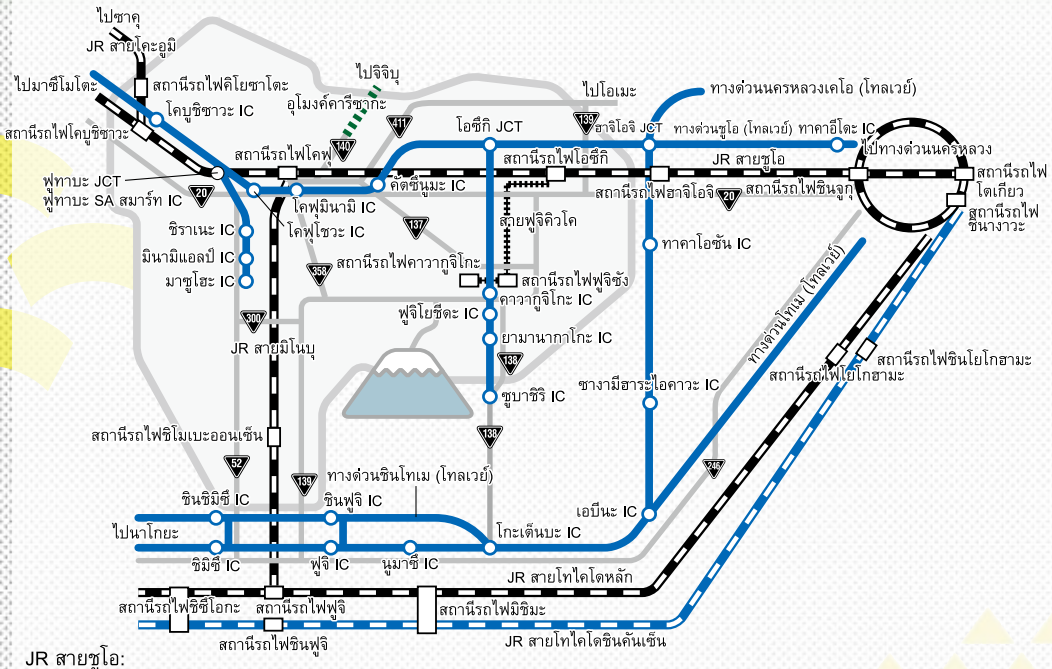
แหล่งผลิตอัญมณีอันดับ 1



แหล่งผลิตน้ำแร่อันดับ 1



การเดินทางไปจังหวัดยามานาชิ



JR สายชูโอ:
อาซุซะขบวนด่วนพิเศษ
ไคจิขบวนด่วนพิเศษ



สายฟูจิคิวโค

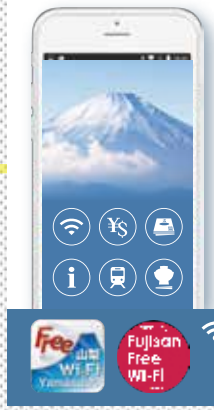


ทางด่วนชูโอ
ยามานาชิโคซุ



ทางด่วนชูโอ
ฟูจิคิวโค





กิจกรรมเกี่ยวกับภูเขาไฟฟูจิ

เปิดตัวแอพใหม่ 2016

คู่มือสำหรับประสบการณ์เกี่ยวกับภูเขาไฟฟูจิอย่างเป็นทางการ
ที่จัดทำโดยจังหวัดยามานาชิ







จุดบริการฟรี Wi-Fi ในจังหวัดยามานาชิสำหรับผู้ใช้บริการทุกท่าน

จังหวัดยามานาชิได้ส่งเสริมการติดตั้งจุดเชื่อมต่อฟรี Wi-Fi ทั่วจังหวัดซึ่งการติดตั้งจุดเชื่อมต่อฟรี Wi-Fi ทั้ง 2,000 จุดจะเสร็จสมบูรณ์ภายในสิ้นปี 2015 สามารถใช้บริการนี้ได้ทุกเวลาในขณะเที่ยวชมสถานที่ต่าง ๆ

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

เวลาในการเดินทางสำหรับรถไฟและรถบัสที่มุ่งหน้าไปยามานาชิ

จากโตเกียว

จากสนามบินนานาชาตินาริตะหรือสนามบินฮาเนดะ

สนามบินนานาชาตินาริตะ → ชินจุกุ (JR นาริตะขบวนด่วน, หนึ่งชั่วโมงครึ่ง) → โคฟุ (JR สายชูโอขบวนด่วนพิเศษ 1 ชั่วโมงและ30 นาที)

สนามบินนานาชาตินาริตะ → โคฟุ (รถบัสขึ้นทางด่วน 3 ชั่วโมงครึ่ง)

สนามบินฮาเนดะ → โตเกียวโมโนเรล (24 นาที) → ฮามามัตซึโจ (JR สายยามาโนเตะ 23 นาที) → ชินจุกุ (JR สายชูโอขบวนด่วนพิเศษ 1 ชั่วโมงและ30 นาที) → โคฟุ

สนามบินฮาเนดะ → โคฟุ (รถบัสขึ้นทางด่วน 3 ชั่วโมงและ 15 นาที)

โดยรถไฟ

ชินจุกุ → โคฟุ (JR สายชูโอขบวนด่วนพิเศษ 1 ชั่วโมงและ 30 นาที)

ชินจุกุ → โอซึกิ (JR สายชูโอขบวนด่วนพิเศษ 1 ชั่วโมง) → ทะเลสาบคาวากุจิโกะ (สายฟูจิคิวโค 30 นาที) → โคฟุ

โดยรถบัส

สถานีรถบัสทางด่วนชินจุกุ → ทางด่วนชูโอ → ทะเลสาบคาวากุจิโกะ (2 ชั่วโมงและ 10 นาที) → โคฟุ (1 ชั่วโมงและ 45 นาที)

จากชิซึโอกะ

จากสนามบินฟูจิซังชิซึโอกะ

สนามบินฟูจิซังชิซึโอกะ → ชิซึโอกะ (รถบัส 55 นาที) → โคฟุ (JR สายมีโนบุขบวนด่วนพิเศษ 2 ชั่วโมง)

สนามบินฟูจิซังชิซึโอกะ → ชิซึโอกะ (รถบัส 55 นาที) → รถไฟชินคันเซ็น (15 นาที) → ชินฟูจิ (รถบัส 2 ชั่วโมง) → ทะเลสาบคาวากุจิโกะ → โคฟุ

จากนาโกยะ

จากสนามบินนานาชาติชูบุเซ็นแทร์

สนามบินนานาชาติชูบุเซ็นแทร์ → นาโกยะ (สายเมเท็ตซึขบวนด่วนพิเศษความเร็วสูง 28 นาที) → ชิซึโอกะ (รถไฟชินคันเซ็น 1 ชั่วโมง) → โคฟุ (JR สายมีโนบุขบวนด่วนพิเศษ 2 ชั่วโมง)

โดยรถไฟ

นาโกยะ → ชิซึโอกะ (รถไฟชินคันเซ็น 1 ชั่วโมง) → โคฟุ (JR สายมีโนบุขบวนด่วนพิเศษ 2 ชั่วโมง)

นาโกยะ → ชินฟูจิ (รถไฟชินคันเซ็น 1 ชั่วโมง 40 นาที) → ทะเลสาบคาวากุจิโกะ (รถบัส 2 ชั่วโมง)

โดยรถบัส

สถานีรถบัสนาโกยะ → ทางด่วนชูโอ 4 ชั่วโมง → โคฟุ → ทะเลสาบคาวากุจิโกะ 6 ชั่วโมง 30 นาที

จากโอซากา

จากสนามบินนานาชาติคันไซ

สนามบินนานาชาติคันไซ → ชินโอซากา (JR ขบวนด่วนพิเศษ 50 นาที) → ชิซึโอกะ (รถไฟชินคันเซ็น 2 ชั่วโมง) → โคฟุ (JR สายมีโนบุขบวนด่วนพิเศษ 2 ชั่วโมง)

โดยรถไฟ

ชินโอซากา → ชิซึโอกะ (รถไฟชินคันเซ็น 2 ชั่วโมง) → โคฟุ (JR สายมีโนบุขบวนด่วนพิเศษ 2 ชั่วโมง)

ชินโอซากา → ชินฟูจิ (รถไฟชินคันเซ็น 2 ชั่วโมง 40 นาที) → ทะเลสาบคาวากุจิโกะ (รถบัส 2 ชั่วโมง)

โดยรถบัส

สถานีรถบัสโอซากา → โคฟุ (ทางด่วนเมชินและทางด่วนชูโอ 8 ชั่วโมง 30 นาที) → ทะเลสาบคาวากุจิโกะ 11 ชั่วโมง

จากเกียวโต

จากสนามบินนานาชาติคันไซ

สนามบินนานาชาติคันไซ → ชินโอซากา (JR ขบวนด่วนพิเศษ 50 นาที) → เกียวโต (รถไฟชินคันเซ็น 30 นาที) → ชิซึโอกะ (รถไฟชินคันเซ็น 1 ชั่วโมง 30 นาที) → โคฟุ (JR สายมีโนบุขบวนด่วนพิเศษ 2 ชั่วโมง)

โดยรถไฟ

เกียวโต → ชิซึโอกะ (รถไฟชินคันเซ็น 1 ชั่วโมง 30 นาที) → โคฟุ (JR สายมีโนบุขบวนด่วนพิเศษ 2 ชั่วโมง)

เกียวโต → ชินฟูจิ (รถไฟชินคันเซ็น 2 ชั่วโมง 10 นาที) → ทะเลสาบคาวากุจิโกะ (รถบัส 2 ชั่วโมง)

โดยรถบัส

สถานีรถบัสเกียวโต → โคฟุ (ทางด่วนเมชินและทางด่วนชูโอ 7 ชั่วโมง) → ทะเลสาบคาวากุจิโกะ 9 ชั่วโมง 30 นาที





อุโมงค์แห่งใบไม้ร่วง (เมืองฟูจิคาวากุจิโกะ)

องค์การพัฒนาการท่องเที่ยวแห่งจังหวัดยามานาชิ
สำนักงานศาลากลางจังหวัดยามานาชิ อเน็กซ์ชั้น 2
1-6-1 มารุโนะอุจิเมืองโคฟุจังหวัดยามานาชิ 400-0031
โทร 055-231-2722 http://www.yamanashi-kankou.jp/

*ณ. วันที่ 1 กันยายน 2015