



認定第3号

甲州地どり

スモーク・ジャーキー・ソーセージ・プリン KOFU NO AKASHI Kosyu-Jidori











甲府の人々の暮らしと古くから共にあった「甲州地どり」。 甲府市南部の太陽の下、土の上を駆け回って育った健康的な地鶏です。 「甲州地どりをもっと気軽に味わっていただきたい」 「甲州地どりをたくさんの方に食べていただきたい」 作り手の思いが詰まった商品の数々。時に、懐かしさをも感じさせる芳醇な 味わいを皆様もご賞味ください。



お問い合わせ先 〒400-0856 山梨県甲府市伊勢 2-10-2 TEL/FAX: 055-222-0032

甲府市がお薦めする 甲府の良きモノ

「甲府之証」ブランド

Made in KOFU



ら生まれた良き物である。」地域資源を有

効活用して開発した加工品及び特産品につい

て、甲府市が適していると認めた場合、甲府ブランドと

して「甲府之証」(こうふのあかし)に認定し、認証マークを与

え、甲府の商品を日本中、世界中に発信していこうという活動です。

甲府市は認定商品について、広報活動など、積極的な支援を行って

いきます。甲府発の商品・サービスのブランド=「地域ブランド」と、甲府

イメージのブランド=「地域ブランド」の2つのブランドを融合させ、商品のみ

ならず、観光や甲府市のイメージアップにも貢献できるブランドを目指しています。

テロワールとは?「ワイン用語、同じ地域から生まれたものは、その土壌、気候、地形、技術が共通するため、作物や培われた技術に、その土地特有の性格を

与え、土地による統一性が現れます。甲府之証ブランドの場合は拡大解釈し、土地柄、風土から培われてきた特産品や技術などにより生まれた商品まで含みます。」



甲府市 産業部 商工課 TEL: 055-237-5695



認定第1号

きみひめ大福

KOFU NO AKASHI Kimihime Daifuku







甲府市中道地区特産の「きみひめ」は、最高糖度 19 度にもなる、生で食べても甘い果実のようなとうもろこしです。

「きみひめ大福」は、この「きみひめ」の瑞々しさや甘さを活かして、風味豊かなあんに仕立た大福です。とうもろこしの風味をたっぷりとお楽しみいただくため、甘さを抑えて仕上げました。太陽と中道の大地が育んだ風土記の丘の味覚をご賞味ください。



お問い合わせ先 あんこ工房 いつみ庵 〒400-0043 山梨県甲府市国母 7-1-8 TEL: 055-236-5677



認定第2号

Shunka ロール

KOFU NO AKASHI Shunka Roll Cake Kimihime







甲府市中道地区の農業生産法人 旬果市場が、スイーツ販売用の 統一ブランドとして、社名の「旬果市場」から取った「Shunka」ロールを作りました。

中道地区特産の果実のようなトウモロコシ「きみひめ」のほかに、桃、 梨などを使用し、見た目も鮮やかで、食感も楽しめるロールケーキです。



お問い合わせ先 株式会社 旬果市場 〒400-1506 山梨県甲府市上向山町 792-2 TEL: 055-220-5066 Mail: tomo@shun-ka.com



A 45 PM 88 MA 19

◇ケングケートのお願い◇

8回終金交担宣、下かがでしたでしょうか、

TARES OF THE RES

T会会のご要望が対抗は、お開かせ下さい



観光に関するお問い合わせはこちらまで

【甲府市観光課】 TEL 055-237-5702 【甲府市観光協会】 TEL 055-226-6550

詳しくは 甲府 観光 検索



甲府市観光課 @kofu_kanko

