

甲州街道の宿場街「台ヶ原宿」にて  
和菓子を作り続けて百十余年

甲州台ヶ原  
金精軒

きんせいけん





# 和菓子は日本の文化、歴史

## 「何かの役に立つ」ことを考える

甲州街道は、江戸日本橋から信州諏訪までの道のりです。

江戸期以前より甲州と信州を結びその先、美濃、三河を経て「京」への上洛を目指す武田信玄の軍団が通り、信玄公没後の天正十年四月織田信長もここに陣をはり、江戸期には徳川幕府によつて五街道の一つとして整備され、下つて十辺舎一久、また下つて日本近代登山の父とも言われるウォルター・ウエステンなど台ヶ原は江戸時代より明治中期まで栄えた甲州街道41番目の宿場町「台ヶ原宿」日本の道百選にも選ばれている所です。

また甲州街道の西、長野県諏訪・伊那地方は明治、大正、昭和（太平洋戦争以前）にかけて、世界的な寒天の一大産地でした。寒天は当時日本の重要な輸出品でした。その寒天の原料は伊豆半島で採れる天草。夏に収穫された天草が、秋には富士川舟運で葦崎の船山頭に荷揚げされ台ヶ原宿を通り諏訪地方に運ばれる。そこでは、天草を煮出し心太になり冬の寒さと乾燥した気候（天然のフリーズドライ）で寒天にします。その寒天がまた甲州街道を戻り輸出されて行った。「寒天口」でもありました。

明治35年より「まるや」という旅館であつた家構えを遺し菓子店を始めました。

日本百名山の甲斐駒ヶ岳、日本名水百選の尾白川など天の恵みとも云える自然の中で職人の技術を受け継ぐ伝統の製法で丹精込めて和菓子を造り続け今日に至っております。

安全な菓子造りを第一に考え、また出来る限り地元食材を使い、防腐剤や保存添加物などを一切使わず製造しています。

和菓子は日本の文化です。歴史です。人々の一生の中で喜びにも、哀しみのときにもまた、日々の暮らしの中に必要とされてきました。

私たちは昭和の経済成長の中で多くのモノを得ましたが、また多くのモノを失いました。

その失いかけた、季節、暦（こよみ）の移ろい、人の歴史である出産や子の成長、成人、結婚、そして大切な方の終焉。人と人との繋がりや絆を結ぶ「斧琴菊（よきこと）きく」生活習慣を思い出したい。

そんな事に私たちの造るお菓子が「はたらける力」を持ちたいと願っています。



### 会社概要

商号 金精軒製菓株式会社  
 設立年月日 創業 明治35年6月1日  
 法人改組 昭和24年10月1日 日有限会社設立  
 昭和49年1月30日株式会社組織変更  
 所在地 本社 〒408-0312 山梨県北杜市白州町台ヶ原2211番地  
 白州工場 〒408-0312 山梨県北杜市白州町台ヶ原2211番地  
 白州第2工場 〒408-0312 山梨県北杜市白州町台ヶ原433番地  
 金精軒葦崎店 〒407-0261 山梨県葦崎市小中町小田川154番地  
 葦崎工場 〒407-0261 山梨県葦崎市小中町小田川154番地  
 資本金 3000万円  
 代表者 代表取締役 小野光一  
 事業内容 本社・白州工場 信玄餅を中心とする和菓子類の製造と販売  
 白州第2工場 信玄餅の製造  
 営業本部 信玄餅を中心とする和菓子類の卸販売  
 金精軒葦崎店 信玄餅製品化工場と隣接の和菓子類製造と小売販売

### 会社沿革

明治35年 6月 小野小源太が甲府太田町金精軒のれん分けを得て現在地(白州町台ヶ原)に個人創業  
 昭和24年10月 有限会社として法人組織設立  
 昭和49年 1月 金精軒製菓株式会社組織変更  
 平成元年 6月 営業本部を設立  
 平成12年12月 金精軒葦崎店新設オープン  
 平成18年 7月 白州第2工場完成  
 平成19年 3月 葦崎工場稼働  
 平成22年 3月 ISO9001・14001認証取得  
 葦崎店/葦崎営業所/葦崎工場/第2工場

### 甲州街道の宿場町 かつての趣を遺した ギャラリー



台ヶ原店では、江戸から明治時代中期まで「まるや」という宿場町の趣を遺した展示ギャラリーを提供しています。

ここでは、年間を通し絵画をはじめ、陶芸・写真・工芸品など地元の作家さんを中心にアートを展示し、ご来店のお客様に楽しんでいただいています。いつでもご自由にご鑑賞ください。



北杜市白州町台ヶ原2211  
 TEL 0551-35-2246  
 FAX 0551-35-3020  
 ☎ 0120-35-0518  
 営業時間 9時～18時  
 定休日 木曜日

お車ご利用の場合  
 ・中央自動車道小淵沢ICから国道20号線に入り、甲府方面へ約13km(約20分)  
 ・中央自動車道長坂ICから国道32号線に入り、白州方面へ約10km(約15分)  
 ・中央自動車道須玉ICから国道20号線に入り、諏訪方面へ約10km(約15分)  
 電車・バスご利用の場合  
 ・JR中央本線長坂駅下車→タクシーご利用約15分  
 ・JR中央本線日野春駅下車→タクシーご利用約15分

## 台ヶ原 金精軒



葦崎市小中町小田川154  
 TEL 0551-25-1033  
 FAX 0551-25-3992  
 ☎ 0120-37-0869  
 営業時間 9時～18時  
 定休日 不定休

お車ご利用の場合  
 ・中央自動車道葦崎ICから国道141号線に入り清里方面へ約10km(約15分)  
 ・中央自動車道須玉ICから国道141号線に入り甲府方面へ約5km(約10分)  
 電車ご利用の場合  
 ・JR中央本線葦崎駅下車→タクシーご利用約15分  
 高速バスご利用の場合  
 ・山梨交通ハイウェイバス 諏訪・岡谷線行き、中央道明野降り口より徒歩5分

## 葦崎 金精軒



# 金精軒

甲州街道の「台ヶ原宿」にて和菓子を作り続けて百数十年  
<http://www.kinseiken.co.jp/>



# 「世界を幸せにする」菓子屋になりたい



菓子屋の「使命」ってなんだろう？

金精軒という菓子屋の社会的「使命」は何だろうとお菓子を作りながらずうとずうと探してきたと思います。

「こんな小さな田舎の菓子屋が、在っても無くても、世の中に何か影響があるのか、この仕事が無くなっても誰も不幸にならない。そこに菓子屋としてのウチの存在の価値はあるのか」

細かく云えば、雇用を生み出しているとか、納税しているとか、地元農家からお米を買っていて地域経済に貢献しているとかあります。

**もっともっと根源的な存在の意義を。**と云うことでした。

お菓子は人の心を和ませる力や癒す力や楽しませる力を持っています。

飽食の時代と言われて久しい、食べ物で豊富で溢れている日本において、一時でも、お菓子を口にする時、会話が弾み笑顔がこぼれ、にこやかな人と人との繋がりに幸せを感じさせます。そんな役割がお菓子にはあります。

そこにわたしは、お菓子の真価を確認しました。

でも、まだ判りません。金精軒が無くて、どこかの菓子屋があるではないか。もっともっと大きな会社があるじゃないか。

否！金精軒には金精軒の力がある。このことに気付いた時

に金精軒の仕事が見えてきた。そんな気がします。

私たちにできる、最大限で最高の品をそして、「みんなの幸せを求めするために」菓子を作る。このことに気が定まった時に金精軒は世の中に強く主張し始めました。

私たちは「世界を幸せにする」その為にはまず、身の回りの方々から。

小さな会社ですが、自分のそばにいる人、目の前を歩く人、その向こうにいる人。必ず幸せにしよう。

金精軒はこれからも、もっともっと人間力を必要とし、お菓子に表してゆくことを目指します。



## 水信玄餅

金精軒の夏を代表する和菓子となった「水信玄餅」。海外でも紹介され、世界にも知られるようになりました。



# 餅粉(梨北米)、砂糖、黒蜜、 黄粉(山梨県産大豆)、水飴、 原材料にこだわり



原材料表示の順序は食品に占める「使用原材料比率の多い順に表示する」事が定められています。

信玄餅の主原料である餅粉は、昔から国産もち米を菓子加工用に製粉して使用してきました。

2006年ころ餅粉を仕入れるお取引様から、山梨県産の梨北JAのもち米を使ってみませんか?と提案がありました。ためしに100kgをテスト導入したところ蒸し上がったお餅は、真っ白く透き通るように光っていてビックリ、それ以来「あのもち米を使いたい、信玄餅に生かしたい」と夢見るようになりまして。2010年6月それが、生信玄餅として誕生いたしました。

## 生信玄餅がなぜ極上なのか

極上と表されるのは、梨北米。お米が極上だから

梨北米「山梨の北杜市地域は名水百選にも選ばれた綺麗な水と、水はけのよい傾斜地に在る田圃で採れるお米は、最高の食味に育ちます。」

餅粉(梨北米)、砂糖、黒蜜、黄粉(大豆)、水飴

私たちは、和菓子屋として金精軒にしか出来ない事をやろう、それは「お客様のために価値あるモノを造る」これが変わらぬ信念なのです。

平成25年度産米 日本穀物検定協会食味ランキング。

「梨北米」は5度目の特Aに認定されています。

全ての信玄餅に、梨北米は使用されています。



## 南アルプスの天然水

### 甲斐駒ヶ岳の伏流水を使用

信玄餅は、信玄餅製造のための専用工場で製造されています。南アルプスの天然水、甲斐駒ヶ岳の伏流水を使用しています。

工場内には虫やホコリが入り難い構造に設計されています。

### 地大豆を風味豊かなきな粉に

北杜市の標高7,800mの農地の気候は、寒暖差に富み、甘み(大豆オリゴ糖)を多く含んだ美味しい大豆が生産されます。その地大豆を自家焙煎・自家挽きし、風味豊かなきな粉にします。取り除かれた大豆の皮は養鶏場のニワトリさんの餌になっています。

### 出来たてのおいしさをCAS冷凍

「冷凍すると鮮度が落ちるじゃない?」との声がかえりませんが、金精軒では世界の食糧難を救うとも言われる新技術CAS(セルアラップ・システム、㈱アビー社)を使っています。このおかげで、製品の作りたてのおいしさを保つことが出来ました。

### 飼料としてリサイクル

こうして出荷された信玄餅がお客様にお買い上げ頂き皆様のお口に入っているのです。が、売れ残ってしまったものもありません。生産者のFさんは「この袋(飼料になる餅)を見ると目の前の飼料を食べねえだよ」と笑ってお話してくれました。甲州牛A5ランクの味です。

製造者として一番辛いことです。捨てるなんて出来ません。返ってきた信玄餅はお餅と資材を分け、北杜市内の黒

## 原材料の安全性にこだわっています

2010年3月金精軒で造られる信玄餅の製造・販売に至る全工程でISO9001品質・ISO14001環境を取得いたしました。金精軒に入ってくる原材料・資材のトレサビリティ(履歴遡り)、全ての

製造体制として販売にいたりお客様の手にお渡しするまで、その安全性と品質管理・環境影響の向上を常に目指し更新中です。 韮崎店/韮崎営業所/韮崎工場/第2工場

甲州台ヶ原  
**金精軒**





### ヴァンフォーレ甲府を応援

地元山梨のサッカーJリーグチーム「ヴァンフォーレ甲府」をサポートしています。マスコットキャラクターのヴァン君、フォーレちゃんとのコラボ商品もお客様に喜ばれています。



### 地域の青梅をジュレに

金精軒の畑や台ヶ原の農家さんが育てた青梅をシロップ漬けにし、ジュレの素材や爽やかな梅ドリンクに仕込みます。



### 尾白川のクリーン事業に参加

白州地域の方々が数百人参加する尾白川クリーン事業。河川の中に生えた立木やススキなどを取り除く美化運動に毎年参加します。白砂が現れ、きれいになった川で遊ぶ楽しさは最高。



### 駒ヶ岳神社のお祓いで福餅

一年の2月から12月までの毎月1日だけ拵え、一月の福を願う「一日福餅」のもち米は神社でお祓いを受けます。龍神のご加護で美味しい水に感謝します。



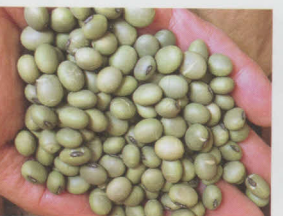
### 明治神宮の白玉石

白州の神宮川で採取される白玉石は明治神宮本殿中庭へ奉納されます。多数の方のボランティアで採取され、代表者が奉納に出向き敷き詰めます。90年を超える隠れた伝統行事です。



### あけの金時芋でほくときらり

ほくときらりの原料になるあけの金時芋。スーパーなどに出荷できない規格外の芋で作られています。この商品が生まれるまでこれらの芋は捨てられていました。



### NPOえがおと大豆畑

NPO法人「えがおつなげて」さんのご指導で青大豆を栽培。9月にはお客様と一緒に枝豆として収穫、ずんだ餅の原料にも水信玄餅のきな粉にもなります。



### 北杜市はブルーベリーの大産地

地元で採れたフレッシュなブルーベリーはピューレに加工し、夏のお菓子の原料になります。この酸っぱさは目に染みる美味しさでしょう。



甲州  
南  
地

## 極上生信玄

山梨の米処、北杜市で収穫されたお米の甘みと、しっかりとしたお米の食感。食べる風習は、その昔、富士川を元祖。お米のうまさを引き立てるため、消費期限が3日、「生」の信玄

## 大吟醸粕て

小社の向かいに位置する清酒の蒸溜所。仕込まれる大吟醸酒の副産物として、自然の流下(ドリップ式)によって搾られた酒粕とは違って生のどぶろく。この酒粕を活用し、カステラ状に焼くことで、今までに全く無い味が生まれる。



街道の「台ヶ原宿」で和菓子づくりをしています。

ルプスの天然水としても有名な甲斐駒ヶ岳の伏流水で仕込み

産の原料にこだわりお菓子造りにつとめています。



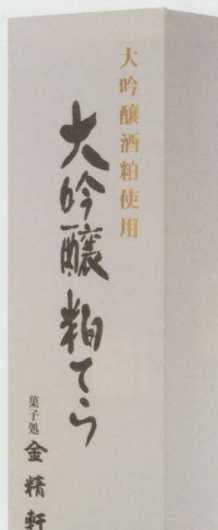
餅 5個入り 10個入り

れた梨北米100%のみで作られた生信玄餅。  
ムが残っている。餅にきな粉と黒みつをつけて  
渡り駿河の国から伝わってきたあべかわ餅が  
お砂糖を従来品の半分にしました。そのた  
餅をぜひ、ご賞味ください。

## 信玄餅

すべての信玄餅は信玄餅製造のための  
専用工場で製造され、品質にこだわって厳  
選した素材だけで作り上げます。黒蜜とき  
なこをたっぷりたまぶして食べる信玄餅は、  
いつまでも飽きのこない美味しさです。

「七賢」醸造元で  
しての酒粕は、自  
られるため、通常  
態で残ります。そ  
き上げましたとこ  
した。







### 正月餅は金精軒の顔

お正月は誰にとっても賑々しいものです。梨北米のもち米がのし餅や豆餅になります。収穫された田圃の番地まで記録されます。晴れの日、新年の始まりは手作りの美味しさ。



### キッズニアお仕事体験

子供たちのお仕事体験を受け入れています。作っているときはみんな本当に真剣。仕上がったお菓子をしっかりと持って、ニコニコ顔でご家族の元へ。



### ラベンダーの癒し

金精軒の畑には100株ほどのラベンダーが育てられています。シーズンには毎日バケツに10杯くらい採れるほどですが、ほとんどがお客様へのプレゼント。7月上旬がねらい目です。



### 饅頭寄席で初笑い

毎年恒例の楽しく美味しい饅頭寄席。店舗二階の畳の間が寄席に。笑いで緩んだおなかには搦きたての振る舞い餅が美味しい。



### 台ヶ原宿市

毎年10月の第三・金土日は恒例の台ヶ原宿市、住民のみなさんのおもてなしで数万人のお客様がご来場。骨董店やクラフト作家の店は200軒にもなる大イベントです。

## 旬の素材を活かした四季折々のお菓子

- |                        |                                    |
|------------------------|------------------------------------|
| 1月 初旬 赤飯饅頭、花びら餅、開運からから | 6月 上旬 水信玄餅、名水饅頭、生姜饅頭               |
| 中旬 うくいす餅               | 7月 中旬 水羊羹                          |
| 下旬 いちご大福、草餅、和トリュフ      | 8月 中旬 安倍川餅                         |
| 2月 初旬 節分がらから           | 9月 下旬 おはぎ、柿羹                       |
| 中旬 桜餅、桜饅頭、桜一枚流、招福ひなあられ | 10月 初旬 栗羊羹、十五夜月見だんご、黄金いも、ほくほっくり十三夜 |
| 3月 中旬 草餅、ほた餅、あんどうふ     | 中旬 新米だんご、                          |
| 4月 中旬 若鮎、柏餅            | 11月 上旬 亥の子餅、柚子饅頭、柚子羹               |
| 5月 初旬 水無月、水羊羹          | 12月 豆餅、かき餅、お供え餅                    |

ほくとときらり

日照時間日本一の北本で産するサツマイモ「あ使った、柔らかく、なめらテトです。高級和菓子で盆糖を使用し、風味良く焼(冷凍販売です)



## 碁石金まんじ

24個入り

戦国の世、武田信玄公は領地や下部の湯之奥金山をはじめとて開発を進め、甲斐の国は有数な金いました。金は小さな塊の『碁石金』あった家臣に褒美として与えられ黄金に由来し、小さなおまんじゅだ栗と白あんを包み焼きし、金箔いお菓子です。

# 甲州台ヶ原 金精軒

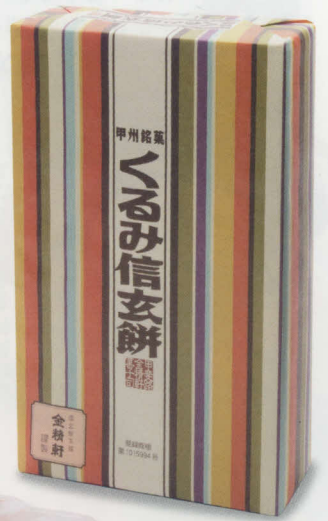
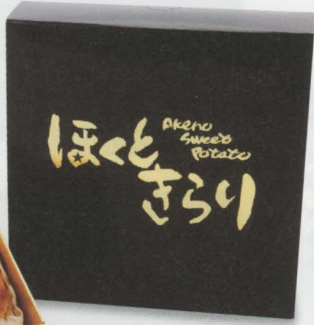




# くるみ信玄餅

信玄餅にくるみを入れて、しょうゆのゆべし風に仕上げました。やわらかいお餅とくるみの食感もお楽しみください。

市明野。そこ「あけの金時」をかなスイートポ使用される和三きあげました。



# しょう

である黒川金山る多くの金山の産地となり、功勞のていました。そのですが、きざんをのせたかわい



武田家御推奨

# 甲州金饅頭

戦国時代、武田信玄公は甲斐の豊かな金を採掘。金の貨幣、甲州金を誕生させ、強大な領国を築きました。一枚一枚金箔をあしらい、贅沢な饅頭に仕上げました。北杜市産さつまいも「あけの金時」の優しい甘さをお召しあがりください。





甲州街道の「台ヶ原宿」で和菓子づくりをしています。  
 南アルプスの天然水としても有名な甲斐駒ヶ岳の伏流水で仕込  
 地元産の原料にこだわりお菓子造りにつとめています。



## 極上生信玄餅 5個入り 10個入り

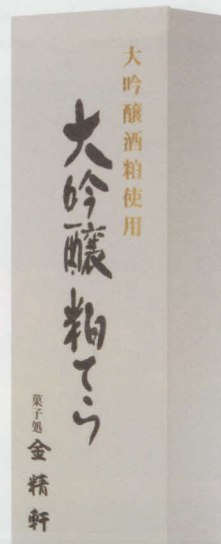
山梨の米処、北杜市で収穫された梨北米100%のみで作られた生信玄餅。口に入れるとしっかりとお米の甘みが残っている。餅にきな粉と黒みつをつけて食べる風習は、その昔、富士川を渡り駿河の国から伝わってきたあべかわ餅が元祖。お米のうまさを引き立てる為お砂糖を従来品の半分にしました。そのため、消費期限が3日、「生」の信玄餅をぜひ、ご賞味ください。

## 信玄餅

すべての信玄餅は信玄餅製造のため  
 専用工場で製造され、品質にこだわって  
 選した素材だけで作り上げます。黒蜜と  
 なこをたっぷりとまぶして食べる信玄餅は  
 いつまでも飽きのこない美味しさです。

## 大吟醸粕てら

小社の向かいに位置する清酒「七賢」醸造元で仕込まれる大吟醸酒の副産物としての酒粕は、自然の流下(ドリップ式)によって搾られるため、通常の酒粕とは違って生のどぶろく状態で残ります。その酒粕を活用し、カステラ状に焼き上げましたところ、今までに全く無い味が生まれました。





# ほくと きらり

日照時間日本一の北杜市明野。そこで産するサツマイモ「あけの金時」を使った、柔らかく、なめらかなスイートポテトです。高級和菓子で使われる和三盆糖を使用し、風味良く焼きあげました。(冷凍販売です)



# 碁石金まんじゅう

24個入り

戦国の世、武田信玄公は領地である黒川金山や下部の湯之奥金山をはじめとする多くの金山の開発を進め、甲斐の国は有数な金の産地となっていました。金は小さな塊の『碁石金』となり、功労のあった家臣に褒美として与えられていました。その黄金に由来し、小さなおまんじゅうですが、きざんだ栗と白あんを包み焼きし、金箔をのせたかわいなお菓子です。



# くるみ信玄餅

信玄餅にくるみを入れて、しょうゆのゆべし風に仕上げました。やわらかいお餅とくるみの食感もお楽しみください。



武田家御推奨

# 甲州金饅頭

戦国時代、武田信玄公は甲斐の豊かな金を採掘。金の貨幣、甲州金を誕生させ、大きな領国を築きました。一枚一枚金箔をのせし、しらい、贅沢な饅頭に仕上げました。北杜市産さつまいも「あけの金時」の優しい甘さもお召しあがりください。

