



開府500年を迎える“日本ワイン発祥の地”

# ワインを楽しむ 甲府MAP

甲府市は“日本ワイン発祥の地”といわれ、市内にはワインを楽しめるスポットがたくさん。「甲府 Sparkling」にまつわるスポットとあわせて、ご紹介します！

## 武田神社

◆ただだんじゅ

大正8年(1919)創建の、武田信玄公を御祭神とする神社。名水「姫の井戸」や奇木「三葉の松」などのみどころがある。「甲府 Sparkling」に使用されている酵母は、武田神社にて採取された。



☎055-252-2609 ④甲府市古府中町2611 ⑤JR甲府駅から山梨交通バス積翠寺行きで8分、武田神社下車すぐ ⑥境内自由(宝物殿は300円) ⑦宝物殿は9時～16時 ⑧無休 ⑨150台

## 甲州夢小路

◆こうしゅうゆめこうじ

甲府の城下町を再現した町並みに、雑貨店や飲食店などが並ぶ。夢小路内にある「甲州ワイン蔵」は、甲州ワインを豊富に取扱うワインショップ。さまざまな地場産品もあり、おみやげ探しも楽しい。



☎055-298-6400(甲州ワイン蔵) ⑤甲府市丸の内1-1-25 ⑥JR甲府駅からすぐ ⑦店舗により異なる ⑧無休 ⑨24台

## 印傳博物館

◆いんでんはくぶつかん

鹿革に漆で模様をつけた、山梨の伝統工芸品「印伝」にまつわる展示が見られ、印伝の歴史や文化が学べる。ショップも併設。「甲府 Sparkling」のラベルデザインには、印伝の伝統柄“菱菊”を使用。



☎055-233-1100(ショップ) ⑥甲府市中央3-11-15 ⑦JR甲府駅から徒歩15分 ⑧入館200円 ⑨10～17時(ショップは～18時) ⑩本店休業日および展示替え期間中 ⑪30台



甲府 Sparkling  
取扱あり

## SADOYA ◆さどや

大正6年(1917)創業の老舗ワイナリー。広大な地下セラーを見学できる、試飲付きの見学ツアーが人気。レストランやショップを併設し、ワインを思う存分満喫できる。今回、甲府市とともに「甲府 Sparkling」を共同開発。

☎0120-25-3108 ①甲府市北口3-3-24 ②JR甲府駅から徒歩5分 ③見学ツアー 500円 ④10～18時(見学ツアーは1日6回、要問合せ) ⑤無休 ⑥60台



## かいてらす

◆かいてらす(山梨県地場産業センター)

ワイナリー約40社の県産ワイン約220本が揃うほか、伝統工芸品の印伝や宝飾品など、山梨を代表する商品が並び、おみやげ探しにぴったり。甲府ブランド認定品も取扱あり。



☎055-237-1641 ②甲府市東光寺3-13-25 ③JR甲府駅から車で10分 ④9～17時 ⑤第4火曜(祝日の場合は翌日) ⑥290台

## 風土記の丘

◆ふどきのおかのうさんぶつちよくばいしょ

甲府南ICからすぐ、アクセス便利な産地直売所。季節ごとに、桃・ぶどう・とうもろこしなどの農産物が豊富に揃い、ワインや加工品なども販売。甲府ブランド認定品も取扱あり。



☎055-266-3858 ③甲府市下曾根町1070-3 ④甲府南ICから車ですぐ、またはJR甲府駅から車で30分 ⑤9～18時 ⑥火曜(祝日の場合は営業) ⑦76台



甲府 Kofu Sparkling  
の楽しみ方



SADOYA  
萩原健一さん

Q. どのような  
味わいですか？

A. さわやかな酸味と、上品で  
きめ細かい泡立ちが特徴  
です。開府500年を迎える  
甲府市を祝うために作ら  
れたワインなので、やはり  
乾杯時にぴったりです！甲  
州ぶどうの味がぎゅっと凝  
縮されていて、ワイン初心  
者の方にも楽しんでもらえ  
ると思います。

Q. 飲み頃の温度は  
どのくらいですか？

A. 冷蔵庫でよく冷やして、で  
きればグラスも冷えたもの  
を使い、7～8℃くらいで飲  
むのがおすすめです。泡を  
立てないようにゆっくり栓を  
抜き、スパークリング用グ  
ラスにそっと注ぐとよりき  
め細かい泡が楽しめます。  
開栓後はできるだけ早く飲  
みきるようにしてください。

Q. よく合う食材を  
教えてください。

A. 同じく甲府市産の  
食材と合わせる  
のがおすすめです。  
イチオシは、甲  
府ブランド認定品  
「甲州地どり」のスマーク・ジャーキー、ソー  
セージ。芳醇な味わいがすっきりとしたス  
パークリングの辛口とよく合います。  
[ ②③のほか「甲州地どり市場」にて販売 ]  
(☎055-222-0032 / ④甲府市伊勢2-10-2)

