

甲府ブランド認定制度

甲府市が自信を持って認定し、お薦めする商品です。ぜひご賞味ください。

甲府之証 商品販売店一覧

- 1 山梨県地場産業センター「かいてらす」
甲府市東光寺 3-13-25 販売商品:1~7号
☎055-237-1641
- 2 葡萄屋 kofu 甲州夢小路本店
甲府市内 1-1-25 販売商品:4・7号
☎055-254-8865
- 3 おみやげ屋「甲斐の味くらべ」
甲府市丸の内 1-1-8 セレオ甲府 2F 販売商品:1号
☎055-224-5461
- 4 NewDays 甲府駅店 販売商品:6号
甲府駅構内
☎0120-989-549(ハ王子支店フリーダイヤル)
- 5 山梨県防災新館内「まるごとやまなし館」
甲府市丸の内 1-6-11F 販売商品:4・6号
☎055-298-4081
- 6 イオン甲府コクリ店 販売商品:1~5号
甲府市丸の内 1-16-20 ※3号については一部取扱いなし
☎055-236-1371
- 7 岡島百貨店 地下 逸業選コーナー 販売商品:6号
甲府市丸の内 1-21-15
☎055-231-1644
- 8 葡萄屋 kofu 美術館通り店 販売商品:4号
甲府市貢川 1-2-15 ベレトストープCADEL内
☎055-232-4477
- 9 有限会社 早川ベーカリー 販売商品:7号
甲府市中央 1-1-2
☎055-235-1515
- 10 甲州地どり市場 販売商品:3号
甲府市伊勢 2-10-2
☎055-222-0032
- 11 あんこ工房 いつみ庵 販売商品:1号
甲府市国母 7-1-8
☎055-236-5677
- 12 風土記の丘農産物直売所 販売商品:1~7号
甲府市下曾根町 1070-3
☎055-266-3858



甲府市内のファミリーマート
酒類取扱店のみ 販売商品:5号



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」の瑞々しさを甘さを活かして、風味豊かなあんに仕立大福です。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
販売場所: 背面マップ 1 3 6 11 12

*販売価格・営業時間につきましては、各店舗にお問い合わせください。
※平成29年9月1日現在

さらに誇りを持てる甲府に 甲府市 産業部 商工課 TEL: 055-237-5694



認定第 2 号

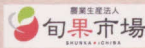
Shunka ロール

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、社名を「旬果市場」から取った「Shunka」ロールを作りました。

中道地区特産の果物のようなトウモロコシ「きみひめ」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をどうぞご賞味ください。



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
販売場所: 背面マップ **1 6 12**

さらに誇りを持てる甲府に

甲府市 産業部 商工課 TEL: 055-237-5694



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
甲州地どり市場
〒400-0856 山梨県甲府市伊勢 2-10-2
TEL/FAX: 055-222-0032
販売場所: 背面マップ **1 6 10 12**

さらに誇りを持てる甲府に

甲府市 産業部 商工課 TEL: 055-237-5694



認定第 4 号

葡萄屋 kofu レーズンサンド

こうふのまちのレーズンサンド・レーズンサンド・
レーズンバターサンド・ラムレーズンサンド・
ロザリオビアンコ紅茶サンド・大吟醸サンド
KOFU NO AKASHI Budoya kofu Raisin sand



ワイン発祥の地・甲府では、古くから良質なぶどう作りが行われてきました。ぶどうの美味しさを、季節を問わず感じてほしいという想いから、このレーズンサンドは生まれました。

甲府のデラウェアと、甲府のワイナリーの赤ワインを用いたクリームをサンドした「こうふのまちのレーズンサンド」など6種類、深い味わいをどうぞお楽しみください。



お問い合わせ先
葡萄屋 kofu 甲州夢小路本店
〒400-0031 山梨県甲府市丸の内 1-1-25
TEL/FAX: 055-254-8865
販売場所：背面マップ 1 2 5 6 8 12

さらに誇りを持てる甲府に 甲府市 産業部 商工課 TEL: 055-237-5694



認定第 5 号

これはお酒です

清酒 純米大吟醸 帯那(おびな)

KOFU NO AKASHI Junmai-daiginjo Obina



甲府市帯那地域の活性化に取り組む人々の思いから、帯那の棚田で栽培された「山田錦」を原材料とした「純米大吟醸 帯那(おびな)」が生まれました。

辛口で、フルーティーな香りと、すっきりとした飲みやすい口当たりになっています。丹精こめて作った山田錦100%の純米大吟醸を、どうぞご賞味ください。



お問い合わせ先
帯那地域活性化推進協議会 担当：末木
TEL: 090-5551-0945
MAIL: info@obina.jp
販売場所：背面マップ 1 6 12

甲府市内のファミリーマート
(酒類取扱店のみ)

さらに誇りを持てる甲府に 甲府市 産業部 商工課 TEL: 055-237-5694



認定第 6 号

甲州金まんじゅう

KOFU NO AKASHI Koshu-kin Manju



甲府市出身者やゆかりのある方で構成される、首都圏甲府会が「甲府を盛り立てる」という思いから考案した、武田信玄公ゆかりの甲州金をモチーフにしたまんじゅうです。外箱には「印伝の山本」提供の甲州印伝柄を使用しています。

白餡とさつまいもペーストを混ぜ合わせた特製の餡を、ミルクベースの生地で包み、しっとりとした口当たりの仕上がりになっています。手作業で一枚ずつ丁寧に貼られた金箔と竹炭の黒色が映える生地のコントラストが見事な、高級感あふれる「甲州金まんじゅう」をぜひご賞味ください。



お問い合わせ先
首都圏甲府会 担当：副会長兼事務局長 後藤
TEL：090-5815-1016
MAIL：takahitogoto@cross-rc.co.jp
販売場所：背面マップ 1 4 5 7 12



認定第 7 号

甲府ぶどうの葉カステラ

KOFU NO AKASHI Grape Leaves Soft Sponge Cake



昭和4年、甲府市で創業した老舗洋菓子店(有)早川ベーカリーが、ぶどうを一年中いつでも県内外の方に「甲府の味」として食してほしいという思いを込め、考案したカステラです。

新緑あふれる5月に甲府のぶどう畑で収穫された無農薬のぶどうの新芽や若葉を細かく粉碎してパウダー状にしたものを、カステラに練り込み、焼き上げました。添加物は一切使わず、卵と蜂蜜を使い、職人が昔ながらの手間のかかる方法で丁寧に焼き上げています。

口に入れた時に、甘すぎずさっぱりとした爽やかな風味を感じることができる、やさしい緑色にほんのり若葉の香りのするカステラを、どうぞご賞味ください。



お問い合わせ先
(有)早川ベーカリー
〒400-0032 甲府市中央 1-1-2
TEL：055-235-1515
販売場所：背面マップ 1 2 9 12