

甲府市が
お勧めする
甲府の良きモノ



クラフト系部門

甲府ブランド
甲府之証
KOFU NO AKASHI
2023



甲府市が
お勧めする
甲府の良きモノ



食品部門

甲府ブランド
甲府之証
KOFU NO AKASHI
2023



KOFU NO AKASHI
甲府ブランド認定制度

平成25年度に制定された甲府ブランド認定制度は、「甲府らしさ」を有する地域資源を活用した魅力ある産品、商品、製品等を甲府ブランドとして認定し、「甲府之証（こうふのあかし）」認証マークを与え、甲府の良きモノとして日本中、世界中に情報を発信することにより、甲府市の知名度の向上を図るとともに産業振興及び地域の活性化を目指すものです。

甲府之証
(ロゴマーク)



食品部門

甲府之証
(ロゴマーク)



クラフト系部門

詳しくはこちらをご覧ください。
甲府市ホームページ内「甲府ブランド認定制度」



食品部門 KOFU NO AKASHI

認定	認定日	商品名
第1号	H25. 6.27	きみひめ大福
第2号	H26. 3.12	Shunka ロール
第3号	H26. 3.12	甲州地どり
第4号	H27. 5.14	葡萄屋 kofu レーズンサンド
第5号	H28. 3.28	清酒「純米大吟醸 帯那」
第6号	H29. 1.25	甲州金まんじゅう
第7号	H29. 8. 8	甲府ぶどうの葉カステラ
第9号	H30.12.27	甲府 Sparkling マスカット・ベリーA, アリカント
第10号	H30.12.27	サフラン満喫詰め合わせセット
第11号	R 1.12.24	天使のカッサータ
第12号	R 3. 8.12	山の都 甲府
第13号	R 3. 8.12	里吉甲州ワイン
第14号	R 3.12. 9	甲府ロゼスパークリング
第15号	R 3.12. 9	きみひめアイス
第16号	R 4. 6.13	甲府盆地カレー
第17号	R 4. 6.13	富岡葡萄農園「濃厚葡萄液」
第18号	R 4.12.14	オビナビール
第19号	R 4.12.14	甲州黄金色2022

クラフト系部門 KOFU NO AKASHI

認定	認定日	商品名
第1号	H27.10.27	TO LABO × 1DK シリーズ
第2号	H30. 1.15	Shield Star Pendant



KOFU NO AKASHI
食品部門認定 第1号

きみひめ大福



平成24年に風土記の丘倶楽部協議会が甲府市中道地区の特産品である「きみひめ」の美味しさを広く知ってもらうことを目的に開催した「オリジナルレシピコンテスト」で優勝したレシピを元に商品化しました。

最高糖度が19度にもなる生で食べても美味しいきみひめ本来の甘さや、瑞々しさを活かし、穫れたてをピューレ状にして作った餡を、もち皮で包み込んでいます。

お問合せ先 ❀ あんこ工房 いつみ庵
甲府市国母 7-1-8 ☎055-236-5677
Instagram アカウント: @itsumian_ohagi_anko

KOFU NO AKASHI
食品部門認定 第2号

Shunka ロール



「JGAP」(食の安全や環境保全に取り組む農場に与えられる認証)を取得した自社農場で栽培しているスイートコーン「きみひめ」を使用したスイーツ「Shunkaロール」は、甲府市および甲府市の農産物の魅力を広く発信し、地域活性化に繋がたいという思いから誕生しました。

素材の風味が感じられるように「きみひめ」のピューレや粒をたっぷり入れたクリームを使用しています。このクリームを、山梨県産卵を使ったスポンジで優しく包みこみました。外側は少し硬めの生地を使用しておりますので、内側のスポンジ部分とは違った食感をお楽しみいただけます。

お問合せ先 ❀ 株式会社 旬果市場
甲府市上向山町 792-2 ☎055-220-5066
MAIL: tomo@shun-ka.com
HP: https://shun-ka.com

ホームページは
こちら





KOFU NO AKASHI
食品部門認定 第3号

甲州地どり



山梨県と甲州地どり生産組合が改良し、平成元年から飼育販売を開始した「甲州地どり」は、約120日間かけて丁寧に育てられており、歯ごたえのある独特の旨みを味わっていただけます。スモーク(モモ、ムネ、ササミ)、ソーセージ、プリン5種類が甲府ブランドに認定されています。

モモは旨みが強く食べ応えがあり、ムネはしっとりとしていて旨みをより感じられます。ソーセージはジューシーさが引き立っており、ササミや有精卵を使用したプリンは、お子様も美味しく召し上がっていただける味わいとなっています。

お問合せ先 ❁ 甲州地どり市場
甲府市伊勢 2-10-2 ☎055-222-0032
HP : <https://www.kosyujidori.com>

ホームページは
こちら



KOFU NO AKASHI
食品部門認定 第4号

葡萄屋 kofu レーズンサンド



「日本ワイン発祥の地である」甲府市は、ぶどうの産地としても歴史があり、「葡萄の母なる街甲府」を広く知ってもらえるように、こうふのまちのレーズンサンドを考案し、商品化しました。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、紅茶サンド、大吟醸レーズンサンドの6種類を甲府ブランドに認定しています。

コンフィチュール(ジャム)状にした甲府市産の黒ぶどうを、バターリッチなサブレにはさみ、株式会社サドヤの軽やかな風味の赤ワインと合わせています。ぶどうの美味しさを最大限に引き出した商品となっています。

お問合せ先 ❁ 葡萄屋 kofu 甲州夢小路
甲府市丸の内 1-1-25 ☎055-254-8865
HP : <https://www.budoya-kofu.com>

ホームページは
こちら





KOFU NO AKASHI
食品部門認定 第5号

清酒 「純米大吟醸 帯那」



帯那地域活性化推進協議会
が、甲府市帯那地域の活性化に取
り組む中で、帯那地区の地域資源
である400年続く棚田で作った米
「山田錦」を使用した清酒「純米大
吟醸 帯那」が誕生しました。

フルーティーな香りがする辛口
でさっぱりと飲みやすい日本酒で
す。

アルコール分:15度
内容量:720mlと300mlの
2サイズ

お問合せ先 ❁ 帯那地域活性化推進協議会
☎090-5551-0945 MAIL : info@obina.jp
HP : http://obina.jp

ホームページは
こちら



KOFU NO AKASHI
食品部門認定 第6号

甲州金まんじゅう



武田信玄公が、甲州で採れた金を使って通貨の基本システムを作り上げたという歴史から、信玄公の偉業を象徴する「甲州金」をモチーフに、「甲府を盛り立てる」・「甲府の名を甲州金のように、全国へ、さらには世界へ」という思いから、「甲州金まんじゅう」が考案されました。

甲州一両金をイメージした丸型をしており、自家製ミルクジャムを使った生地で白餡を包んでいます。皮に竹炭を練り込み、黒色の生地には高級感のある金箔を手作業で飾りつけています。

ホームページは
こちら



お問合せ先 ❁ 首都圏甲府会
☎ 03-3388-8266 MAIL : info@shutokenkofukai.jp
FAX 03-3388-8268 HP : http://www.shutokenkofukai.jp



KOFU NO AKASHI
食品部門認定 第7号

甲府ぶどうの葉 カステラ



昭和4年(1929年)に創業された早川ベーカリーは、「山梨(甲府)に初めてケーキとコーヒーを紹介した洋菓子専門店」です。山梨ならではの商品を作りたいと思い、ぶどうの葉に着目した「甲府ぶどうの葉カステラ」を商品化しました。

添加物は一切使わず、ポリフェノールをたっぷり含んだ無農薬のぶどうの新芽や若葉をパウダー状にし、卵と蜂蜜をふんだんに使ったカステラに練りこんで焼き上げています。優しい緑色のカステラはほのかに若葉の香りがします。

お問合せ先 ❖ 有限会社早川ベーカリー
甲府市中央 1-1-2 ☎055-235-1515
HP : <https://www.hayakawa-bakery.jp>

ホームページは
こちら



KOFU NO AKASHI
食品部門認定 第9号

甲府 Sparkling マスカット・ベリー A アlicant



酵母は、甲府市と山梨大学ワイン科学研究センターとの共同研究により、武田神社で採取された酵母を使用し、赤のスパークリングワインに最適な酵母を選定しています。醸造は、甲府市桜井町にある株式会社甲府ワインポートワイナリードメニューQで醸造しています。

ぶどうは、甲府市産のマスカット・ベリーA種とアlicant種の2種を使用し、きれいな赤色に仕上げています。低温でゆっくりと醸しており、芳醇でフルーティーな香りをしっかりと感じる事ができるオール甲府市産の赤のスパークリングとなっています。

アルコール分:12度
内容量:720ml

※この商品は完売しています

お問合せ先 ❖ ドメニューQ (株式会社甲府ワインポート)
甲府市桜井町 47 番地 ☎055-233-4427
HP : <http://kofuwineport.jp>

ホームページは
こちら





KOFU NO AKASHI
食品部門認定 第10号

サフラン満喫 詰め合わせセット



甲府市南東部の自然豊かな土地「増坪町」で栽培しているサフランを使用した甲府市の新しい名産品を生み出したとの想いで、市内の事業者と連携し、商品開発しました。

サフランを用いた5種類の商品詰め合わせセットです。

- 乾燥サフラン／株式会社スリーピークス
- サフランほうじ茶・サフラン玄米茶／株式会社菱和園
- しあわせの美人飴(サフランキャンディー)／株式会社ニューロン製菓
- サフランラスク／サンクフルール

乾燥サフランは、香辛料として様々なレシピにご使用できます。
同封しているサフランのレシピ集もあわせてお楽しみください。

お問合せ先 ❖ 株式会社スリーピークス
甲府市増坪町 734-6 ☎055-241-4506
HP : <https://kitsune-farm.com>

ホームページは
こちら



KOFU NO AKASHI
食品部門認定 第11号

天使のカッサータ



チーズと生クリームをベースにしたイタリアシチリア地方の代表的な冷たいデザート・カッサータは、本来イタリアでは、ナッツやドライフルーツを使うのが一般的ですが、甲府市産の新鮮な桃、ぶどう、イチゴを活用し、甲府らしさのあるカッサータとして通年提供可能なスイーツとして、多くの方に味わっていただけるよう考案されました。

果肉が引き締まって加工に最適な中道町の白桃「川中島」、大粒かつ色鮮やかで甘味と酸味のバランスがとれている中道町のぶどう「巨峰」、粒が大きく強い甘みとほどよい酸味があり、果皮と果肉が鮮やかな紅色をしている小曲町のイチゴ「紅ほっぺ」の3種の果実の特徴を不可欠な要素として他にはない甲府市だけのカッサータとなっています。

お問合せ先 ❖ 株式会社海老屋
甲府市七沢町 134-4 ☎055-235-5966
MAIL : info@e-bi-ya.com
HP : <https://www.e-bi-ya.com>

ホームページは
こちら





KOFU NO AKASHI
食品部門認定 第12号

山の都 甲府



甲府市の活性化と知名度向上を目的に、甲府市産のお米と昇仙峡の水を使用した米焼酎を開発しました。

甲府市北部で栽培された「あさひの夢」を100%使用し、昇仙峡の天然水を原酒割水に使用しています。醸造は、武の井酒造株式会社が行っています。すっきりとした味わいで多くの皆様に味わっていただきたい商品です。

アルコール分:25度
内容量:720ml

お問合せ先 ❖ 株式会社マツムラ酒販
甲府市小瀬町 1317 ☎055-241-7878
HP : <http://www.matsumura-shuhan.jp>

ホームページは
こちら



KOFU NO AKASHI
食品部門認定 第13号

里吉甲州ワイン



里吉地区は山梨県の中でも特に甲州ぶどうの実りが早いのが特徴で、ヌーヴォー造りにも好適なことから、40年前に、「里吉地区だけのヌーヴォーを作ろう!」と地元果実組合のぶどう農家の協力を得て新酒造りを試みたのが商品化の始まりです。

その年に収穫された里吉地区の甲州種を100%使用したやや甘みのあるすっきりした白ワインで、生産本数限定で販売しています。醸造は、本坊酒造株式会社マルス山梨ワイナリーが行っています。

アルコール分:12度
内容量:720ml

お問合せ先 ❖ 有限会社シミズ酒販
甲府市里吉 4-4-16 ☎055-235-7725
MAIL : simizu3@alto.ocn.ne.jp
HP : <https://sake-shimizu.jp>

ホームページは
こちら





KOFU NO AKASHI
食品部門認定 第14号

甲府 ロゼスパークリング



武田信玄公生誕500年の歴史的な節目の年を記念し、全国へ甲府市の魅力を発信することを目的に、このロゼスパークリングが誕生しました。

原料のぶどうは、甲府市産マスカット・ベリーA種と甲府市産甲州種の2種をブレンドしており、厚みのある味わいのロゼワインとなっています。山梨大学ワイン科学研究センターとの共同研究により、武田神社で採取した酵母を使用しています。醸造は、株式会社甲府ワインポートワイナリードメヌQが行っており、酵母やぶどう、醸造元すべて甲府市産のロゼスパークリングワインです。厚みのあるやや辛口の飲みやすいワインとなっています。

アルコール度数:11度
内容量:720ml

※この商品は完売しています

お問合せ先 ❁ 株式会社マツムラ酒販
甲府市小瀬町 1317 ☎055-241-7878
HP : <http://www.matsumura-shuhan.jp>

ホームページは
こちら



KOFU NO AKASHI
食品部門認定 第15号

きみひめアイス



甲府之証農林産物部門特産品に認定されている「きみひめ」は、全国でも唯一、甲府市の中道地区でしか栽培されていない品種です。収穫できるシーズンが6月から7月までと限定されているため、年間を通じて多くの方に提供できる商品の考案をし、アイスとして商品化となりました。

強い甘みの特徴の「きみひめ」の良さを活かしたアイスです。
お子様や観光客など多くの方に味わっていただきたい商品です。

お問合せ先 ❁ 風土記の丘農産物直売所
甲府市下曾根町 1070-3 ☎055-266-3858



KOFU NO AKASHI
食品部門認定 第16号

甲府盆地カレー



甲府之証認定品である、繊維が細かく肉が良く締まり、コクのある味わいの“甲州地どり”や全国で唯一中道地区だけで作られてきた、強い甘みが口に広がる“スイートコーンきみひめ”を具材に使いさらに多くの方にその魅力を知っていただくべく、やまなしご当地レトルト協会、甲府商工会議所と連携により株式会社フォネットが甲府盆地カレーを開発しました。

甲府盆地カレーは、しっかりとした食感で鶏本来の美味しさが味わえる“甲州地どり”や“スイートコーンきみひめ”のシャキシャキとした食感が食欲を進ませ、野菜の甘みでマイルドな味わいの中、香辛料が効いた甲府らしさが感じられる中辛カレーです。

ホームページは
こちら



お問合せ先 ✿ 株式会社フォネット
甲府市下石田 2-10-6 ☎055-298-6066
HP : <https://www.fujisan-p.com/kofubonchicurry>

KOFU NO AKASHI
食品部門認定 第17号

富岡葡萄農園 「濃厚葡萄液」



甲府盆地を眼下に望む、標高400mのなだらかな傾斜地に位置する甲府市善光寺町。甲斐善光寺の山々に抱かれたこの地は、降り注ぐ太陽と葉茎を縫うように吹く風、そして水はけの良い土壌が上質の甘い葡萄を育むとされています。

そんな甲府市善光寺町にて、自社の農園で葡萄の草生栽培を行い、農園に併設された工場にて、昭和初期の創業当時から変わらぬ製法で作り続けている、添加物等は一切使用していない葡萄100%のジュースです。一年以上寝かせることで、コクとまろやかさが引き立ち、濃厚な味わいが楽しめます。

内容量:280ml

ホームページは
こちら



お問合せ先 ✿ 株式会社トミオカテニス
甲府市善光寺町 2998 番地 ☎055-236-4040
HP : <https://www.tomioka-vineyard.com/>



KOFU NO AKASHI
食品部門認定 第18号

オビナビール

帯那ホップス合同会社は、土、水、太陽の光が豊かな山岳地帯でホップの栽培に最適な環境である甲府市下帯那地区で育てたフレッシュなホップを使用したクラフトビールをつくり世界に発信したい、と考え、平成31年からホップの栽培とブルワリーのDIYを始め、令和4年7月、ついに、念願の帯那産ホップを使用したクラフトビールの醸造に成功しました。

ビールを缶や瓶に詰める作業も全て帯那の自社ブルワリーで行っており、フレッシュな帯那産ホップと、こだわりの原料のみを使用した格別な、自慢のクラフトビールです。

アルコール分:6.5度
内容量:350ml



お問合せ先 ❖ 帯那ホップス合同会社
甲府市帯那町 1908-1 ☎055-251-8933
HP : <https://obinabrewing.com/>

ホームページは
こちら



KOFU NO AKASHI
食品部門認定 第19号

こうしゅうこがねいろ

甲州黄金色 2022



ドメーヌQは、自社畑や管理畑のぶどうを使用した日本ワインの醸造を行っているワイナリーです。

毎年、日本一早いヌーボー「ヌーヌーボー」を販売するほか、これまでも甲府之証認定品の商品化に成功しています。

これに引き続き、武田神社のお堀から採取した酵母と甲府市産の甲州品種を使用したオール甲府市産のオレンジワインを醸造しました(オレンジワインとは、白ブドウを使用し果皮や種子ごと発酵させる赤ワインと同じ方法で醸造する世界的にも注目されているワインです)。フレッシュ感と熟成感で厚みのある芳醇なアロマが香る、どんな料理にも合うワインとなっております。

アルコール分:11.5度
内容量:720ml



お問合せ先 ❖ ドメーヌQ (株式会社甲府ワインポート)
甲府市桜井町 47 番地 ☎055-233-4427
HP : <http://kofuwineport.jp>

ホームページは
こちら





KOFU NO AKASHI
クラフト系部門認定 第1号

TO LABO × 1DK

(ネックレス・リング・ピアス・ピンズ等)



宝石のまち甲府市に根付く職人の技術と感性を融合させ、甲府らしさを表現した想像力豊かな新しいジュエリーを提案し、甲府市の名と魅力を良質な商品と共に全国に発信したいとの思いから考案されました。

丁寧に磨かれた金細工の土台に組み込まれたキュービックジルコニアと、水晶の結晶系や甲府の市章にもある「甲(亀)」をイメージし、甲州貴石細工の伝統工芸の技術を使い六角形に磨かれた水晶を融合させています。水晶のきらめきが増すように組み込まれたキュービックジルコニアは、ジュエリーの新たな発信地・甲府の中心街「オリオン・イースト」の名を思わせる、オリオン座を主に形作る星を表現しています。宝石の街、水晶の産地である甲府の伸びやかな未来と、甲府盆地を囲む山々の凛々しさを水晶に託し、成熟したシックなデザインとなっています。

ホームページは
こちら



お問合せ先 ❖ TO LABO
甲府市丸の内 1-14-14 オリオン共同ビル 104 ☎055-232-1456
HP : <http://tolabo.jp>
1DK Jewelry works
甲府市丸の内 1-14-14 オリオン共同ビル 102 ☎055-225-6217
HP : <https://1dk-jewelry.com>

KOFU NO AKASHI
クラフト系部門認定 第2号

Shield Star Pendant

(シールドスターペンダント)



設立10年目の節目に、山梨・甲府のバックボーンを反映した商品を県外や海外の方達に発信できる方法はないかと考え、市章の菱型と亀をモチーフに、甲府をカテゴリライズした籠目(かごめ)型のペンダントを考案しました。

シールドスターとは「甲羅/盾+六芒星」の意味で、市章の菱型と亀がモチーフです。菱型を変形させた形は、未来永劫を意味する「時間」と、歴史の年月を象徴する「月日」を意味し、12ピースのダイヤモンドが留められています。甲府市の「甲」を意味する亀と、「宝石のまち・甲府」を象徴する水晶を中央にデザインしています。籠目(かごめ)は、内側が6つの地区(北部産地・中央・東部・南部・南西・北部)、外側が甲府を囲む山々を意味しています。さらに、6本の谷は、甲府を流れる川(笛吹川・荒川・貢川・相川・濁川・芦川)を意味しています。

ホームページは
こちら



お問合せ先 ❖ 株式会社 IVXJAPAN
甲府市相生 1-19-2 FLD ビルディング 2 階 ☎055-244-2557
HP : <http://ivxjapan.com>