

KOFU NO AKASHI

甲府之証

甲府之証は、「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、産業振興及び地域
の活性化を目指すものです。



クラフト系部門



食品部門

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」



※商品の取扱店は変更になる場合がございます。

甲府市がお勧めする
甲府の良きモノ



甲府ブランド
甲府之証

KOFU NO AKASHI 2025

◆KOFUCITY◆
Hello Kitty



甲府市 産業部 商工課 TEL 055-237-5694
©2025 SANRIO CO., LTD. APPROVAL NO. L655824



きみひめ大福



平成24年に甲府市中道地区の特産品である、スイートコーン「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もとに、商品化されました。

最高糖度が19度にもなる、生で食べても十分おいしい、新鮮な「きみひめ」をピューレ状にし、本来の甘さやみずみずしさを活かして作った餡を、しっとりとしたもち皮で包み込んでいます。

主な取扱店

- ・ あんこ工房 いつみ庵
- ・ かいてらす
- ・ 風土記の丘農産物直売所

甲府市ふるさと納税返礼品

お問合せ先

あんこ工房 いつみ庵

甲府市国母 7-1-8

TEL: 055-236-5677



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」を使用したロールケーキです。

「きみひめ」の素材の風味が感じられるように、ピューレや粒をたっぷり入れたクリームを使用し、山梨県産の卵を使ったスポンジでやさしく包み込んでいます。外側を少し固めの生地で包み込むことによって、内側のやわらかなスポンジ部分とは違った食感を楽しめます。

主な取扱店

- ・ かいてらす
- ・ 風土記の丘農産物直売所

インターネット販売あり
甲府市ふるさと納税返礼品

お問合せ先

株式会社 旬果市場

甲府市上向山町792-2 TEL: 055-220-5066

MAIL: tomo@shun-ka.com





葡萄屋 kofu レーズンサンド



ぶどうの産地として、また、日本ワイン発祥の地として、長い歴史を持つ甲府市を広く知ってもらえるよう、考案され商品化されました。

「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」、「大吟醸サンド」の6種類の商品が認定されています。株式会社サドヤの赤ワインを使用した黒ブドウのジャムは、バターサブレにはさみこまれ、ぶどうそのものの風味も楽しめる商品です。

主な取扱店

- ・葡萄屋 kofu 甲州夢小路
- ・かいてらす
- ・風土記の丘農産物直売所

インターネット販売あり
甲府市ふるさと納税返礼品

お問合せ先

葡萄屋 kofu 甲州夢小路 甲府市丸の内 1-1-25 TEL: 055-254-8865



甲州金まんじゅう



武田信玄公により「甲州金」が戦国時代から始まり、江戸時代後期まで流通したことから、甲府は、日本で初めて、貨幣制度を作った場所でもあります。信玄公の偉業を象徴する「甲州金」を「甲府の宝」として、「日本全国へ、さらには世界へ」との思いから誕生しました。

きんととき芋が練り込まれた濃厚なミルク餡は、竹炭を使用した真っ黒な生地で包まれ、上部には金箔が贅沢にのせられています。外箱には、美しい甲州印伝柄が使用されています。

主な取扱店

- ・金精軒
- ・かいてらす
- ・風土記の丘農産物直売所

インターネット販売あり

お問合せ先

首都圏甲府会

TEL: 03-3388-8266
FAX: 03-3388-8268

MAIL: info@shutokenkofukai.jp





甲府ぶどうの葉カステラ



昭和4年(1929年)創業の早川ベーカリーは、「山梨で初めてケーキとコーヒーを紹介した洋菓子専門店」です。甲府ならではの商品として、ぶどうの葉を使用した洋菓子が誕生しました。

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のパウダー、卵とはちみつをふんだんに使い、生地に練り込んで焼き上げています。添加物は一切使わない、優しい緑色のカステラは、ほのかに若葉の香りがします。

主な取扱店

- ・早川ベーカリー
- ・風土記の丘農産物直売所

お問合せ先

有限会社 早川ベーカリー

甲府市中央 1-1-2 TEL: 055-235-1515



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の代表的な冷たいスイーツ・カッサータです。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、「天使のカッサータ」は甲府市中道町の白桃やぶどう、小曲町のいちごの3種類の新鮮な果実をたっぷり使用しています。甘みと酸味のバランスも楽しめる、色とりどりの果実が目にも鮮やかなスイーツです。

主な取扱店

- ・海老屋
- ・風土記の丘農産物直売所
- ・イトーヨーカドー甲府昭和店

インターネット販売あり
甲府市ふるさと納税返礼品

お問合せ先

株式会社 海老屋

甲府市七沢町 134-4 TEL: 055-235-5966
MAIL: info@e-bi-ya.com





きみひめアイス



「甲府之証農林産物部門」に認定されているスイートコーン「きみひめ」は、全国でも唯一、甲府市の中道地区のみで栽培されている品種です。収穫は6月から7月までと限定されていますが、一年を通じて楽しんでもらえるように、アイスとして商品化されました。

スイートコーン「きみひめ」のやさしい風味と甘みが特徴で、お子様からご年配の方にも楽しんでいただけるアイスです。

主な取扱店

・風土記の丘農産物直売所

お問合せ先

風土記の丘農産物直売所

甲府市下曽根町 1070-3

TEL: 055-266-3858



奇跡の「サフラン」

ほうじ茶・玄米茶・紅茶・緑茶・和漢茶・乾燥サフラン



甲府市の南東に位置する、自然豊かな増坪町で栽培しているサフランを使用した、ほうじ茶・玄米茶・紅茶・緑茶・和漢茶・乾燥サフランです。

この地で生産されたサフランは大変香り高く、乾燥サフランは香辛料として、さまざまなレシピに使用でき、料理にアクセントを添えます。また、サフラン入りのお茶は、手軽にサフランを楽しむことができます。

主な取扱店

- ・風土記の丘農産物直売所
- ・イオンモール甲府昭和店
- ・旅の駅 kawaguchiko base
- ・甲州地どり市場
- ・JA 山梨みらい直売所
獲れたて Land 山城店

インターネット販売あり

お問合せ先

株式会社 スリーピークス

甲府市増坪町 734-6

TEL: 055-241-4506





昇仙峡はちみつファーム

ひゃっか なま

百花生はちみつ・はちみつ紅梅

こう ばい



甲府市北部に位置する観光地、日本遺産・御嶽昇仙峡の豊富な蜜源と良質な水源を活かした風味豊かな「百花生はちみつ」です。一切過熱を行わない無添加・無加工の希少なはちみつです。

また、「はちみつ紅梅」は、江戸時代に山梨県に伝わったとされる紅梅焼に、百花生はちみつを使用し、ふっくらとした食感に仕上がっています。華やかな香りと、小江戸甲府の文化を感じられる焼き菓子です。

主な取扱店

- ・森の駅 昇仙峡
(影絵の森美術館内)
- ・昇仙峡はちみつファーム
- ・森カフェ

インターネット販売あり
甲府市ふるさと納税返礼品

お問合せ先

昇仙峡 影絵の森美術館

甲府市高成町 1035-2

TEL: 055-287-2511



アルガベリーファーム

干しぶどう・ぶどうジュース・ぶどうジャム



日差したっぷりの甲府市山宮町の農園で、ミネラル豊富な温泉水を地下から汲み上げ散布し栽培したぶどうを使用した、干しぶどう、ぶどうジュース、ぶどうジャムです。

品種ごとに違った食感や風味を楽しめる干しぶどうや、砂糖・香料不使用のぶどうジュース、粒感を残したぶどうのジャムは、どれもひとつひとつ手仕事で仕上げており、まさに天然のスイーツです。

主な取扱店

- ・アルガベリーファーム
- ・かいてらす
- ・勝沼醸造株式会社

インターネット販売あり

お問合せ先

アルガベリーファーム

甲府市山宮町 467-3

TEL: 055-253-2381





富岡葡萄農園 「濃厚葡萄液」

標高400mから甲府盆地を眼下に望む、甲府市善光寺町の傾斜地は、降り注ぐ太陽と水はけの良い土壌によって、上質の甘いぶどうを育みます。昭和初期の創業当時から、草生栽培を行い、農園に併設された工場が変わらぬ製法で作りを続けています。

ぶどう果汁100%で添加物は一切使用せず、2年以上寝かせたジュースは、コクとまろやかさを引き立たせ、濃厚な味わいを楽しめます。



内容量：300ml

主な取扱店

- ・エストテニスクラブ
- ・道の駅 はくしゅう
- ・七賢
- ・久保酒店

インターネット販売あり
甲府市ふるさと納税返礼品

※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 TEL：055-236-4040



甲州地どり



山梨県と甲州地どり生産組合によって改良された「甲州地どり」は、約120日間かけて丁寧に育てられています。

スモーク（モモ、ムネ、ササミ）、ソーセージ、プリン
の5種類の商品が認定されています。モモは、甲州地どりの肉本来のしっかりとした旨味と歯ごたえが、ムネやササミは、しっとりとしたやわらかな肉質が特徴で、ソーセージはジューシーさと深い味わいを楽しめます。甲州地どりの有精卵を使ったプリンは、お子さまにも人気があります。

主な取扱店

- ・甲州地どり市場
- ・風土記の丘農産物直売所

インターネット販売あり
甲府市ふるさと納税返礼品
(一部商品除く)

※お問合せ先

甲州地どり市場 甲府市伊勢 2-10-2 TEL：055-222-0032





甲府盆地カレー



やまなしご当地レトルト協会と甲府商工会議所との連携によって、甲府ならではのレトルトカレーが開発されました。

「甲府之証」認定品である、しっかりとした食感と肉の旨味が感じられる「甲州地どり」と、同じく認定品である、シャキシャキとした食感のスイートコーン「きみひめ」をたっぷりと具材に使用した、マイルドな野菜の甘みに香辛料を効かせた、中辛カレーです。

主な取扱店

- ・ 甲斐の味くらべ (セレクト甲府)
- ・ 道の駅 富士吉田
- ・ 道の駅 なるさわ
- ・ 道の駅 とよとみ
- ・ 道の駅 こぶちさわ
- ・ 道の駅 甲斐大和
- ・ 旅の駅 kawaguchiko base

インターネット販売あり
甲府市ふるさと納税返礼品

お問合せ先

富士山プロダクト
(株式会社 フォネット)

甲府市下石田 2-10-6 TEL: 055-298-6066



清酒「純米大吟醸 帯那」



帯那地域活性化推進協議会が、甲府市北部の帯那地域の活性化に取り組む中で誕生した日本酒です。原料となる米「山田錦」は、風光明媚で、豊かな自然と清らかな水、甲府盆地を眼下に見下ろせる、400年以上続く棚田で、丁寧に作られています。

辛口でさっぱりとした味わいとフルーティーな風味が特徴の日本酒です。

アルコール分：15度
内容量：720ml と 300ml の2サイズ

主な取扱店

- ・ かいてらす
- ・ 風土記の農産物直売所

インターネット販売あり
甲府市ふるさと納税返礼品

お問合せ先

帯那地域活性化推進協議会

TEL: 090-5551-0945 MAIL: info@obina.jp





山の都 甲府



甲府市北部で栽培された米「あさひの夢」と日本遺産・御嶽昇仙峡の天然水を使用して作られた米焼酎です。また、甲府市の花である「なでしこ」の花から抽出された酵母を使用しています。醸造は、老舗の武の井酒造株式会社が行っています。多くの方に楽しんでいただける、すっきりとした味わいが特徴です。

アルコール分：25 度
内容量：720ml

主な取扱店

・マツムラ酒販

インターネット販売あり
甲府市ふるさと納税返礼品

お問合せ先

株式会社 マツムラ酒販

甲府市小瀬町 1317

TEL: 055-241-7878



里吉甲州ワイン



里吉地区で栽培される甲州種ぶどうは、山梨県内でも実りが早いのが特徴で、ヌーヴォーワイン造りにも最適とされています。およそ40年前に、「里吉地区ならではのヌーヴォーワインを造ろう」と、地元のぶどう農家とワイン造りを試み、完成しました。その年に里吉地区で収穫されたぶどうを100%使用した白ワインは、すっきりとした味わいのなかに、ふんわりと甘みも感じられます。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

主な取扱店

・シミズ酒販

インターネット販売あり
甲府市ふるさと納税返礼品

お問合せ先

有限会社 シミズ酒販

甲府市里吉 4-4-16 TEL: 055-235-7725
MAIL: simizu3@alto.ocn.ne.jp

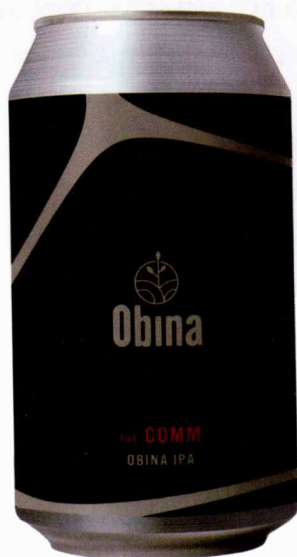




オビナビール

甲府市下帯那地区は、豊かな土壌や水、太陽の光に恵まれ、ビールの原料であるホップの栽培に最適な環境です。この地で、世界に発信できるようなクラフトビールをつくりたいとの思いから、平成31年からホップの栽培とブルワリーの製作を始め、令和4年、ついにクラフトビールの醸造に成功しました。

こだわりの原料のみを使用したクラフトビールは、フレッシュなホップの風味が特徴です。



アルコール分：6.5 度
内容量：370ml

主な取扱店

- ・酒のディアーズ
- ・settle
- ・セブンイレブン甲府大手1丁目店
- ・戸田酒販

インターネット販売あり
甲府市ふるさと納税返礼品

お問合せ先

帯那ホップス合同会社

甲府市下帯那町 1908-1

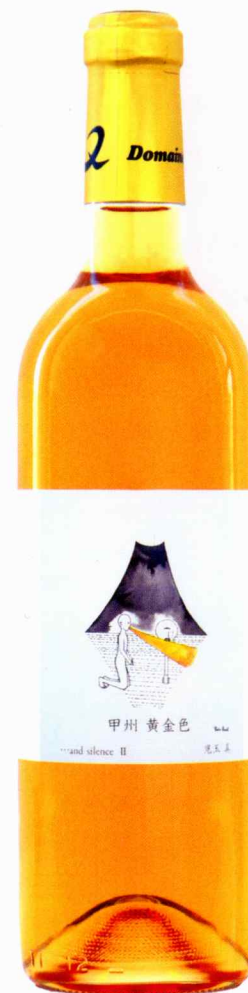
TEL：055-251-8933



甲州黄金色

こう しゅう こ がね いろ

甲府市内で栽培された甲州種ぶどうと、こうふ開府500年を記念して、甲府市と国立大学法人山梨大学の共同事業で武田神社から採取された酵母を使用しています。オール甲府市産のオレンジワインは、白ぶどうを赤ワインの醸造方法と同じように、果皮や種子ごと発酵させたワインで、世界的にも注目されています。フレッシュでありながらも熟成された芳醇な香りが特徴で、どんな料理にも合わせやすいワインです。



アルコール分：12 度
内容量：720ml

主な取扱店

- ・ドメヌQ
- ・かいてらす

インターネット販売あり

お問合せ先

ドメヌQ
(株式会社 甲府ワインポート)

甲府市桜井町 47 番地

TEL：055-233-4427





甲府甲州



大正6年(1917年)創業の株式会社サドヤは、100年以上の歴史を持つ老舗ワイナリーです。

甲府市内で栽培された甲州種ぶどうと、こうふ開府500年を記念して、甲府市と国立大学法人山梨大学の共同事業で得られた酵母を使用しています。和柑橘のようなさわやかさと酸味が特徴のワインです。ワインボトルのラベルには、伝統工芸品である甲州印伝の印伝柄(菱菊)を使用しています。

アルコール分：12度
内容量：750ml

主な取扱店

- ・SADOYA WINE BOUTIQUE
- ・かいてらす

インターネット販売あり

お問合せ先

株式会社 サドヤ 甲府市北口3-3-24 TEL: 055-251-3671



甲府スパークリング ロゼパッション



2000年に設立されたドメヌQは、自社畑や管理畑で栽培したぶどうを使用してワイン醸造を行っています。

甲府市内で栽培された甲州種ぶどうとマスカットベリーAと、こうふ開府500年を記念して、甲府市と国立大学法人山梨大学の共同事業で武田神社から採取された酵母を使用しています。ラズベリーのような華やかな香りと甲州種ぶどうのコクと酸味が上品な、オール甲府市産のロゼスパークリングワインです。

アルコール分：12度
内容量：720ml

主な取扱店

- ・ドメヌQ
- ・かいてらす

インターネット販売あり

お問合せ先

ドメヌQ (株式会社 甲府ワインポート) 甲府市桜井町47番地 TEL: 055-233-4427





トウラボ
TO LABO × 1DK
ネックレス・リング・ピアス・ピンズ等



甲府城南に位置する「オリオン・イースト」に店舗を構える二つの事業所のコラボジュエリーです。

水晶の結晶や市章の「甲（亀）」、そして「オリオン・イースト」を連想させる、星をイメージしています。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スズルコニアと、甲州水晶貴石細工の伝統工芸の技術によって磨かれた水晶との融合は、「宝石のまち甲府」の職人の高い技術と感性によって、「甲府らしさ」が表現されています。

お問合せ先

TO LABO shop & studio

1DK Jewelry works

甲府市丸の内 1-14-14 オリオン共同ビル 104
TEL : 055-232-1456甲府市丸の内 1-14-14 オリオン共同ビル 102
TEL : 055-225-6217

主な取扱店

・ TO LABO shop & studio
・ 1DK Jewelry works

シールドスターペンダント
Shield Star Pendant



シールドスターは、「甲羅 / 盾 + 六芒星」の意味で、市章の菱形と亀をモチーフにした、籠目（かごめ）型のペンダントです。

変形させた菱形は、未来永劫を意味する「時間」と「月日」をイメージし、12ピースのダイヤモンドが留められています。中央は、「宝石のまち甲府」を象徴する水晶を配し、亀をデザインしています。籠目（かごめ）は、市の6つの地区と甲府盆地を囲む山々、6本のラインは甲府を流れる川（笛吹川・荒川・相川・貢川・濁川・芦川）をイメージしています。

お問合せ先

株式会社 IVXJAPAN

甲府市伊勢 1-11-15

TEL : 055-244-2557

取扱店

・ 株式会社 IVXJAPAN

