

丸の内ハウスと山梨をつなぐ食材リスト



商品名の前の数字が商品番号です。

桃果汁使用割合 50%以上で、上品なりキュールに

1 ぴちぴち桃子のお酒



●●生産者情報

〒408-0312
山梨県北杜市白州町台ヶ原 2283
山梨銘醸株式会社 七賢 北原 兵庫
TEL 0551-35-2236/FAX 0551-35-2282

●●商品・食材情報

内容量 240ml/1本
最低出荷ロット数 24本
賞味期限 365日 保存:常温
コメント 少しばかりの傷で出荷できなくなってしまった桃を無駄にせず有効活用できないかと、考えられた商品です。桃果汁と日本酒をブレンドさせて造りました。桃果汁使用割合 50%以上で、非常に上品なりキュールとなりました。

2010 全国展開支援事業 フード&フルーツ王国おあんなって山梨

統一ブランド「富士山やさい」の第1弾

2 河口湖レタス



●●生産者情報

富士河口湖町内農家

●●商品・食材情報

コメント サニーレタスのように葉が丸く固まらず、小ぶりのため、ちぎらずにサラダやサンドイッチに使える。「塩こしょうで油いためにしてもおいしい」

2010 全国展開支援事業 フード&フルーツ王国おあんなって山梨

鳴沢村といえば

3 鳴沢のきゃべつ



●●生産者情報

鳴沢村内 農家

●●商品・食材情報

コメント 「富士高原キャベツ! 鳴沢村の特産品です。やわらかキャベツで甘いと評判です」

2010 全国展開支援事業 フード&フルーツ王国おあんなって山梨

野生のシカからおいしい食材に

4 ジビエ (シカ肉)



●●生産者情報

〒409-3713
山梨県富士河口湖町精進 514 番地
富士河口湖町ジビエ食肉加工施設

●●商品・食材情報

コメント 高原で育った野生のシカを専門の食肉加工施設で処理しています。ロース、モモ肉など食材にいかがでしょうか。

フランスではジビエの中でも野生のもの(ソバージュ)は、さらに貴重で高級とされています。

2010 全国展開支援事業 フード&フルーツ王国おあんなって山梨

サラダに、シチューに

5 ブロッコリー



●●生産者情報

郡内地域 生産農家

●●商品・食材情報

コメント 富士高原でとれたブロッコリーを是非お試しく下さい。

2010 全国展開支援事業 フード&フルーツ王国おあんなって山梨

無農薬・無化学肥料で栽培

6 花豆



●●生産者情報

〒408-0115
山梨県北杜市須玉町大豆生田 1175
NPO 法人えがおつなげて 曾根原久司
TEL 0551-42-2845/FAX 0551-42-3658

●●商品・食材情報

コメント 北杜市増富地域特産の花豆。
無農薬・無化学肥料で栽培しています。

2010 全国展開支援事業 フード&フルーツ王国おあんなって山梨

あいがも農法で栽培（無農薬、無化学肥料）

7 古代紫米



●●生産者情報

〒408-0044
山梨県北杜市小淵沢町 3630
オーガニックライフハケ岳（株）大塚 広夫
TEL 0551-36-2432/FAX 0551-36-4128

●●商品・食材情報

内容量 300g/1袋

保存:冷蔵保存

コメント ハケ岳南麓のきれいな水とアイガモ農法で栽培した古代紫米です。白米と混ぜて炊いた御飯はモチモチ感と風味が最高です。お餅も美味しい一品。

2010 全国展開支援事業 フード&フルーツ王国おあんなって山梨

米粉 100%使用

8 食用竹炭パウダー

【No Image】

●●生産者情報

〒409-2413
山梨県南巨摩郡身延町和田峠
身延竹炭企業組合 片田 義光
TEL 0556-62-3611/FAX 0556-62-3612

●●商品・食材情報

コメント 食用竹炭パウダーは、うどん・餡・ケーキ・クッキー・コロッケなど多様な食品に使用されています。

2010 全国展開支援事業 フード&フルーツ王国おあんなって山梨

9月中旬から出荷開始します。

9 ラ・フランス (西洋ナシ)



●●生産者情報

〒400-0502
山梨県南巨摩郡富士川町最勝寺 2201
もちづき農園 望月 孝弘
TEL 0556-22-2084/FAX 0556-22-2084

●●商品・食材情報

コメント 西洋なしラ・フランスの農園です。9月中旬から出荷が可能です。

2010 全国展開支援事業 フード&フルーツ王国おあんなって山梨

臭いを抑えた、にんにくペースト!!

10 にんにく加工品(ピューレ、粉末、パウダー)



●●生産者情報

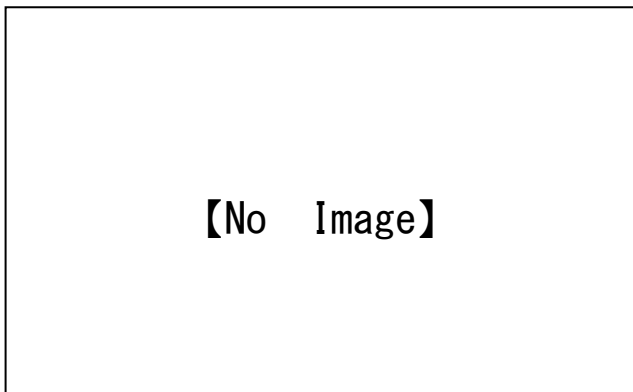
〒400-0822
山梨県甲府市里吉 2-9-9-284
株式会社インフィニバリュウ 玉川眞奈美
TEL 070-6988-0025

●●商品・食材情報

内容量 1キ/1袋
賞味期限 1年
コメント 臭いを抑えた、にんにくペースト!!
にんにくの有効成分により旨味・こく味を付与!!
スープをはじめさまざまなジャンルのレシピ食品に、臭いを気にせずで使用できます!!

2010 全国展開支援事業 フード&フルーツ王国おあんなって山梨

11 ナス・ピーマン・トマト・オクラ等



●●生産者情報

〒407-0015
山梨県韮崎市若宮 3-1-28
ハケ岳南麓ファーム
TEL 080-3080-3017/FAX 0551-22-1764

●●商品・食材情報

ナス・ピーマン・トマト・オクラは定植が遅れていて9月に収穫予定。
青葉大根・ミニレタス等は今から定植します。

2010 全国展開支援事業 フード&フルーツ王国おあんなって山梨

ぶどうの樹からできた食器(今回のみの特別価格)

12 ぶどうのしょっき



●●生産者情報

〒403-0004
山梨県富士吉田市下吉田 2040
工房 七丸 荒井 安昭
TEL 0554-45-3215/FAX 0554-45-3215

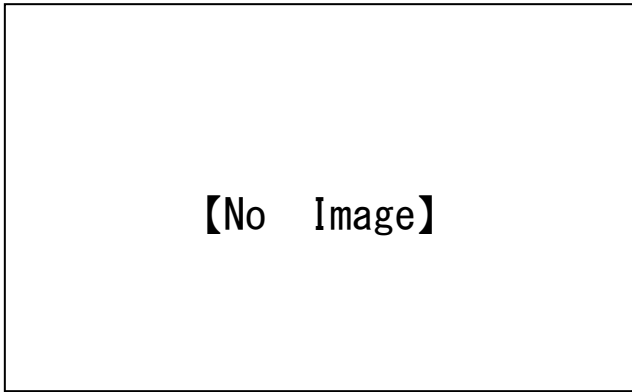
●●商品・食材情報

トング、バターナイフ
皿(27センチ)、皿(35センチ)細身、皿(25センチ)楕円…
盆(寄木)直径20センチ、盆(寄木)直径14センチ
ランチョンマット(寄木)33センチ

2010 全国展開支援事業 フード&フルーツ王国おあんなって山梨

変質しにくく日持ちが良い

13 丸一ポーク・ロース(ブロック)



【No Image】

●●生産者情報

〒401-0501
山梨県南巨摩郡山中湖村山708
有限会社 丸一高村本店
TEL 0555-62-1129/FAX 0555-62-3603

●●商品・食材情報

内容量 1本 100g²/1本
最低出荷ロット数 1本 (4.5kg)
賞味期限 7日
保存: 要冷蔵
コメント 脂身は白くツヤがあり甘い。肉のきめが細かくしっとりモチリした弾力感がある。

2010 全国展開支援事業 フード&フルーツ王国おあんなって山梨

地酒を使用した逸品

14 幻のお酒で造った大人のアイス



●●生産者情報

〒400-0501
山梨県南巨摩郡富士川町青柳町293
いち柳ホテル(有)
TEL 0556-22-0008/FAX 0556-22-5576

●●商品・食材情報

内容量 100ml/1個
最低出荷ロット数 12個入り×5個
賞味期限 到着後約3カ月
保存: -18℃以下で保存
コメント 大人をターゲットにしたアイスですがアルコール1%なのでお子様にも全く問題なし。

2010 全国展開支援事業 フード&フルーツ王国おあんなって山梨

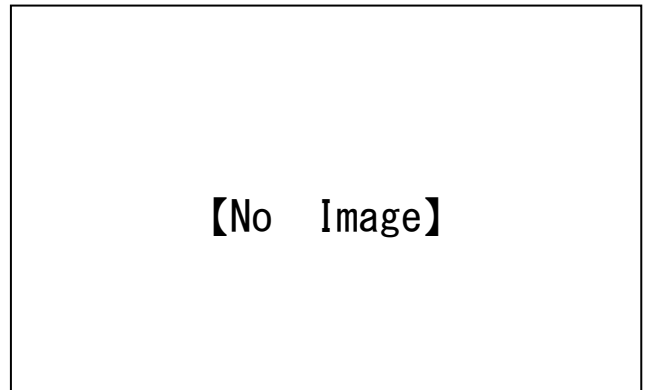
甘酸っぱく香りあり

15 ゆず・ラ フランスシャーベット



甲州名物馬刺し使用

16 さくら肉の甲州ワイン味噌漬



【No Image】

●●生産者情報

〒400-0501
山梨県南巨摩郡富士川町青柳町293
いち柳ホテル(有)
TEL 0556-22-0008/FAX 0556-22-5576

●●商品・食材情報

内容量 100ml/1個
最低出荷ロット数 12個入り×5個
賞味期限 到着後約3カ月
保存: -18℃以下で保存
コメント 特産品の素材を利用し、それぞれの特徴を活かした逸品である。

2010 全国展開支援事業 フード&フルーツ王国おあんなって山梨

●●生産者情報

〒400-0501
山梨県南巨摩郡富士川町青柳町293
いち柳ホテル(有)
TEL 0556-22-0008/FAX 0556-22-5576

●●商品・食材情報

内容量 300g²/1個
最低出荷ロット数 10個
賞味期限 冷凍又は5~8℃で保存
保存: -18℃以下で保存
コメント 甲州地味噌を甲州ワインでのばし、味噌漬けにしました。

2010 全国展開支援事業 フード&フルーツ王国おあんなって山梨

神奈川県の水産。道志村のクレソン

17 クレソン



●●生産者情報

〒402-0213
山梨県南都留郡道志村 7868
大辻クレソン 佐藤 富士男
TEL 0554-52-2137/FAX 0554-52-2762

●●商品・食材情報

内容量 80g/1束
賞味期限 3日
保存:要冷蔵

2010 全国展開支援事業 フード&フルーツ王国おあんなって山梨

幼神奈川県の水産。道志村のクレソン

18 富士クレソン醤油漬、富士クレソンキムチ



●●生産者情報

〒402-0213
山梨県南都留郡道志村 7868
大辻クレソン 佐藤 富士男
TEL 0554-52-2137/FAX 0554-52-2762

●●商品・食材情報

内容量 100g/1パック
最低出荷ロット数 20袋
賞味期限 20日
保存:要冷蔵

2010 全国展開支援事業 フード&フルーツ王国おあんなって山梨

北杜市の契約農家の酒造好適米「ひとごち」を全量使用

19 七賢 純米酒 酵母のほほえみ (1.80)



●●生産者情報

〒408-0312
山梨県北杜市白州町台ヶ原 2283
山梨銘醸株式会社 七賢 北原 兵庫
TEL 0551-35-2236/FAX 0551-35-2282

●●商品・食材情報

内容量 1.80 / 1本
最低出荷ロット数 6本
賞味期限 365日 保存:常温
コメント 北杜市の契約農家栽培の酒造好適米「ひとごち」を全量使用した、山梨ならではの地酒です。酵母は自社のオリジナル酵母を使用し、適度な酸が食事との相性を引き立てます。引用温度は冷から常温がお勧め。

2010 全国展開支援事業 フード&フルーツ王国おあんなって山梨

北杜市の契約農家の酒造好適米「ひとごち」を全量使用

20 七賢 純米酒 酵母のほほえみ (720ml)



●●生産者情報

〒408-0312
山梨県北杜市白州町台ヶ原 2283
山梨銘醸株式会社 七賢 北原 兵庫
TEL 0551-35-2236/FAX 0551-35-2282

●●商品・食材情報

内容量 720ml/1本
最低出荷ロット数 12本
賞味期限 365日 保存:常温
コメント 北杜市の契約農家栽培の酒造好適米「ひとごち」を全量使用した、山梨ならではの地酒です。酵母は自社のオリジナル酵母を使用し、適度な酸が食事との相性を引き立てます。引用温度は冷から常温がお勧め。

2010 全国展開支援事業 フード&フルーツ王国おあんなって山梨

完熟した甲州小梅を3日3晩天日干し

21 甲州小梅ぼし 昆布漬



●●生産者情報

〒400-0332 山梨県南アルプス市鏡中条 3481
長谷川醸造株式会社 長谷川正一郎
TEL 055-282-1516/FAX 055-282-1704

●●商品・食材情報

内容量 1キロ…330粒/1パック
賞味期限 6カ月
保存: 冷暗所・常温
コメント 甲州小梅は、小梅の中で一番種が小さく、果肉の厚い品種。完熟した甲州小梅を三日三晩天日干しした物を使用しております。昆布のうまみが梅の酸味を和らげ大変食べやすくなっております。ご飯と良く合う味付けです。

2010 全国展開支援事業 フード&フルーツ王国おあんなって山梨

山梨特産の完熟した甲州小梅の梅肉使用

22 甲州小梅 梅肉



●●生産者情報

〒400-0332 山梨県南アルプス市鏡中条 3481
長谷川醸造株式会社 長谷川正一郎
TEL 055-282-1516/FAX 055-282-1704

●●商品・食材情報

内容量 700g/1袋
賞味期限 6カ月
保存: 冷暗所・常温
コメント 甲州小梅は小梅の中で一番種が小さく果肉の厚い品種です。山梨特産の完熟した甲州小梅の梅肉を使っています。塩分: 約12%
採用例: セブンイレブン
(おむすび、冷やしおろし梅うどん)

2010 全国展開支援事業 フード&フルーツ王国おあんなって山梨

国産のカリカリ梅を5mmにカット

23 国産 梅チップ



●●生産者情報

〒400-0332 山梨県南アルプス市鏡中条 3481
長谷川醸造株式会社 長谷川正一郎
TEL 055-282-1516/FAX 055-282-1704

●●商品・食材情報

内容量 1キロ/1袋
賞味期限 6カ月
保存: 冷暗所・常温
コメント 国産のカリカリ梅を5mmにカットしました。いろいろなトッピングに使えます。
使用例: サラダへのトッピング、スパゲッティ、豆腐、納豆、チャーハン、素麺、うどん、ラーメン、スープ、おむすび、お弁当、パンへの練り混み、焼き魚、煮魚、等々

2010 全国展開支援事業 フード&フルーツ王国おあんなって山梨

つけ汁、掛け汁、天つゆ、煮物に

24 だしの素



●●生産者情報

〒400-0332 山梨県南アルプス市鏡中条 3481
長谷川醸造株式会社 長谷川正一郎
TEL 055-282-1516/FAX 055-282-1704

●●商品・食材情報

内容量 1リットル/1本
賞味期限 冷凍で4カ月
保存: 冷暗所・常温(開封後は要冷蔵)
コメント 本鰹の荒本・カビ付きの宗田鰹を茹でて厚削りにし、和釜でじっくりダシを取り、そこに、醤油・砂糖・みりん・調味料を加えます。うどん、冷や麦、等のつけ汁、掛け汁。豆、豆腐に醤油の代わりに。天つゆ、おでん、すき焼き吸い物、丼物、煮物に最適です。

2010 全国展開支援事業 フード&フルーツ王国おあんなって山梨

本物にこだわる谷櫻の誇りに満ちた逸品

25 大吟醸 谷櫻



●●生産者情報

〒409-1502
山梨県北杜市大泉町谷戸 2037
谷櫻酒造(有) 小宮山 光彦
TEL 0554-45-3215/FAX 0554-45-3215

●●商品・食材情報

内容量 720ml/1本
最低出荷ロット数 12本
コメント 酒造好適米の山田錦を100%使用し40%以下に磨きあげました。本物にこだわる谷櫻の誇りに満ちた逸品

2010 全国展開支援事業 フード&フルーツ王国おあんなって山梨

清里開拓の父ポール・ラッシュ博士の名を

26 純米吟醸 ポールラッシュ酒



●●生産者情報

〒409-1502
山梨県北杜市大泉町谷戸 2037
谷櫻酒造(有) 小宮山 光彦
TEL 0554-45-3215/FAX 0554-45-3215

●●商品・食材情報

内容量 720ml/1本
最低出荷ロット数 12本
コメント 清里開拓の父ポール・ラッシュ博士の名前にちなんだお酒です。農村復興に尽くした博士の精神に沿って無農薬で育てた「玉栄」を100%使用しすっきりとし辛口の純米吟醸酒に仕上げました。

2010 全国展開支援事業 フード&フルーツ王国おあんなって山梨

富士桜の花酵母から日本酒を

27 純米 甲斐の花フジザクラ



●●生産者情報

〒409-1502
山梨県北杜市大泉町谷戸 2037
谷櫻酒造(有) 小宮山 光彦
TEL 0554-45-3215/FAX 0554-45-3215

●●商品・食材情報

内容量 720ml/1本
最低出荷ロット数 12本
コメント 県内に咲く花や果実、328種より日本酒醸造用酵母を採取。富士桜の花酵母から優れた日本酒をつくる特性を発見。『甲斐の花』は、山梨に生れ山梨で大切に育ててゆきたい日本酒です。

2010 全国展開支援事業 フード&フルーツ王国おあんなって山梨

しぼりたての酒

28 本醸造 谷櫻しぼりたて生原酒



●●生産者情報

〒409-1502
山梨県北杜市大泉町谷戸 2037
谷櫻酒造(有) 小宮山 光彦
TEL 0554-45-3215/FAX 0554-45-3215

●●商品・食材情報

内容量 720ml/1本
最低出荷ロット数 12本
保存:要冷蔵
コメント 秋に収穫された新米を、12月中旬に搾り、いちはやく楽しんでいただけるしぼりたての酒。

2010 全国展開支援事業 フード&フルーツ王国おあんなって山梨

国標高 1050mの農場で放し飼いで育った

29 ハケ岳卵



●●生産者情報

〒408-0003 北杜市高根町東井出 4986-524
有限会社 勝栄 (屋号: 中村農場)
TEL 0551-38-2008/FAX 0551-38-2199

●●商品・食材情報

10個入/1パック

賞味期限 2週間

保存:要冷蔵

コメント ポストハーベストフリーのとうもろこしやヨモギ、海藻、33種のハーブ、大麦、パプリカなどを餌にしています。オレンジ色の黄身が特徴で、濃厚で甘みとコクがあります。

2010 全国展開支援事業 フード&フルーツ王国おあんなって山梨

有機栽培認証米を 35%まで磨いて造った

30 特別純米大吟醸 櫻さくら



●●生産者情報

〒409-1502
山梨県北杜市大泉町谷戸 2037
谷櫻酒造(有) 小宮山 光彦
TEL 0554-45-3215/FAX 0554-45-3215

●●商品・食材情報

内容量 720ml/1本

最低出荷ロット数 12本

コメント 有機栽培認証米を 35%まで磨いた吟醸酒としての逸品。すっきりとしたのどごしの良さが味わえます。気品のある味と芳醇な香りをお楽しみください。

2010 全国展開支援事業 フード&フルーツ王国おあんなって山梨

冷蔵庫で5年以上熟成させた古酒

31 純米大吟醸古酒 古銭屋秘蔵酒



●●生産者情報

〒409-1502
山梨県北杜市大泉町谷戸 2037
谷櫻酒造(有) 小宮山 光彦
TEL 0554-45-3215/FAX 0554-45-3215

●●商品・食材情報

内容量 720ml/1本

最低出荷ロット数 12本

コメント 厳寒のハケ岳、寒造りの厳しさの中で醸した古銭屋を、冷蔵庫で5年以上熟成させた古酒です。

2010 全国展開支援事業 フード&フルーツ王国おあんなって山梨

古銭屋の屋号を冠した自信作

32 純米大吟醸生酒 古銭屋の酒



●●生産者情報

〒409-1502
山梨県北杜市大泉町谷戸 2037
谷櫻酒造(有) 小宮山 光彦
TEL 0554-45-3215/FAX 0554-45-3215

●●商品・食材情報

内容量 720ml/1本

最低出荷ロット数 12本

保存:要冷蔵
コメント 酒造好適米を 40%台に磨き、谷櫻の伝統を、かたくななまでに守り醸した吟醸味豊かな生酒です。ハケ岳の荒々しさに腰の強い切れ味を増し、古銭屋の屋号を冠した自信作です。

2010 全国展開支援事業 フード&フルーツ王国おあんなって山梨

津金地区の富士りんご 100%

33 津金りんごのスパークリング



●●生産者情報

〒408-0044
山梨県北杜市小淵沢町 7661
(有)久保酒店 久保 公博
TEL 0551-36-2034/FAX 0551-36-5152

●●商品・食材情報

内容量 500ml/1本
最低出荷ロット数 12本

コメント 北杜市須玉町「津金地区」で 100%収穫、厳選した富士りんごをフレッシュなまま甘い香りのスパークリングに仕上げました。

2010 全国展開支援事業 フード&フルーツ王国おあんなって山梨

ワインビネガーをベースにした「飲むお酢」

34 津金りんごのごくごく飲むお酢



●●生産者情報

〒408-0044
山梨県北杜市小淵沢町 7661
(有)久保酒店 久保 公博
TEL 0551-36-2034/FAX 0551-36-5152

●●商品・食材情報

内容量 500ml/1本
最低出荷ロット数 12本
賞味期限 2年

コメント 山梨県産のワインビネガーをベースに津金りんご果汁や他原材をブレンドし醸造し「飲むお酢」という商品特徴を出しています。そのままでも、様々なもので薄めてもおいしい

2010 全国展開支援事業 フード&フルーツ王国おあんなって山梨

標高 1050mの農場で放し飼いで育った

35 甲州地どり モモ肉



●●生産者情報

〒408-0003 北杜市高根町東井出 4986-524
有限会社 勝栄 (屋号: 中村農場)
TEL 0551-47-5030/FAX 0551-46-2875

●●商品・食材情報

内容量 500g/1パック
※真空パック入

賞味期限 1年間

保存: 要冷凍

コメント 餌はポストハーベストフリーのとうもろこし、大豆を主体に、朝鮮人参、ウコン他、東洋のハーブなど体に良いものを与えています。

2010 全国展開支援事業 フード&フルーツ王国おあんなって山梨

標高 1050mの農場で放し飼いで育った

36 赤玉たまご



●●生産者情報

〒408-0003 北杜市高根町東井出 4986-524
有限会社 勝栄 (屋号: 中村農場)
TEL 0551-47-5030/FAX 0551-46-2875

●●商品・食材情報

10個入/1パック

賞味期限 2週間

保存: 要冷蔵

コメント ポストハーベストフリーのとうもろこしやヨモギ、海藻とハケ岳山麓の地下水を飲んで育った鶏のたまごです。甘みがあるのが特徴です。

2010 全国展開支援事業 フード&フルーツ王国おあんなって山梨