

平成25年度小規模事業者地域力活用新事業全国展開支援事業

**丸の内シェフズクラブと県内シェフによる
山梨メニューの商品化と人材育成**

実施報告書

山梨県商工会連合会

I 事業実施の背景

1. 地域の概要

○山深い豊かな山河があつて清らかな山河があつて清らかな水がある山梨は、名水の地であり、豊かな水と温暖の差が大きく南斜面を中心に、水はけの良い土地の強みを生かした甘みの強い美味しい果物が多くあり、豊かな自然と水により育まれた甲斐サーモン、野菜や米、地酒やワイン、煮貝、甲州牛、甲州ワイン、ビーフ、甲州信玄豚、フジザクラポーク、富士ヶ根ポーク、甲州小梅、身延ゆば、甲州地鶏等名品揃いである。また、果樹王国山梨として桃、ぶどう、すももの生産量は日本一であり、その他にも甲斐八珍果と呼ばれるリンゴ、ナシ、カキ、クリ、ギンナン(またはクルミ)、ザクロなどの果物も豊富である。

○平成22年9月には、甲府とりもつ煮がB級グルメグランプリ獲得し、平成24年11月にはB1グランプリの関東大会が開催された。甲州信玄公祭りにおいては信玄グルメ横町のにぎわい創出、山梨県のワインと食をPRするワインツーリズム等、県内各地において首都圏からの観光客へのおもてなしを目的にした取り組みが行われている。

○山梨県としては観光立県を提唱し観光客誘致を進めているが、大震災や台風による身延線の断絶、戻りつつあった観光客も中央自動車道笹子トンネルの滑落事故等の影響により、観光客のキャンセル等が相次いだ、復旧後は多少地域によっては回復している観光地もあるが全体的には低調である。

○飲食店やホテル、旅館の多くは山梨県の優れた恵み(果物、ワイン、日本酒、野菜などの食材から富士山、富士五湖、八ヶ岳、温泉などの地域資源)を活かしきれず、サービス業の業界においては業況が悪化しており、「利用者のニーズの変化」に対応できず苦慮しているのが現状である。

○国民文化祭が平成25年1月にスタートし11月までの間、食のイベントも実施され、富士山世界文化遺産登録が平成25年9月に控えており、山梨に訪れる観光客は増えることが予想されることから地域の食材を活用した新たな食の提案が求められてくる

I 事業実施の背景

2-1. これまでの取組み

○事業名 「丸の内シェフズクラブと県内シェフによる食材の発掘活用等の調査」
(平成23年度小規模事業者地域力活用新事業全国展開支援事業 調査研究事業)

○事業内容

東京「丸の内・シェフズクラブ」に参加しているシェフ5名と山梨県内で活動する地元シェフ11名による食材発掘と活用等の調査 事業を行った。丸の内シェフズクラブと県内シェフと共同で食材を活用した山梨料理の開発調査では、実際に現地で確かめ安心な美味しい食材をセレクトして県内シェフと山梨メニューの研究を行った。

○活動

1. 丸の内・山梨県シェフ合同での県内食材調査ツアーを実施

山梨県内を県内から募集された地元シェフとともに生産地を巡り、美味しい山梨をつくるプロジェクトにおける食材確認のため 生産者と直接会話をを行い、食材の持つ可能性の調査研究を行った。(9月12日、10月21日)

2. 探索した食材を丸の内・山梨県シェフ合同で新メニュー開発作業を実施

食材の発掘調査であきらかになった食材を活用した新メニューを丸の内シェフズクラブのメンバーが考案し、提案されたメニューについて意見交換を行い、実際に地元シェフとグループごとに分かれ試作研究を行い(10月20日)、試食調査会を実施した(11月7日)。

○成果 生産者や参加シェフの交流、丸の内シェフの店で甲斐サーモン等の活用



県内食材調査ツアー



メニュー開発



イートアカデミー

I 事業実施の背景

2-2. これまでの取組み

○事業名 「丸の内シェフズクラブと県内シェフによる山梨メニューの商品化」
(平成24年度小規模事業者地域力活用新事業全国展開支援事業 本体事業1年目)

○事業内容

調査事業において魅力ある食材が山梨には存在し、それを活用したメニュー開発は可能性があることが確認されたことから、丸の内シェフズクラブと県内シェフが連携しメニューの商品化を図った。また、山梨県内の料理人に食に関する意識・技術の向上など丸の内シェフズクラブの食に対する姿勢を学ぶ「食の人材育成」イートアカデミーを開催した。

○活 動

1. 山梨県内の生産地において食材の発掘

丸の内シェフ5名、山梨シェフ23名がジャンル別に5チームになり、バスで県内生産地を巡り生産者との交流をしながら、メニューに取り入れる食材とレシピについて検討を行なった。

(6月18日、7月24日)

2. 山梨県産食材を活用した新メニュー開発

和食、中華、フレンチ、イタリアンの5チームに分かれ、実際に厨房に入り、調理・試食などを行ないながら、各チーム3品のメニュー開発を実施した。(7月9日)

3. 山梨の新しいメニューの発表・試食会(イートアカデミー)の実施

県内各地の生産者及び飲食関係者ら200名以上の方に参加いただき、共同開発した15のメニューの発表・試食会を実施した。(8月2日)

4. 丸の内シェフズランチ企画と県内シェフ店舗のランチ企画開催

5. 県内食材等の流通調査

○成 果

県内のシェフ達の資質の向上、メニューの商品化



県内食材調査ツアー



メニュー開発



イートアカデミー



シェフズランチ企画

Ⅱ 今年度事業の目的と内容

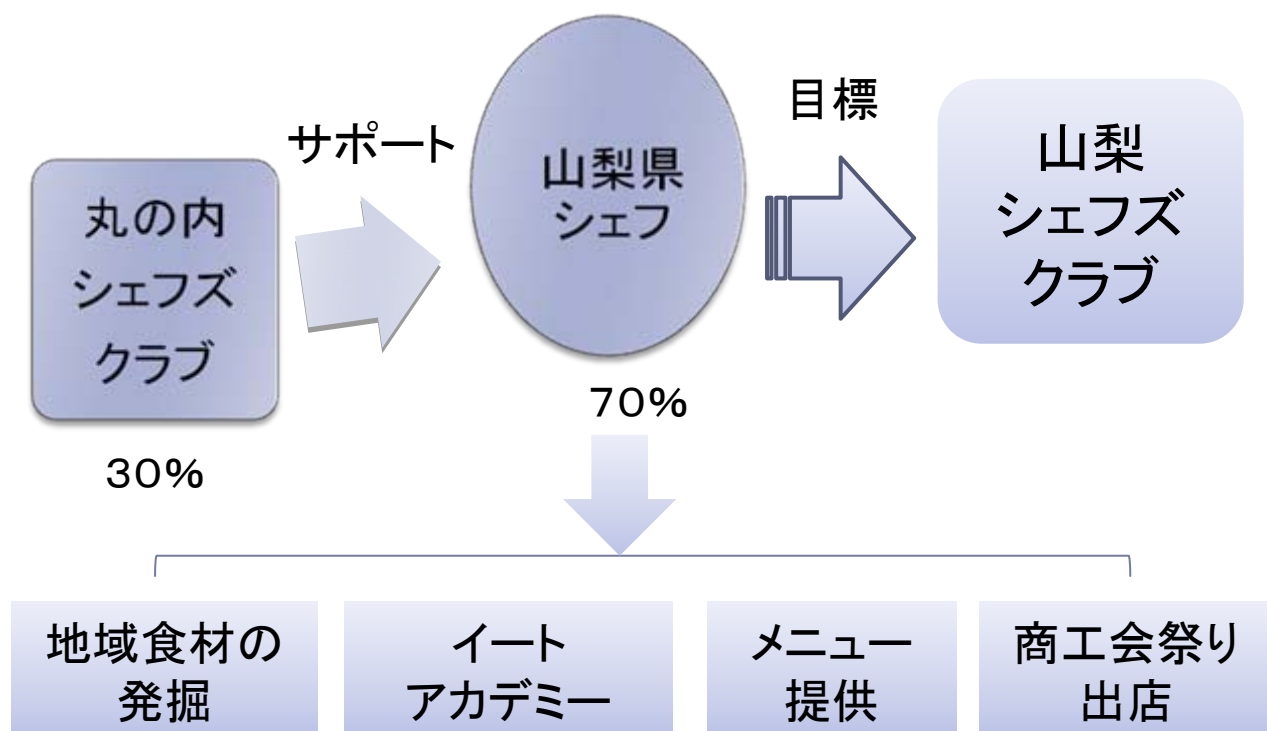
平成25年度小規模事業者地域力活用新事業全国展開支援事業 本体事業2年目

1. 目的

2年かけて丸の内シェフズクラブのシェフの考え方や手法を学んだ山梨県内のシェフが年間を通して県産食材の生産者を訪れ、その食材等を活用した新たなメニューの開発と提供を進んで行っていけるようになる。また、参加したシェフ同士が地域の食材情報の交換や食育へ向けた取り組みにより地域の中で食に関する提案や発信を目指していく「山梨シェフズクラブ」等の育成を図る。

2. 内容

今までは主体が丸の内シェフズクラブのシェフであったが、本年度は県内シェフが主体となり、昨年度までの事業で学んだことなどを活かしながら、地元の食材を使い、まず自分たちで、山梨ならではのメニューを提案する。その後、丸の内シェフズクラブのメンバーとともに、メニューのブラッシュアップを行なう。また、丸の内シェフズクラブの行っている「食育」への取り組みも勉強し、「山梨シェフズクラブ」の研究をしていく。



Ⅲ 具体的事業内容

1. 県内シェフ募集

丸の内シェフズクラブと連携して、県産の食材を利用した魅力あるメニューを提供したいと考える県内シェフを県下商工会などを通して、募集。

18名の山梨県シェフが県内全域から参加した。

No	シェフ名	店名	住所
1	坂倉 勉	ストックポットカプリシャスインク	都留市田原2丁目12-23
2	幡野 茂	いなだや	大月市大月町真木2823
3	小林 一郎	さくら茶屋	韮崎市藤井町南下条171-1
4	入倉 義香	アニーズカフェ	南アルプス市上今諏訪457
5	パトリック・スクシェンスキ	カントリーロッジ森の四季	北杜市小淵沢町5416-9
6	高橋 昭浩	ふらここ食堂 fracoco italian	北杜市大泉町谷戸3589
7	向山 隆之	(株)マルマサホテルシステム	北杜市小淵沢町2968-1
8	島村 芳隆	(株)GENミラベル	笛吹市石和町東高橋252
9	高良 蔵人	ティーダ	笛吹市石和町広瀬1374-37
10	橘田 広樹	石和健康ランド	笛吹市石和町松本868
11	藤原 順一	(有)四川菜館	中央市西花輪3525-8
12	小林 祐介	レストランニューポート	市川三郷町市川大門1729-2
13	佐藤 眞司	慶雲館	南巨摩郡早川町西山温泉
14	佐野 保文	富士ロイヤルカントリークラブ	南巨摩郡南部町万沢7483
15	佐久間 利和	(有)おかめ鮨	南巨摩郡富士川町大柵248-1
16	渡辺 光一郎	富士桜カントリー倶楽部	南都留郡富士河口湖町小立7187-4
17	早川 洋一	レストラン スコット	甲府市中央1-3-1
18	横山 義彦	旬彩 はなかがり	甲府市上石田2-39-24

Ⅲ 具体的事業内容

2. 参加した丸の内シェフズクラブのメンバー



イル ギオットーネ
オーナーシェフ

銀座寿司幸 本店
主人

四川豆花飯荘 東京店
東京店料理長

ル・コルドン・ブルー
エグゼクティブシェフ

恵比寿 笹岡
主人

関西のイタリアンで修業後、ラトゥール、ラヴィータ宝ヶ池のシェフを経て、イル・パツパラルドへ。2005年「京都発信のイタリアン」を目指し、丸の内にオーナーシェフとしてイルギオットーネを開店。07年イタリアで開催された料理サミット「イデンティタ・ゴローゼ」に日本人として初参加。現在、TV・雑誌などのメディアでも活躍中。

1885年創業の歴史を持つ銀座寿司幸本店四代目主人。江戸・東京スタイルにこだわった仕事を続けている。18歳で料理の道に入り、昼は大学、夜は店で働き始める。28歳で支店を任せられ、33歳で本店の主人となる。近年はワインの導入等、飲み物と寿司のマリアージュについて研究するなど、常に新しい試みにもチャレンジしている。

長野の豊富な食材にふれながら育つ。82年に揚子江に入社、88年獅子淋、92年翠園などで修行を積み、94年翠鳳料理長を任せられる。98年謝朋殿に入社、各店の料理長を経験し上海料理を極めた後07年シンガポールの名店四川豆花飯荘東京店の開業にともない料理長に就任。四川料理の本質と伝統を守りながら、新感覚の四川料理を追求。

パリ生まれ。1991年トゥールダルジャンパリ本店副料理長に就任、94年に来日、トゥールダルジャン東京でエグゼクティブシェフ、ホテルニューオータニ大阪サクラ総料理長を務める。03年銀座ル・シズィエム・サンス・ドゥ・オエノンエグゼクティブ・ディレクターに就任、08年にはフランス・センスにLe Miyabiをオープン。

赤坂の料亭 長谷川で料理の世界に入る。あえて一人前になるまで10年かかるといわれる和食の世界に飛び込んだ。赤坂 川崎出身の吉原綾二氏を師匠に腕を磨く。吉原氏の師、吉田義雄氏が北大路魯山人の孫弟子だったことから、吉原と続く魯山人の直系弟子に当たる。一樂、菱沼を経て1997年に笹岡をオープンさせる。

Ⅲ 具体的事業内容

3. メニュー開発チーム

丸の内シェフズクラブ5名と山梨県シェフ18名が、イタリアン、和食(寿司)、和食、中華、フレンチとジャンル別に5チームに分かれた。

イタリアン



高橋昭浩・パトリックスクシェンスキ
早川洋一・渡辺光一郎・高良蔵人

和食



向山隆之・笹岡隆次・高崎光行
佐藤眞司

和食(寿司)



杉山衛・横山義彦
寺田義明・佐久間利和

中華



橘田広樹・幡野茂・遠藤浄
藤原順一・佐野保文

フレンチ



入倉義香・坂倉勉・島村芳隆
ドミニクコルビ・小林一郎・小林祐介

Ⅲ 具体的事業内容

4.丸の内シェフズクラブ店舗視察・ 県内食材調査ツアー

丸の内シェフズクラブの店づくりや料理の提供の仕方等を学ぶため、担当シェフの店舗を視察。その後、開発メニューに取り入れる食材を発掘するため、山梨県の生産者・食品メーカー等65社が出展する「やまなし食のマッチングフェア」を丸の内シェフズクラブと一緒に見学した。また、最後に、県内シェフは、チームに分かれ、メニュー開発に向けた今後のスケジュール等について話し合った。

日時 平成25年7月23日(火)

場所 丸の内シェフズクラブ各店
京王プラザホテル新宿

参加 県内シェフ11名、カメラマン1名、委員1名
連合会職員3名



(県内シェフの感想)

・東京に我々が出向く事の方が、新しいものを発見することが多いと思われます。機会があれば、また、行きたいです。来年度もこの企画が実施されることを望みます。

(富士桜カントリー倶楽部
渡辺光一郎)

・来年も、丸の内シェフズクラブの店舗視察をやっていたきたいです。山梨のシェフから料理を提案してすすめていくやり方はいいと思います。

(おかめ鮨 佐久間 利和)

・とても良い事業なので参加することができ良かった。他のシェフの方々と知り合いになり、情報交換することもでき、とてもためになった。

(カントリーロッジ森の四季
パトリック スクシェンスキ)

・機会があれば参加したいプロジェクトです。山梨県をアピールするのに良い企画でした。

(マルマサホテルシステム
向山 隆之)

Ⅲ 具体的事業内容

4-1. 丸の内シェフズクラブ店舗視察・ 県内食材調査ツアー

「イル ギオットーネ」
(丸の内2-7-3 東京ビル
TOKIA 1F)



「お店の雰囲気やサービスもとても良く、料理の盛り付けや提供の仕方が参考になりました。」
(パトリック スクシエンスキ)

「シェフの経営している店舗や料理を見ることが出来て良かったです。営業中なので不可能と思われませんが、厨房内や調理過程を見る事が出来れば、尚、参考になったと思います。」(渡辺光一郎)

「銀座寿司幸本店 丸ビル店」
(丸の内ビルディング35F)



「実際、料理を食べてみて、すごく勉強になりました。このプロジェクトへのモチベーションも上がるし、メニューを共同開発する上でもコミュニケーションが深まり、よりやりやすくなると感じました。」(佐久間 利和)

「恵比寿 笹岡」
(渋谷区恵比寿2-17-18
中村ビル1F)



「料理以外にも、お客様との会話、おもてなしが伝わり、作っている人の気持ちがスタッフからお客様へ食べて良くわかりました。」
(向山 隆之)

Ⅲ 具体的事業内容

4-2.丸の内シェフズクラブ店舗視察・ 県内食材調査ツアー

「四川豆花飯荘」
(新丸の内ビルディング6F)



「遠藤シェフのお店の素晴らしい雰囲気やスタッフの細かい心使いに感動しました。特にお茶の入れて下さる中国の方のパフォーマンスは楽しくさせていただきました。美味しい料理が尚おいしくさせてもらったようでした。」
(橘田広樹)

「サンス・エ・サヴール」
(丸の内ビルディング35F)



煙草のお客様への対応、コース料理を出すときに説明しても聞いていないで食べ始める人がいることへの対応、個室の空間づくり等について、質問した。
(小林祐介)
フランス料理というと日本ではコース料理となるが普段はフランス人がコース料理を食べるわけではなく単体での料理になるので、日本に合った提供の仕方でいいのではないかと質問した。
(坂倉勉)

Ⅲ 具体的事業内容

4-3. 丸の内シェフズクラブ店舗視察・ 県内食材調査ツアー

やまなし食のマッチングフェア



「県内で開催される内容と同じでしたが、何件か新しく知ることが出来た業者と出会えました。丸の内のシェフには新しい食材と出会えたようでした。」

(富士桜カントリー倶楽部 渡辺光一郎)

「地元の業者しか販売できない業者さんは出展していなかったので、少しもの足りない感じがあったと思う。」

(おかめ鮨 佐久間 利和)

今後のメニュー作り、又山梨での食材知識の勉強になりました。

(石和健康ランド 橘田広樹)

「今まで山梨にあると知らなかった会社や食材があり、ぜひ取り入れたいと思うものもあった。とてもおもしろかった。」

(カントリーロッジ森の四季 パトリック スクシェンスキ)

「県産食材が選べて、地産地消料理を作るのにわかりやすい。県外からのお客様が求める料理作りには、必要なフェアでした。今後も視察したいです。」

(マルマサホテルシステム 向山 隆之)

Ⅲ 具体的事業内容

5.山梨県シェフによるメニュー検討会

本年は11月3日の山梨ワインヌーボー解禁に合わせたメニュー提供を目標に、「県産ワインに合う料理、デザート」がテーマ。

9月18日のメニュー試作会に向けて、チーム別に山梨県シェフだけで集まり、県産食材を活用した新メニューのレシピを検討した。

フレンチ・チーム

日時:8月26日(月)13:00~15:00

場所: ミラベル



イタリアン・チーム

日時: 8月27日(火)15:00~16:30

場所: 県連研修室



中華・和食(寿司)チーム

日時: 8月28日(水)15:00~16:30

場所: 県連研修室



Ⅲ 具体的事業内容

6. メニュー検討会・交流会

県内シェフが、料理のジャンル別にチームを編成し、チームごとに、自分たちで、山梨ならではの新しいメニューの開発に取り組んだ。その後、丸の内シェフズクラブのメンバーが参加、メニューへのアドバイスや厨房で一緒にブラッシュアップを行った。

また、丸の内シェフズクラブのメンバーと県内シェフが、料理に対する発想や姿勢、お客様への対応などを話し合う交流会を開催した。

1. 日時 平成25年9月18日(水)
2. 会場
メニュー検討会 : ブライダルヴィレッジ ミラベル(笛吹市石和町東高橋252)
交流会 : 石和健康ランド(笛吹市石和町松本868)
3. 日程
13:00～13:30 県内シェフの打合せ(レシピ確認・チーム別)
13:30～14:30 県内シェフによるメニュー説明
丸の内シェフズクラブのアドバイス(チーム別)
14:30～16:30 丸の内シェフズクラブと県内シェフでメニュー試作(チーム別)
16:30～17:30 各グループより発表・試食・メニュー決定
18:00～ 交流会(宿泊)



Ⅲ 具体的事業内容

7. イートアカデミー開催

県内各地の生産者及び飲食関係者、報道関係者ら200名以上の方に参加いただき、共同開発した18品のメニューの発表・試食会を実施した。シェフ自らサービスをしながら、参加者の方々と交流を行ない、試食した参加者の方にはアンケートを実施した。山梨シェフは、丸の内シェフズクラブのシェフと共同で調理を行ない、仕込みの段階から当日の作業、盛り付け、試食の提供の仕方、料理の説明などを学んだ。また、開発メニューの普及を図るために、レシピ集を作成。当日、参加者に配布した。

1. 日時 平成25年10月16日(水)
2. 会場 ブライダルヴィレッジ ミラベル(笛吹市石和町東高橋252)
3. 日程 9:00～15:30 準備・調理
15:30 開会
挨拶:山梨県商工会連合会 小林会長
祝辞:関東経済産業局 産業部 経営支援課 関根恵子課長
祝辞:山梨県 産業労働部 平井 敏男 次長
料理の説明:丸の内・県内シェフはグループ毎に登壇
(代表して、丸の内シェフが説明)
試食:各テーブルにおかれた料理を丸の内シェフズクラブのメンバーと県内シェフで取り分けを行い、来場者への対応も行った。
17:00 閉会



Ⅲ 具体的事業内容

8-1.開発メニュー（イタリアン）



柿と蟹のスパゲティー



富士桜ポークのコトレッタ
～洋梨とグリーンマスタードのソース～



信玄鶏と鳥もつ煮のパートフィロ包み



ラフランスのコンポートとゴルゴンゾーラのムース

メニュー名	使用食材	生産者	生産地
柿と蟹のスパゲティー	柿	内田フルーツ農園	甲州市
	ゆず	日出づる里活性化組合	富士川町
	にんにく	曾雌にんにく生産組合	都留市
富士桜ポークのコトレッタ	富士桜ポーク		山梨県
	柿	内田フルーツ農園	甲州市
	ラフランス	斎庵	富士川町
信玄鶏と鳥もつ煮のパートフィロ包み	信玄鶏	甲斐食産	笛吹市
	鳥もつ煮	甲斐食産	笛吹市
	バルサミコ酢	なでしこ農園	笛吹市
ラフランスのコンポートとゴルゴンゾーラのムース	ラフランス	斎庵	富士川町
	ラフランス・ジュース	もちづき農園	富士川町
	ハチミツ	まつだや	都留市

Ⅲ 具体的事業内容

8-1-1. 試食アンケート結果（イタリアン）

柿と蟹のスパゲティー

- ・柿と蟹パスタの場合カッペリーニが望ましい。
- ・柿とカニがとても合ってパスタとの相性も良いです。
- ・柿が浮いた感じがしていた。味は良いが。
- ・シンプルだが、柿の甘みとか蟹の塩けがよく合っていた。
- ・ソースとしてパスタにからみにくい。
- ・昆布の味がして、さっぱりと食べられました。
- ・柿の甘みがいい。
- ・とてもgoodでした!! 麺もとても美味しいです。
- ・柿がアクセントになっていて、とても美味しかった。
- ・やさしい味でとても食べやすい。
- ・柿は甘い。甲斐八珍の中 リンゴとかの方がよい。
- ・蟹がパサパサしているので、上にソースをかけると良いかも。
- ・柿の食感が特徴的でした。甘みが絶妙です。
- ・柿の甘みがアクセントになって合う。
- ・少し私の口には合いません。
- ・少し苦手な味です。
- ・柿と蟹の食感が最高に日本人の味感に合っている。
- ・柿と蟹を合わせた意味が味として解らない。
- ・ユズと香りが大変良かった。
- ・たいへんおいしかった。柿の甘みが強く感じた。麺は個人的にはたいへん好みの食感であった。
- ・何ともいぬ絶妙の組合せで美味でした。お店で食べられるのを楽しみにしています。
- ・平麺ととても相性が良い味付けです。柿の甘みも丁度良いです。
- ・柿がもう少し小さくても良いと思います。
- ・風味と素材のコラボが素晴らしい
- ・柿の食感がマッチして良好
- ・柿?と思いましたが、食べてみたら美味しかったです。
- ・麺が変わって良かったです。
- ・とてもおいしかった。柿と蟹の組み合わせが楽しみでしたが、とてもよく合っていた。
- ・おいしい。しかし、ニンニクの風味が支配的。
- ・すっきりした甲州辛口には良いが……。
- ・柿と蟹のバランスが大変良い。色彩も大変素晴らしい。
- ・なかなか良い。
- ・うまかった。
- ・柿が少し大きかったように思います。
- ・パスタのソースに柿の甘みと蟹の細やかな食感がとてもいいです。
- ・柿と蟹の味がけんかし合わないで美味しい。
- ・食材の味が引き出され美味。
- ・柿とスパゲティーの新鮮な組み合わせが楽しい。
- ・柿が料理に合うとは予想外でした。スパゲティーの味は最高です。

Ⅲ 具体的事業内容

8-1-2. 試食アンケート結果（イタリアン）

富士桜ポークのコトレッタ

～洋梨とグリーンマスタードのソース～

- ・厚切りでカットしてありましたが、食感は柔らかく良い。
- ・肉にしっかり味がつき、さわやかなソースとよく合っていた。
- ・マスタードの香りがポークにとても合い、美味しく食べられました。
- ・マスタードソースが良い。もっと多くても良い。
- ・富士桜ポークの柔らかく絶妙な味付け、衣のサクサク感、洋梨のさわやかさがとても美味しい。
- ・うまい
- ・富士桜ポークの美味しさが絶妙に引き出されています。
- ・ワインに合いそう。
- ・ポークのうまい味がでていて、とてもおいしい。
- ・最高です。お店にてできると思います。
- ・グリーンマスタードソースが合いますね。
- ・もう少し薄く切って出すようにしたほうが良い。
- ・富士桜ポークのさわやかなショッパさと、洋梨のあまみが絡みあうように合っている。
- ・とてもジューシでおいしい
- ・ポークの香りが食欲をそそります。
- ・豚肉がやわらかで、衣がサクサクの食感が良い。
- ・とても上品な味で美味しかったです。
- ・とても美味しかったです。肉が少しかたかった。
- ・初めての食味で、非常に美味しい。食感も良く気に入りました。
- ・豚肉とは異なったイメージの味に感じた。大変おいしかった。
- ・さっぱりしたとんかつの様な感じ。ソースとの相性もたいへん良いと思う。肉質の良さ、脂のサッパリ感は、とんかつの上に行く。
- ・やわらかい美味しいお肉でした。
- ・外側がカリッとしていて、食感がとても良い。見た目以上に重厚な味でした。
- ・おいしい又クリスタルポークでも。
- ・単品でも充分売れる品
- ・かなり脂のある肉を揚げているので、私はもっとソースがすっきりしているほうが好きです。
- ・お肉がやわらかく美味しかった。マスタードのソースもよく合っていたが、洋梨の味、香があまりしなかった。
- ・やや軽くやさしい味わい。もう少しスパイシーさがほしい。ワインと合わせるには。
- ・ポークの味が素晴らしい。
- ・味がこかった。
- ・最高です！食感といいジューシーさといい赤ワインとの相性といい全てexcellentです。
- ・メインディッシュとしていけると思う。
- ・洋梨とマッチし、良い味付けがされている。
- ・富士桜ポークの美味しさが上手に出ていて良かった。
- ・肉がやわらかく、洋梨の甘さもしつこくなく、お肉をとても美味しく食べられました。
- ・うまいですが、少し淡泊

Ⅲ 具体的事業内容

8-1-3. 試食アンケート結果（イタリアン）

信玄鶏と鳥もつ煮のパートフィロ包み

- ・パートフィロの包みは、鳥もつ煮のみだと味がひきたちますね。鶏は、焼きのみでエスプーマと一緒に楽しみました。
 - ・鶏がややかたく、下味があまりなかった。大きいのでもつ煮と一緒に食べられるサイズだと一体感が出て美味しいと思う。
 - ・鳥もつ煮がとてもさっぱり感じられて美味しかったです。
 - ・鶏肉のふわふわ感と味付けの絶妙さがとても美味しいです。
 - ・うまい
 - ・肉もやわらかくて食べやすい。中のマスタードがいい味でした。全体として美味です。
 - ・味もよいが食感が楽しめた。
 - ・中のとりもつの大きさと味が!!
- 外のパートはさくさくで良いと思います。
- ・鶏のやわらかさと香がとてもいい。
 - ・思ったよりタンパクな感じ
 - ・鳥もつのこんな調理法は初めてです。とても美味しいです。
 - ・あっさりの中に鳥もつのコクがきいていて美味しい。
 - ・もう少し味が濃い方がいい。
 - ・鶏特有のパサパサ感はあるものの美味しい。
 - ・鶏肉の素材の味が出ていて美味しい。
 - ・人参の味が強すぎて。
 - ・鳥もつの味付けは良いのですが、まわりの鶏が少し負けている感じがします。
 - ・鳥もつ煮とのマッチングにびっくり!!でも、信玄鶏がヘルシーなので良いと思います。
 - ・うまいです。これも少し手口かもしれません。
 - ・工夫した味に驚きました。
 - ・とても美味しかったです。
 - ・良く解らない。
 - ・鶏のパサパサ感は仕方ないのだろうか。つけ合せの人参とその葉、そして、かんきつ系の香りが心地よかったです。
 - ・とてもサッパリ食べられました。もつのインパクトがやや薄いかとも思いますが、とても美味しいです。
 - ・オレンジを効かす

- ・もつ感をもうすこし。食べにくい。
- ・泡のソースがおもしろい。おいしい
- ・おいしかった。人参のサラダもとても良かった。
- ・もっと鶏の香ばしさが欲しい。
- 樽発酵や樽熟成の甲州に合わせるには……。
- ・鳥もつ煮の味が大変ひきたっている。
- ・ユニークな取り合わせ。もつ煮の新メニューとして広めて下さい。

ラフランスのコンポートとゴルゴンゾーラのムース

- ・ゴルゴンゾーラのムースはもう少しゆるく、ふわふわにしてラフランス(固)・ムース(中間)エスプーマ(柔)とコントラストしたい。
- ・こしょうがさわやかだが、ややからさが残る。ジャムも入っていると美味しいと思う。
- ・外皮のサクサク感と肉のやわらかさにびっくり。
- ・チーズの風味が新鮮な感じ
- ・ラフランスの香りが感じられないのは残念。
- ・皆様の気持ちが伝わる味でした。
- ・くせがありすぎて苦手です。
- ・ミントの爽やかさとムースの重さが少し好みに合わない。
- ・コメントしづらい。ラフランスの甘さ、チーズの酸味、胡椒の辛さがそれぞれおそってきた。最後に口の中が胡椒の辛さで一杯となった。
- ・デザートだと思って食べると少しびっくりするかもしれない。
- ・黒こしょうがきいてて、素晴らしい。ゴルゴンゾーラとフルーツの組合せは初めてだけど好きになりました。
- ・ゴルゴンゾーラがデザートに溶け込んでいて、びっくりした。
- ・ワインとともに良く合うと思う。
- ・洋なしとブルーチーズの風味がしっかりあり、黒コショウのスパイス風味も加わり、辛口白ワインには良い。

Ⅲ 具体的事業内容

8-2.開発メニュー（和食・寿司）



甲斐サーモンと地元野菜の蒸し寿司



富士桜ポークのベーコンとキノコの押し寿司



カクテルフルーツシャーベット

メニュー名	使用食材	生産者	生産地
甲斐サーモンと地元野菜の蒸し寿司	甲斐サーモン	(有)八丁養鱒場	山梨市
	天空かぼちゃ	甲州天空かぼちゃ生産組合	甲州市
	しめじ	加賀美しめじ園	富士川町
	椎茸	秋山種菌研究所	甲府市
	卵	黒富士農場	甲斐市
富士桜ポークのベーコンとキノコの押し寿司	富士桜ポークベーコン	南アルプスふるさと活性化財団	早川町
	椎茸	秋山種菌研究所	甲府市
	エリンギ	加賀美しめじ園	富士川町
カクテルフルーツシャーベット	巨峰	内田フルーツ農園	甲州市
	ロザリオ	内田フルーツ農園	甲州市
	柿	内田フルーツ農園	甲州市
	ラフランス	斎庵	富士川町
	赤ワイン(ベリーA)	ダイヤモンド酒造	甲州市
	ハチミツ	まつだや	都留市

Ⅲ 具体的事業内容

8-2-1. 試食アンケート結果（和食・寿司）

甲斐サーモンと地元野菜の蒸し寿司

- ・甲斐サーモンも野菜とうまい！！
- ・あたたかい寿司は食べたことがなかったので、おもしろいと思いました。
- ・ゆずの香りがとてもよく、美味しかったです。
- ・発想がおもしろい。
- ・スパイスの風味が抜群
- ・バランスが良い
- ・バリバリ食感が良い。
- ・甲斐サーモンは寿司の中で合っても、もう少し油気が欲しいです。目の前ででの加温はすごい！！食す前のお楽しみ。野菜のほのかな味付が大変おいしいです。
- ・食材そのものの味が良くわかる。サーモンの香り（生臭さ）は大人の味わいだ。
- ・とてもうまいです。特にサーモンが絶妙です。
- ・野菜まで味が染み込んでおり、とても美味しい
- ・季節感あふれるお寿司。甲斐サーモンの薄い塩味と地元野菜の甘味が交り合って大満足です。
- ・食べる時間がありませんでした。
- ・量が多いような。少量が良いかも
- ・甲斐サーモンの味を出す（生かす）には、蒸し料理は向いてると思います。
- ・ワサビと黒コショウのスパイスが甲州辛口ワインとの相性が良い。口中に複雑さが広がる。

富士桜ポークのベーコンとキノコの押し寿司

- ・これはいける。ワイン、日本酒ともに良い。
- ・ひとつの寿司の中にたくさんの食材が入っていて楽しめました。
- ・カラシがアクセントで美味しかった。
- ・意外とさっぱりしており、カラ味が非常にサッパリ感を出している。
- ・香ばしくて味わった事のない味でした。美味しかったです。
- ・おいしかった
- ・ベーコンの味が濃い。
- ・あぶりすぎ？こげた香りが口に入れる前から食後まで残る。酢飯とベーコンの組み合わせは思っていた以上に味わえた。
- ・とてもうまいです。
- ・ベーコンの塩味が丁度良い。後から鼻に抜ける辛さも心地よい。
- ・ワサビと黒コショウに若干違和感ありです。あまりベーコンとのコンビネーションが生きてないかも？
- ・寿司のイメージが変わりました。素晴らしい出来上がり、味でした。
- ・新鮮な組み合わせで美味
- ・山梨の食材で特徴ある料理としておもしろい。
- ・おいしいのですが、スモークが強すぎる感じがしました。
- ・こげ臭い感じがあった。
- ・ベーコンを焼いているので香ばしくて良い。甲州ワインに合いそう。
- ・ベーコンの寿司は初めてだが、食味良好
- ・キノコの食感が良い。ベーコンと寿司が意外と合う。

カクテルフルーツシャーベット

- ・ブドウの種が気になった。大変おいしかった。シャーベットにはミントしかないのだろうか。果実は美味しい。
- ・凍っている分甘味が薄いと感じたが、コースのデザートにはこれくらいサッパリ食べられる方が良いかもしれない。
- ・よく冷えていて食べやすく、山梨を堪能しました。
- ・少々、解凍度合が悪いと感じましたが、味はおいしく感じました。
- ・とても美味しかったです。
- ・甘すぎず、フルーツのうまみが出ていて良かった。
- ・ワイン風味が大変強い。好みが出ると思う。自然の甘さは良いと思うが、もう少し甘みが欲しい。

Ⅲ 具体的事業内容

8-3.開発メニュー（和食）



甲州ワインビーフ さくらんぼ見立て



茜鱒二色巻き市松



橘茶巾と豆乳のブラマンジェ

メニュー名	使用食材	生産者	生産地
甲州ワインビーフさくらんぼ見立て	甲州ワインビーフ	(有)美郷	甲斐市
茜鱒二色巻き市松	あかね鱒	忍沢養殖場	富士川町
橘茶巾	ゆず	日出づる里活性化組合	富士川町
豆乳のブラマンジェ	豆乳	白州屋まめ吉	北杜市

Ⅲ 具体的事業内容

8-3-1. 試食アンケート結果（和食）

甲州ワインビーフ さくらんぼ 見立て

- ・やや水っぽい(トマト)。米粉の方は少し薄味すぎるかもしれない。
- ・ビーフを引き立て、美味しい
- ・ビーフとは思えないさくらんぼ仕立てでした。おいしかった。
- ・良くわからないところがある。
- ・見た目と違い、味が淡白。もう少し肉自体に味付があると良い。
- ・インパクトのある料理。お肉が少しかたかった。
- ・小麦粉をまぶした食感がとても良い。
- ・おどろきの味。ワインビーフの新しい考えが広がりました。
- ・ビーフとトマトのコラボが良い。
- ・美味しいけど、形を綺麗に保つのが難しいですね。
- ・見た目のかわいさが良い。食べた時のギャップがおもしろい。
- ・見た目はデザート感覚で食味、食感はどちらかと言えば、おかずで、うまく表現できない。
- ・美味しくない。
- ・ワインビーフとさくらんぼの組み合わせが今迄に味わったことのない味覚でした。
- ・可愛い見た目ですっかりお肉の味がして美味しかったです。
- ・見た目がかわいいさくらんぼでありながら、食べるとお肉の味がするギャップが良いと思った
- ・見立てがおもしろいと思いました。
- ・甲州ワインビーフが柔らかくて味付がとても良かったです。工夫された食でした。
- ・女性には食べやすく、味が生きている。
- ・山梨をアピールする料理をして良い。美味しい。
- ・見た目がかわいいが肉の味がもう少しの方が良い。
- ・見た目がかわいらしい。あまり肉を感じなかった。トマトが甘くて美味しい。
- ・ビーフの感じがあまりませんでした。
- ・くせがあり少し苦手。
- ・少し苦手
- ・見た目と食べた時の食感の違いに驚きました。ビーフがとても美味しく肉をさほど好きではない私でも楽しめました。
- ・食べている時より、後口が特に美味しいです。
- ・ビーフの味が少し薄く感じます。

茜鱒二色巻き市松

- ・野菜と鱒の組み合わせが良い。甲州ワインに合う。
- ・茜鱒も美味しいが野菜も美味しかった。ワインに合うと思う。
- ・クリームチーズとよく合っている。もう一方はとてもさっぱりしていて良かった。
- ・フレッシュな方：菜の香りをもっと強くても美味しそう。鱒が脇役に感じだが美味しい。スモークの方：スモークの香りとチーズが良く合う。グニュグニュ感は何だろう。
- ・素材の組み合わせがより良い。風合いと合っている。
- ・鱒と野菜がバラバラになるのを、長イモが調和しているが、もう少し味付が欲しい。
- ・いろんな味わいが口の中に広がり楽しい。塩味かスパイス風味が加わるとより印象的。
- ・白ワインにぴったり。ほのかなスモークとチーズの相性もばっちり。
- ・素材が生きています。スモークがきいており、大変美味しい。
- ・シャキシャキと鱒のトロっとしたので食感が良い！！とても美味しい。クリームチーズや野菜の控えめな香りも良い！
- ・食味、色すばらしい配分。NO1
- ・チーズとサーモンのコンビは合っている。
- ・硬い、柔らかい、粘土食感がからんで複雑な感じ。ただし、後味はもう少し。
- ・白ワイン飲みながらの食に大変マッチしそうです。
- ・2種類の味が楽しめて良かったです。
- ・それぞれの味が活かされている。
- ・ワインには合う。
- ・各食材の食感が出ていて良かった。
- ・チーズとサーモンがとても合っていた。
- ・味噌とチーズは良いと思う。
- ・長芋ときいていて美味しい。
- ・食感も良く美味しい。
- ・斬新なアイデアでとても美味しいです。
- ・チーズの入った方は、濃厚な味がワインにととても合うと思いました。
- ・味のバランス、見た目もGOOD!!
- ・うまい、少しくずれます。

Ⅲ 具体的事業内容

8-3-2. 試食アンケート結果（和食）

橘茶巾

- ・優しい味でとても好きです。
- ・味より先に柚子の香りが広まるのが心地よい。
- 酒飲みにとっては、塩のあんの方がうれしいかも。
- ・ゆずの香りがほのかに、あんも甘すぎずに美味しかったです。
- ・淡白な味の中に橘の香りが絶妙。
- ・ゆずのフレーバーが上品に広がりおもしろい。
- ・もう少しゆずを効かせた方が良かったかも！？
- ・和はやっぱ良いです。
- ・ボリュームがありすぎるか？
- ・形、上品で良好、サイズも小さく。
- ・ゆずの香りが少し強い気がした。
- ・甘みとおさえ美味
- ・軽い感じでお茶菓子としては良いと思う。
- ・ボリュームがありすぎる。味はまあまあ。
- ・大きさをもう少し小さくして出した方が良い。
- ・甘さがおさえられ、ワインにも合い美味しい
- ・コンビネーションが良く美味しい。
- ・甘みをおさえてあり食べやすいが食感がもう少ししっかりしていても良いかも。
- ・外側にも味・香りがあった方が美味しい、または皮をもう少し薄めに。
- ・あんがもう少し多いか甘い方がバランス良いと思う。
- ・美味しいです。甘みがあり口に溶けて、とても良い味でした。
- ・ソースがあれば良いのでは？（付けるのを忘れた？）
- ・みかんの香りがほのかで、ごく自然に美味しいです。
- ・うまい、たたくずれるかも

豆乳のブラマンジェ

- ・思った以上に豆乳を感じた。ソースとかを合わせても良いか。
- ・果物の味を引き出し豆乳も美味しかったです。
- ・甲斐の甘味を豆乳が調和していて良い！
- ・ほのかな甘さと上品な食感
- ・果物と合わせることが、こんない美味しいとは知らなかった。
- ・おちついて良好。
- ・なめらかな口当たりで美味しい。
- ・美味しい。食感も良かった。食事の後、ゆっくりと味わいたい。
- ・美味しい
- ・さっぱりした中に、デザート感のある味。
- ・豆乳の使い方に工夫されていて、今までにない食感で味わっていて楽しかったです。
- ・豆乳の味をもう少し強めで。
- ・ほのかな豆乳の味が食べやすく美味しかった。
- ・ソースなどがあるともっと良かった。
- ・あまり美味しくない。柿は余計か、もっと小さいか細かい方が
- ・ぶどうの種は気になったが、うまく食べれば豆乳とのマッチングはベスト！！
- ・なめらかな口当たりで上品です。
- ・なめらかな口当たりで美味しいです。
- ・ソースがあれば良いのでは？（付けるのを忘れた？）
- ・豆乳の香りがほのかで、口当たりがGOOD!!

Ⅲ 具体的事業内容

8-4.開発メニュー（中華）



地粉麺と鹿肉 あえそば



甲斐サーモンサクサク揚げ



県産野菜と信玄豚の籠蒸し



黒米とヨーグルトデザート

メニュー名	使用食材	生産者	生産地
地粉麺と鹿肉あえそば	鹿肉	富士河口湖町役場	富士河口湖町
甲斐サーモンサクサク揚げ	甲斐サーモン	(有)八丁養鱒場	山梨市
県産野菜と信玄豚の籠蒸し	信玄豚	オオタ総合食品(株)	昭和町
	天空かぼちゃ	甲州天空かぼちゃ生産組合	甲州市
	エリンギ	加賀美しめじ園	富士川町
	しめじ	加賀美しめじ園	富士川町
黒米とヨーグルトデザート	黒米	こだわり野菜市	北杜市

Ⅲ 具体的事業内容

8-4-1. 試食アンケート結果（中華）

地粉麺と鹿肉 あえそば

- ・辛すぎた
- ・麺が少しやわらかめ
- ・結構辛い
- ・Excellent!山椒がしっかり効いて、鹿肉が味わいとして溶けこんでいる。サイコロ状の山芋もgood idea!
- ・初めての味付け、とてもおいしい。うまからい味でよいです。
- ・鹿肉のクセがなく、食べやすかった。
- ・好みがあるとは思いますが、少し辛かったです。
- ・鹿肉のくさみも無くほど良い辛さで美味しいです。
- ・鹿肉に少し癖がありました、ピリ辛な味付けのおかげで美味しく頂きました。
- ・見た目からは創造出来ない辛さでした。
- ・ピリ辛が絶妙で、とても美味しかったです!!
- ・微妙な味です。人により好みがあると思いますか？
- ・辛さと味と良いが、麺がやわらかくて良くない。
- ・ピリカラでおいしいが少し辛すぎる。

県産野菜と信玄豚の籠蒸し

- ・ソースが3種類もあり、ヘルシーなのに食べごたえを感じる事ができた
- ・ドレッシングが選べるのもとても良いと思いました。
- ・お肉がとろけるほど柔らかく、野菜にもほのかな甘みがあり、1番辛いソースをかけましたが、とても合っていて美味しかったです。
- ・どれもこれも全て味が濃く、山梨の地元パワーを強く感じた!!
- ・野菜の本当のおいしさが強く感じられ、美味しい。

甲斐サーモンサクサク揚げ

- ・線糸の酸味がアクセントで良い。
- ・塩をかけなくても結構しょっぱい
- ・時間がなく、食べていません。残念
- ・今回の中華の中では、NO1の味だったと思います。とても美味しかった。
- ・最高！サーモンのほのかな味とサクサクとして食感がバッチリ。
- ・とても美味しいが、もう少し小さい大きさが良い。
- ・食感、味共最高です。
- ・サクサクとした食感がとても良かった。おいしかった。
- ・今日食べたなかで1番おいしかったです。
- ・今回の全ジャンルの中で1番好きです。中華らしからぬメニューで斬新だと思いました。
- ・今日食べた中で1番美味しかったです。冷めも柔らかく衣もサクサクのまま、とても美味しかったです。
- ・さくさく感とサーモンのうま味、満足感がある。とっても美味しい(付合わせのお塩ともしごく合う)
- ・ワインに合うそうです。これはおいしいと思います。
- ・サクサク、もっちりのコンビネーションがとても良い。
- ・半生であるので、素材のよさが活かされている。ころものカリカリとの対比がおもしろい。
- ・歯ごたえがあつてうまい。
- ・食す時はやさしくパリパリで、味は大変においしいです。辛い青トウガラシのソースがワインと合います。

黒米とヨーグルトデザート

- ・黒米がデザートしても美味しくてびっくり。そうめんウリもびっくり。ココナッツが多すぎるか!?
- ・黒米の量はもう少し少なくて良い。
- ・食後にぴったり、サッパリ食べられるデザートだった。
- ・お米のデザート新食感でとても素晴らしいと感じました。
- ・とてもさっぱりした甘さ控えめな味で、こってりした中華の後にはとても合っていました。
- ・今まであまり食べたことがないデザートでした。量も最高です♡
- ・黒米とヨーグルトは弱冠あわない様な気がしました。
- ・黒米の歯ごたえがとても良い
- ・黒米の食感に好き嫌いが出そう。

Ⅲ 具体的事業内容

8-5.開発メニュー（フレンチ）



甲州地鶏のバロティエヌ
サラダ仕立て 洋梨とピオーネの入った柚子
のビネグレット



山梨産フジザクラポークのコンフィ
山梨産ぶどう酢のソース 山梨産キノコ
と根菜のソテー添え



甲州フルーツタルト

Ⅲ 具体的事業内容

8-5-1. 使用県産食材（フレンチ）

メニュー名	使用食材	生産者	生産地
甲州地鶏のバロティーヌ	甲州地鶏	甲州地どり生産組合	山梨県
	卵	黒富士農場	甲斐市
	にんにく	曾雌にんにく生産組合	都留市
	ベビーリーフ	南アルプスベジファームしみず	南アルプス市
	みずかけ菜	ユニテック	都留市
	クレソン	大辻クレソン	道志村
	ゆず酢	日出づる里活性化組合	富士川町
	ラフランス	斎庵	富士川町
	ピオーネ	内田フルーツ農園	甲州市
山梨産フジザクラポークのコンフィ	富士桜ポーク		山梨県
	塩麴	山梨銘醸	北杜市
	椎茸	秋山種菌研究所	甲府市
	エリンギ	加賀美しめじ園	富士川町
	しめじ	加賀美しめじ園	富士川町
	にんにく	曾雌にんにく生産組合	都留市
	ぶどう酢	アサヤ食品	山梨市
	クレソン	大辻クレソン	道志村
甲州フルーツタルト	フルーツ	県内各地	山梨県
	梨北米	JA梨北	韮崎市

Ⅲ 具体的事業内容

8-5-2. 試食アンケート結果（フレンチ）

甲州地鶏のバロティーヌ

- ・肉の重さがサラダでさっぱりさせてくれるので、食べやすく感じました。
- ・とても美味しかった。
- ・お肉に少しレバーのような苦味はありましたが、甘みのあるソースと良く合い美味しく頂きました。
- ・地鶏と洋ナシの酸味が合ってとても美味しく食べられました。
- ・とてもさわやかなお味で、とっても美味しかったです。
- ・山梨にこんな美味地鶏が有るとは思わなかった。
- ・メイン料理になる一品
- ・この材料はワインと追うと思います。ゆっくり飲みながら食べてみたいと思います。
- ・ソースとマッチして大変良かった。和風の味で美味しかった。
- ・さっぱりした味で食べられます。
- ・バロティーヌと柚子のビネグレットの調和がよい。
- ・味に深みがあって美味しい
- ・柚子の香りがちょうど良い感じに仕上がっていると思います。食感はやや固い感じはしました。
- ・柚子の香りがこちよく、地どりの味はワインに合う
- ・美味しい
- ・甲州地どりの風味が少ない感じがした
- ・鶏の脂とつめ物の風味が良く合っていて美味しい。スパイスが洋梨とぶどうのソースで中和されて美味しい。
- ・地鶏は濃い感じがした。洋梨とピオーネはさっぱりさわやかで新鮮な感じ
- ・もう少し柚子の香りがしたら良かったと思う。
- ・ソースがとてもおいしく頂きました。
- ・口あたりが良く美味しかったです。
- ・ぶどうと地鶏がこのような感じで合い、とてもおいしくて驚きました。柚子のドレッシングは品が良く、新鮮な感じでとても良いと思います。
- ・軽く味わいもあり良い。香ばしさもある。やや軽めのMBAワインと良い。サラダには県産クレソンと柚子のフレーズがあり、甲州ワインと良く合う。
- ・おだやかな美味しさで、美味しいです。
- ・地鶏と洋梨が合って美味
- ・甲州地鶏の新しい味が楽しめました。
- ・ファルスにくさ味も感じずに美味しく食べられました。柚子の酸味が私には少しきつかったです。
- ・この鶏料理は美味しい。
- ・少し酸味を抑えても良いと思った。

Ⅲ 具体的事業内容

8-5-3. 試食アンケート結果（フレンチ）

山梨産フジザクラポークのコンフィ

- ・工夫された料理であり、この味は甲州ワインにぴったりだと思います。
- ・脂身がしっかりあるお肉でしたが、お酢のさっぱりしたソースのおかげでとてもさっぱりしていて、いくらでも食べられそうでした。
- ・ぶどう酢のソースがとてもポークと合っていて美味しかったです。
- ・ぶどうのソースが絶妙でお肉も最高でした！
- ・ソースがすばらしい
- ・肉が柔らかく、ソースが美味しい。
- ・根葉のソテーがポークと合って美味しいです。
- ・富士桜ポークとぶどう酢のソースの味がよい
- ・ぶどう酢ソース、きのこ松葉ソテーと秋の味覚が肉とマッチして美味しい
- ・ワインに合う食材というならば、ぶどう酢のソースは？という感じ
- ・ソースに合う
- ・ソースとキノコの相性が良く美味しい
- ・肉の切り方が厚く大きいため硬く感じた
- ・肉がややかため。うまみは感じるが、少し食べにくい
- ・ぶどうの酢が良い感じで野菜も美味しい。お肉が少しかたいかも。
- ・ぶどう酢が感じられなかったが、お肉がやわらかく美味しかった。
- ・やわらかくて美味しい
- ・冷めていたので、脂身が気になりました。肉もかたかった。
- ・ソースがとても美味しい。甘酸っぱさが肉に合うと思います。
- ・コンフィが美味しい。もうひと塩でより美味しく、また、県産わさびが、柚子で柚子胡椒を造り、つけて食べても良い。より赤ワインと合うと思う。
- ・ぶどう酢とのバランスが大変美味しいです(さっぱり系)
- ・ぶどう酢のソースが引立ちおいしい。
- ・ポークが少し固い感じがする。ぶどう酢ソースが美味しい。
- ・ソースがよく合っていました。つけ合せがとても美味しい。

甲州フルーツタルト

- ・お米のプリンはタルトと別に食べたい気もしました。
- ・フルーツが沢山のっていて美味しかった。
- ・下のカスタードクリーム
- ・とにかく素晴らしく美味しかった！甘さも丁度良い。お米のきじの下にあったという……もっちりしていて、また美味しかった！
- ・美味しい。材料が豊である。
- ・すばらしい。単価しだい。
- ・あまり甘くなく美味しいと思います。
- ・新鮮なフルーツとマッチして、パーフェクトなタルトだった。
- ・いちじくなどなかなか食べられない食材が入っていて美味しいです。
- ・フルーツの食材が生きていて美味
- ・甲州の秋の味満載で美味しい。各食材が生きている。
- ・美味しいの一言
- ・すごく美味しい
- ・色どりがすばらしい。甘みをおさえたクリームでフルーツの美味しさを引き出している。
- ・カスタードの中にもち米が入っていて驚いた。甘さ控えめで果物の味がよく引き立っている。
- ・甘すぎずフルーツの美味しさがわかる。すごく美味しい。
- ・甘みがおさえてあり、実に美味しい。
- ・視覚的にもベリーGOOD!!通常の商品では(レストラン)これだけのフレッシュさ味はなかなか行き合えない美味しさです。(ソースが美味しい)
- ・各フルーツがマッチし非常においしい。
- ・フレッシュフルーツとクリームが良く合っている。
- ・フルーツが少し水っぽく感じましたが、とても美味しく食べられました。

Ⅲ 具体的事業内容

9. 商工会まつり出店・特産品開発

日 時 平成25年10月20日(日) 11:00~13:00
内 容 各チームの本年度開発メニューの中から、各々1品選び、5品の盛り合わせを「シェフズランチプレート」として、ワンコイン(500円)で提供した。併せて、来場者にプロジェクトのパンフレットを配布した。

提供数 150

参加シェフ 6名

- シェフズランチプレート
- ・ラフランスのコンポート
 - ・富士桜ポークのベーコンとキノコの押し寿司
 - ・茜鱒二色巻き市松
 - ・地粉麺と鹿肉 あえそば
 - ・フジザクラポークのコンフィ



特産品開発

本事業で、和食・杉山シェフチームが考案した「甲斐サーモンと地元野菜の蒸し寿司」について、おかめ鮎(富士川町)の佐久間シェフが、弁当の試作品づくりに取り組んだ。



「甲斐サーモンと地元野菜の蒸し寿司」 弁当のパッケージデザイン(案)



Ⅲ 具体的事業内容

10-1.山梨県シェフ店舗で開発メニュー展開

山梨ヌーボーの解禁に合わせ、県内参加シェフのお店で開発メニューを展開。山梨の食材を活用した新メニューの可能性を探った。

French



レストランニューポート
小林 祐介



山梨産ワジザクラポークのコンフィ
香ばしく焼き上げ、山梨産のぶどう酢のソースで仕上げた一皿

市川三郷町市川大門 1729-2
☎055-272-5051

🕒ディナー ¥1,800円

French



Menu De La Passion
“情熱のコース”
季節の食材をふんだんに使っています

さくら茶屋 La Passion
小林 一郎

斐崎市藤井町南下条 171-1
☎0551-23-0030

🕒ディナー ¥3,500円、5,000円

French



フルーツタルト
山梨県産のフルーツを飾ったタルト各種



アニーズカフェ
入倉 義香

南アルプス市上今諏訪 457
☎055-284-5232

🕒常時 ¥1カット 540円

Italian



レストラン スコット
早川 洋一



富士桜ポークの甲州仕立て
富士桜ポークをぶどう風味のパン粉で焼き、山梨のフルーツソースで仕上げた逸品

甲府市中央 1-3-1
☎055-232-2424

🕒常時 ¥単品 1,800円

Italian



信玄鶏と鳥もつ煮の包み焼き
信玄鶏で鳥もつ煮を包み、パートフィロで包み焼きにしました



富士桜カントリー倶楽部
渡辺 光一郎

南都留郡富士河口湖町小立 7187-4
☎0555-73-2211

🕒ランチ ¥1,700円

Italian



カントリーロッジ森の四季
パトリック・スクシェンスキ



柿のペパロンチーノ
小淵沢の森の中に佇む宿でお召し上がりください

北杜市小淵沢町 5416-9
☎0551-36-4313

🕒ランチ ¥1,000円

Ⅲ 具体的事業内容

10-2.山梨県シェフ店舗で開発メニュー展開

Italian



**ふらこ食堂
高橋 昭浩**

北杜市大泉町谷戸 3589
☎0551-45-7227

**蟹と柿と北杜市野菜の
タリオリーニ**
和食の柿なますをイメージしてつくりました

🕒ディナー 🍷1,600円



Chinese



**四川菜館
藤原 順一**

中央市西花輪 3525-8
☎055-273-3874

旬と山梨を味わう特別コース
こだわりの生産者、こだわりの料理人が作る味をおためし下さい

🕒ディナー 🍷コース 3,500円~

Chinese



**石和健康ランド
橘田 広樹**

笛吹市石和町松本 868
☎055-263-7111

県内産野菜と豚肉の蒸しもの
県産の野菜を食感を残して豚肉と一緒に蒸した一品、オリジナルのソースと共に

🕒月変わり or 週変わり 🍷840円~



Chinese



**富士ロイヤルカントリークラブ
佐野 保文**

南巨摩郡南部町万沢 7483
☎0556-67-3311

**坦坦麺條 山梨ほうとう
四川坦々風煮込み**
自慢の一品、是非ご賞味下さい

🕒常時 🍷1,260円

Chinese



**いなだや
幡野 茂**

大月市大月町真木 2823
☎0554-22-0187

県産豚と季節の野菜の蒸し物
県産豚肉と地元との季節の野菜を蒸して、特製ソースをつけて頂く料理

🕒常時 🍷700円

Ⅲ 具体的事業内容

10-3.山梨県シェフ店舗で開発メニュー展開



和食コース

旬の食材と山梨県産食材の
ディナーコースです

🕒 ディナー ¥ 5,250円



スパティオ小淵沢
向山 隆之

北杜市小淵沢町 2968-1
☎0551-36-6111



西山温泉慶雲館
佐藤 真司

南巨摩郡早川町西山温泉
☎0556-48-2111



トマト釜甲州牛射込み

トマトを湯むきし、中に甲州牛を入れ、
ホワイトソース(味噌味)を入れました

🕒 ディナー



アカネマスと地元野菜の蒸し寿司

地元富士川町の名産「アカネマス」と地元で
採れた旬野菜を使用した「蒸し寿司」です

🕒 ランチ ¥ 1000円(デザート付)



おかめ鮓
佐久間 利和

南巨摩郡富士川町大柵 248-1
☎0120-33-1746



旬彩 はなががり
横山 義彦

甲府市上石田 2-39-24
☎055-226-4512



甲斐サーモンの蒸し寿司

甲斐サーモンと秋の味覚を
あたたかい蒸し寿司でお楽しみいただけます

🕒 ディナー ¥ 800円

Ⅲ 具体的事業内容

11.丸の内シェフズクラブ MEETS 山梨県



丸の内シェフズクラブ4店舗でも、「丸の内シェフズクラブ MEETS 山梨県」として、プロジェクトで開発されたメニューが提供された。

期間:11月3日(日)~11月16日(土)
14日間

丸の内シェフズクラブ・シェフからのコメント

- ・お客様の反応がとても良かった。
食材の組み合わせがとても好評だった。
- ・お客様の評価はかなりよかった。料理を作る人間も色々な食材が見れて、ふれて食して、勉強になった。
- ・地元シェフとの交流や食材知識等が得られて良かった。
- ・山梨の食材を使った和・洋・イタリアとの料理のコラボが楽しい。来年も是非参加したい。

Ⅲ 具体的事業内容

11-1.丸の内シェフズクラブ 提供メニュー

イル ギオットーネ



山梨の富有柿とズワイガニのスパゲッティーニ
たっぷりのカラシミ・黄ゆず風味

価格：パスタランチ、サラダ付 ¥1,260 (税込)

※別途サービス料あり

提供数：170食

提供時間：ランチ 11:00 ~ 15:00 (LO 14:30)

銀座寿司幸本店



甲斐の彩り押し寿司と蒸し寿司

価格：お碗・デザート付 ¥1,260 (税込)

提供数：44食

提供時間：ランチ 11:00 ~ 15:30 (LO 15:00)

恵比寿 笹岡



山梨の茜鱒二色巻き市松 (写真右)

提供数：77食

豆乳のブラマンジェ

～山梨のフルーツを添えて～ (写真左)

価格：明月コース ¥8,600 (税込) / 清風コース ¥7,000 (税込)

※2品共コース内での提供となります。

※コース内容の詳細についてはご予約時にご確認ください。

提供時間：ディナー 17:00 ~ 23:00 (LO 22:00)

四川豆花飯荘



鹿肉拌麺 山梨地粉麺と

鹿肉のピリ辛らあえそば (写真左)

提供数：41食

価格：一人前 ¥1,890 (税込)

清蒸豚蔬菜 甲州信玄豚と

彩り野菜のセイロ蒸し (写真右)

提供数：30食

価格：二人前 ¥2,100 (税込)

提供時間：

ディナー 平日・土 17:00 ~ 23:00 (LO 22:00)

ディナー 日・祝日 17:00 ~ 22:00 (LO 21:00)

Ⅲ 具体的事業内容

11-2.丸の内シェフズクラブ MEETS 山梨県 広報

- ・食育丸の内WEBサイト内での告知 (<http://shokumaru.jp/>)
- ・食育丸の内FACEBOOKでの告知 (<https://www.facebook.com/shokuiku.marunouchi>)
- ・大手町・丸の内・有楽町エリアのビル・商業施設内ラック(計19ビル)にパンフレット設置 (2,050部配布)
- ・丸ビル・新丸ビル館内デジタルサイネージ計8台にて告知
- ・三菱地所レジデンス(株)発行居住者(19万世帯)宛配布機関紙「Residence Club Magazine」
へ掲載

<参考>三菱地所レジデンスクラブ2周年キャンペーン

プレゼント企画とのタイアップ記事として。

◆プレゼント内容◆

- ・ディナーコースチケット1組20,000円分 (1組2名様×4店舗の合計4組8名様)
- ・甲州ワイン(1組につき1本)

⇒応募総数 1,626件

- <内訳> ①イタリアン／イル ギオットーネ 542件 ②和食／恵比寿 笹岡 372件
③和食／銀座寿司幸本店 508件 ④中華／四川豆花飯荘 東京店 204件



Ⅲ 具体的事業内容

12. ぐるなびプロモーション

都内で店を開く、山梨県にゆかりのあるシェフ(ふるさとシェフ)に、飲食店検索サイト「ぐるなび」を通して、県産食材を活用した新メニュー提供を依頼した。6店舗が参加し、県内シェフとともに、ぐるなびサイト上で、紹介した。

○キャンペーン名 美味しい山梨を味わおう

○実施期間 平成25年11月1日(金)～平成25年12月1日

○実施内容

- ・都内のふるさとシェフに、プロジェクトの開発メニューを参考に県産食材を使ったメニューを考案してもらう。
- ・メニューフェア参加店舗をぐるなびサイト上、キャンペーン特設WEBページへアップ。

○結 果 ページPV 215PV
PRバナークリック数 318クリック

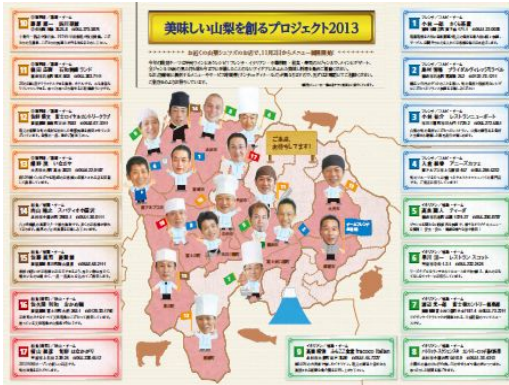


< 都内参加店舗 >

店舗名	郵便番号	住所	提供メニュー名
IROHA	171-0014	東京都豊島区池袋2-43-2	山梨県産ほうとう焼きそば特製オニオンソース
山梨 ワイン豚しゃぶしゃぶ ENZAN	105-0004	東京都港区新橋2-15-11	甲州ワイン豚しゃぶしゃぶ
山梨県産 ワイン豚専門店 ENZAN	160-0021	東京都新宿区歌舞伎町1-17-7	幻の豚ワイン豚の雪見しゃぶしゃぶ
ふじとはち	107-0052	東京都港区赤坂5-1-5	坦々葱ほうとう(2～3人前)
流庵	154-0024	東京都世田谷区三軒茶屋1-40-4	山梨県産信玄鶏の餅粉揚げ 香味だれ
個室居酒屋 無何有 銀座店	104-0061	東京都中央区銀座8-6-4	山梨県産クリスタルポークの贅沢鍋

Ⅲ 具体的事業内容

13-1. 広報（パンフレット・店舗看板）



県内シェフ店舗PRチラシ 3,000部



プロジェクト紹介冊子6,000部



県内シェフメニューPR
チラシ5,000部

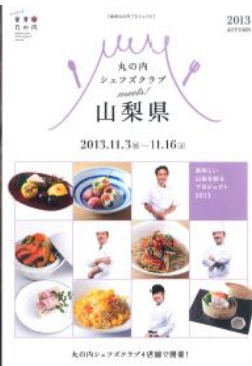


店頭看板
(県内シェフ)

丸の内シェフズクラブ MEETS 山梨県



フライヤー(1種) × 3,000部



B1ポスター(1種)
× 5部



店頭看板 × 4店舗

Ⅲ 具体的事業内容

13-2. 広報（テレビ）

○番組名 はなきんマーケット(テレビ山梨)

○放送局 UTY

○放送日時 10月25日(金) 10:50~11:30

東京の一流シェフと山梨のシェフが各ジャンルごとに「美味しい山梨の味」を創造するプロジェクトも今年で3年目。「甲州ワインにあうレシピ！」をテーマに開発されたメニューが11月2日に県内の参加シェフの店で提供されることになりました。

豊かな食材が栽培・生産されている山梨の美味しさを味わってみませんか。今回のメニューとレシピは「山梨県商工会連合会」のHPで紹介されています。(番組HPより)



IV その他

1. 富士山世界文化遺産登録記念 ～山の幸・海の幸～ 山梨・静岡物産展

山梨県シェフ(おかめ鮎 佐久間利和氏)が、プロジェクトの開発メニュー「甲斐サーモンと地元野菜の蒸し寿司」を松屋銀座で開催された物産展のイートインコーナーで販売した。

開催期日 平成26年1月16日(木)～1月20日(月) 5日間
午前10時～午後8時(最終日は午後5時半まで)

○会場 松屋銀座 8階催会場 イートインコーナー

○出展者 おかめ鮎(富士川町)

○商品名 甲斐サーモンと地元野菜の蒸し寿司

○販売数 約100食



IV その他

2.新聞・雑誌掲載

都内の有名レストランのシェフと山梨県内のシェフが共同で、県産食材を使った料理を考案する「美味しい山梨を極めるプロジェクト」(県商工会連合会主催)の試食会が16日、笛吹市石和町のフジゼクラヴィレッジ

山梨産フジゼクラポークのコンフィ

県産食材の『美食』提案

「柿と蟹のスパゲティ」

「西郷二色巻き市松」

山梨県商工会連合会

山梨日日新聞
平成25年10月17日(木)

おかげ様

山梨県産物販売所

TEL 0556-22-1746

FAX 0556-1600

ホームページ <http://www.yamanashi.or.jp/>

ザ・やまなし「新 甲州に食あり」

美味しい山梨を創るプロジェクト2013
県産食材で新メニュー 丸の内シエラスタックが力強い

山梨県産物販売所

経営セーフティ共済

経営セーフティ共済とは、経営者が万が一の事態に陥った際に、共済金を受け取ることができる保険です。

山梨県商工会連合会

商工会やまなし vol.268
平成25年11月30日発行

IV その他

3. 会議

①会議名 山梨シェフ打合せ会

日 時 平成25年4月22日(月)

15:00~16:15

場 所 連合会 会議室

内 容 昨年度事業の報告

今年度事業の概要

出席者 5名

④会議名 第2回専門委員会

日 時 平成25年7月18日(木)

10:30~12:00

場 所 三菱地所会議室

内 容 業務委託契約について

出席者 6名

②会議名 第1回専門委員会

日 時 平成25年6月4日(火)

15:00~16:00

場 所 三菱地所会議室

内 容 今年度事業の内容

出席者 8名

⑤会議名 第2回地資源活用等推進委員会

日 時 平成26年2月24日(月)

13:30~15:30

場 所 連合会 会議室

内 容 事業報告及び決算について

出席者 12名

③会議名 第1回地資源活用等推進委員会

日 時 平成25年6月21日(金)

13:30~15:00

場 所 連合会 会議室

内 容 事業計画及び予算について

出席者 24名

IV その他

4. 委員名簿

氏名	所属・役職	氏名	所属・役職
深澤 雄二(委員長)	山梨県商工会連合会 副会長	芦澤 香苗	フードビジネス研究所 代表
藤田 泰一(副委員長)	高千穂大学経営学部 教授	田邊 聡	三菱地所(株)商業施設業務部 副長
塩谷 一郎	南アルプス市商工会 専務理事	井上 友美	三菱地所(株)商業施設業務部
井出 一司	北杜市商工会 事務局長	鈴木 康之	三菱地所(株)環境・CSR推進部 副長
落合 俊美	笛吹市商工会 事務局長	水田 博子	三菱地所(株)環境・CSR推進部
高村 利雄	南都留中部商工会 事務局長	渡辺 秀康	(株)ウインダム 代表
曾根原 久司	NPOえがおつなげて 代表	柳原 明裕	山梨県産業政策課 課長補佐
岩崎 政彦	ITコーディネータ山梨	丹沢 竜	山梨県産業支援課 課長補佐
こばた てるみ	(株)しょくスポーツ 代表	市川 勝茂	山梨県農政部農業技術課 総括課長補佐
池田 章	(株)ビジネスナビゲータ 代表	鈴木 幾雄	山梨県農政部果樹食品流通課 農産物販売戦略室 室長補佐
藤原 範夫	中小企業診断士	樋川 昇	山梨県企画県民部国民文化祭課 課長
小澤 球美	(株)Rolling-C代表 アートディレクター	深澤 博昭	山梨県商工会連合会 専務理事

平成25年度小規模事業者地域力活用新事業全国展開支援事業 報告書

事務局 権守 昇(山梨県商工会連合会 事務局長)

望月 憲之(山梨県商工会連合会 経営支援課 課長)

梶原 崇照(山梨県商工会連合会 経営支援課 副主査)

青柳 裕美(山梨県商工会連合会 経営支援課 主事)

発行日 平成26年2月

発行 山梨県商工会連合会

〒400-0035 山梨県甲府市飯田2-2-1 中小企業会館3階

TEL 055-235-2115 FAX 055-235-6756

