

第12回農商工連携 マッチングフェア2021

「Buyer's Guide Book」

山梨の資源を活用した75社の商品や
取組みを紹介する展示・商談会です。

来場対象者

仕入れ
企業の
皆様



入場
無料

令和3年1月20日(水) 12:00~16:00

アピオ甲府 本館1階

山梨県中巨摩郡昭和町西条3600 TEL 055-222-1111

出展者一覧

■ 農産物／果実
 ■ 菓子／ジャム
 ■ 畜産物／水産物
 ■ 一般／日用加工品
 ■ ワイン／酒
 ■ お茶／コーヒー／ジュース
 ■ 工業／サービス

1 富士北麓にんにく工房〔株〕フジプラ 若芽にんにく	26 温泉麺 寿屋製麺所 温泉麺ほうとう・うどん
2 南アルプス丸吉菜園〔小林建設株〕 太陽のめぐみ（フルーツトマト、トマトジュース）	27 鶏っこ 鶏っこのみそだれ
3 株ユニファーム 夏いちご	28 ㈲珈琲屋佐藤 国産キヌア塩セット（キヌア×2個・キヌア入り抹茶塩×1個）
4 白州・山の水農場llc 白州・山の水農場のドライきのこシリーズ	29 ㈲マルサフルーツ古屋農園 フルーツドレッシング
5 勝の果樹園 勝の柿	30 甲州地どり生産組合 甲州地どり、塩だれ
6 ㈲サンスペースアメニティ 山中湖まりもマカロン	31 アサヤ食品株 アサヤ熟成ワインビネガー
7 ベリーファーム・A 花びらコンフィチュール（バラ）	32 ㈱ 富士河口湖町観光連盟 ワインパミス ペースト・パウダー
8 甲府電器部品株 ピュアピュレペースト ギフトセット	33 山梨農産食品株 信玄の薬膳小梅
9 ㈲農業法人清里ジャム 清里ミルクジャム	34 野菜パンの店ド・ドウ 野菜パン
10 ㈲六曜舎コーナーポケット 甲州信玄ラスク スタンドパック	35 株ヤマフジ 山梨県産ぶつ切りしば漬け
11 笛吹バラジャム会〔こくぶ亭〕 バラの花びらジャム（Rose petal jam）	36 身延竹炭企業組合 竹炭パウダー
12 ㈲黒富士農場 有機ジャージーアイスクリーム	37 びりまるけ（同） ふえふきマスタード
13 ㈲ミート・高橋 鳥もつ煮セット	38 ㈲マルサン食品 銀だら粕漬け
14 割烹立よし ほぐし飯の素 甲州地どり	39 長谷川醸造株 無着色 甲州産小梅
15 燻製屋 響 燻薫峰 富士の介 富士の頂	40 株中島鶏卵市場 老舗の玉子焼
16 American BBQ Dining Ajito 究極の肉汁スペアリブ	41 Far Yeast Brewing 株 Far Yeast Tokyo
17 甲斐御正93カンパニー 山女のコンフィ	42 株蘭玉 Vin chaud ホットワイン用ティーバッグ
18 株ミソカワイントン ワイントン（豚肉）生肉、加工品販売	43 株小笠原ファーム 西洋梨ポワレ・ワイン
19 ㈲美郷 甲州ワインビーフ	44 奥野田葡萄酒醸造株 シャルドネ種使用オレンジワイン（仮称）
20 東屋ミートセンター ドイツ製法ワインパミス入り手作りソーセージ	45 ニュー山梨ワイン醸造株 二之宮マスカットベリーA
21 Bistro Village je-je〔柔寿〕 山梨県産食材を使用したピザ、ハンバーグ、カレー	46 株水問屋 本格芋焼酎 疾富士（はやてふじ）
22 株やまさと 業務用冷凍手打式茹で蕎麦	47 株ユニマツキャラバン甲府営業所 スペシャルティーコーヒー・有機コーヒー・カフェインレスコーヒー
23 株メスモ 桃源美肌水	48 まるわ茶園 甲州南部茶「和紅茶」
24 ゆば工房五大 しだれゆば	49 あおき農園 100%巨峰ジュース
25 花と器 ゆめ・はこべ 季節を彩るドライフラワーのリース	50 株望月農園 龍の土の実 望月とまとジュース

51	(株)リコペル 山梨県産トマトケチャップ	64	OCTAGON STYLE (株)やおき カーゴボックス LAMPS / カーゴトレーラー BLAST TRAIL
52	甲斐市商工会 甲斐の桑茶ペットボトル	65	INVENIENT (株) ドローンを活用した産業の未来
53	(有)さ野 包装資材	66	アトリエ・SHOU L字ファスナー ミニウォレット (小)
54	遊春窯 陶器のテーブルウェアやオブジェなど	67	(株)創明社 印鑑ケース
55	郡内織物問屋 森島商店 郡内織携帯座布団「りざ〜ぶとん®」	68	CIH (株) 山梨カタログ
56	(株)モック犬橋 木工製品 (キーホルダー等)	69	市川手漉き和紙 夢工房 手漉き和紙体験 (名刺・葉書・和紙雑貨)
57	(株)堀内製作所 抗菌ライト (バーライト形)	70	NARA なんでも木工品
58	まあちゃん家 隈取マスク (景清・暫・助六の3種類)	71	(有)つかもと印刷 山梨営業所 トータルパッケージの企画・デザイン・製造
59	花ことば工房 南部の笑い竹	72	MY パール 新しいタイプのおしゃれなブローチ
60	山静商会(株) ウッドブロックフェンス もくべえ	73	tapiiri BasketMoon 柳のかご
61	大和ゴム工業(株) KMSマット (高品質ゴムマット)	74	ソーワカートン(株) 贈答品化粧箱、その他持ち帰り用箱
62	南部窯 早蕨 赤絵一輪挿し 〜波乗りうさぎ〜	75	(株)アイエデュケーション アクアウィッシュ
63	(株)エコテクノロジーズ -18℃フローゼンシート		

バイヤーズガイドの見方

出展商品名

01 若芽にんにく

商品写真



価格：400円

内容量：80g

賞味期限：冷蔵で2週間 流通温度帯：冷蔵

主な原材料：にんにく

美味しい若芽にんにくをどうぞ!!!

スプラウトの効用は良く知られているが、にんにくスプラウトは通常のにんにくに比べ発芽をしていることから、スコルジン、アリシンなどの栄養価が高いのに加え、免疫、代謝を促進すると注目されているGABAが多く含有されている食材である。なお、味は通常のにんにく同様であるが、においが少ないというメリットがある。スプラウトである若芽にんにくは、黒にんにくに続くヒット商品になるものと期待している。

商品情報

- 価格(税込)
- 内容量
- 賞味・消費期限
- 流通温度帯
- 主な原材料

商品コンセプト

企業／団体名
出展者情報
問い合わせ先

富士北麓にんにく工房 (株)フジプラ (担当：後藤 照義)

〒401-0512 南都留郡忍野村内野392
TEL 055-584-2234 FAX 055-584-7049
fujipura22342000@yahoo.co.jp



ホームページ
QRコード

農産物 果実

01 若芽にんにく



価格：400円

内容量：80g

賞味期限：冷蔵で2週間 流通温度帯：冷蔵

主な原材料：にんにく

美味しい若芽にんにくをどうぞ!!!

スプラウトの効用は良く知られているが、にんにくスプラウトは通常のにんにくに比べ発芽をしていることから、スコルジン、アリシンなどの栄養価が高いのに加え、免疫、代謝を促進すると注目されているGABAが多く含有されている食材である。なお、味は通常のにんにくと同様であるが、においが少ないというメリットがある。スプラウトである若芽にんにくは、黒にんにくに続くヒット商品になるものと期待している。

富士北麓にんにく工房 (株)フジブラ (担当：後藤 照義)

〒401-0512 南都留郡忍野村内野392

TEL 0555-84-2234 FAX 0555-84-7049

fujipura22342000@yahoo.co.jp



02 太陽のめぐみ (フルーツトマト・トマトジュース)



価格：8,640円

内容量：3kg

賞味期限：7日 消費期限：なし

流通温度帯：常温又は冷蔵

主な原材料

トマト (品種：フルティカ)

栄養たっぷり、甘くておいしいフルーツトマト

ハイドロメンブレ (アイメックフィルム) を使用しての養液栽培です。この栽培方法により、高糖度、高栄養価のトマトを生産できます。また病気にもかかりにくいので、農薬による防除も通常の栽培より少なくなっています。

南アルプス丸吉菜園 (小林建設(株)) (担当：佐藤 信二)

〒400-0226 南アルプス市有野2724

TEL 090-3437-2161 FAX 055-285-4199

info@tomato.kobayashi-ken.com



03 夏いちご



価格：700円～1,100円

内容量：1粒・1パック

賞味期限：5日 消費期限：7日

流通温度帯：冷蔵

主な原材料

いちご

富士の湧水で育てた夏いちご

【徹底した品質管理のもとで生産】

製造業で培った生産管理・品質管理のノウハウを最大限に活かすことで差別化。

【地域資源の活用】

年間を通じて温度が一定である湧水、中でもミネラル豊富な富士の湧水を汲み上げ、いちごの生育環境の温度管理を徹底すると共に栽培用水として使用している。

(株)ユニファーム (担当：野武 直記)

〒402-0012 都留市与縄1186

TEL 0554-56-7087 FAX 0554-43-3211

nok-ntk@unitec-utk.co.jp



04 白州・山の水農場のドライきのこシリーズ



価格：300円～500円/量り売り1,000円/100g～

内容量：20g・25g・30g/量り売り

賞味期限：6ヶ月 消費期限：1年

流通温度帯：常温

主な原材料

無添加菌床きのこ
(北杜市白州産)

ナチュラルな万能ストックフード

「乾物」きのこの魅力を、使いやすくデザイン。暮らしの中で使いやすいドライきのこシリーズ。

白州・山の水農場llc (担当：水谷みえこ)

〒408-0315 北杜市白州町白須5810

TEL 080-3515-6561 FAX 0551-45-8194

mizutanimeiko0819@icloud.com



05 勝の柿



価格：4,320円

内容量：1箱

賞味期限：30日

流通温度帯：常温

主な原材料

柿 (山梨県産)

酸化防止剤 (二酸化硫黄)

季節の味をお届けします!

美味しい干柿を追求し、試行錯誤を繰り返して作り上げた逸品です。今までの干柿と一味違う新食感の干柿です。

勝の果樹園 (担当：小野 勝也)

〒400-0215 南アルプス市上八田1312-1

TEL 090-4754-3441 FAX 055-285-3279

katsu.no.kajyuen@gmail.com

菓子 ジャム

07 花びらコンフィチュール (バラ)



価格：1,620円
内容量：160g
賞味期限：730日
流通温度帯：常温
主な原材料：バラ

食べるハーバリウム

銀座千疋屋で長年チーフパティシエとして商品開発に携わったノウハウを生かし、自社農園産のダマスク香の強い赤いバラを使用し、花の女王にふさわしい仕上がりにした一品。

ベリーファーム・A (担当：赤坂 典久)

〒409-3863 中巨摩郡昭和町河東中島1741-2
TEL 055-288-9877 FAX 055-288-9877
berryfarm.a.yamanashi@gmail.com



09 清里ミルクジャム



価格：550円
内容量：100g
賞味期限：90日
流通温度帯：常温
主な原材料
牛乳 (北杜市産)
ビートグラニュー糖 (国産)

とろーり濃厚やさしい甘さの清里ミルクジャム

清里ミルクプラントの低温殺菌ノン・ホモ牛乳を使ってミルクジャムを作りました。ミルク好きにはたまらない北杜の甘い幸せをピンに詰めてお届けします。

(有)農業法人清里ジャム (担当：佐野間 芳樹)

〒407-0301 北杜市高根町清里3545-264
TEL 0551-48-3369 FAX 0551-48-3376
info-kj@kiyosatojam.com



06 山中湖まりもマカロン



価格：700円
内容量：120g
賞味期限：120日 消費期限：120日
流通温度帯：常温
主な原材料
カシューナッツパウダー / 砂糖
/ 鶏卵 / 還元水飴 / 他

一度食べたらクセになるサクサク感をお土産として!

世界文化遺産の富士山麓にある山中湖に生息するフジマリモを知ってもらい守っていくには、子供達の未来を守る事に繋がるとの思いから商品開発しました。

(有)サンスペースアメニティ (担当：河内 昭宏)

〒401-0501 南都留郡山中湖村山中865-137
TEL 0555-62-2743 FAX 0555-62-0495
sansp140@oregano.ocn.ne.jp



08 ピュアピューレペースト ギフトセット



価格：5,400円 (Lサイズ)
内容量：75g × 3個
賞味期限：1年
消費期限：2年
流通温度帯：常温
主な原材料：ぶどう (山梨県産)

「令和2年度 やまなし産業大賞 優秀賞」受賞商品

山梨の完熟ぶどうのみ、砂糖・添加物・保存料等を一切使用していない「ピュアピューレ®」。そのピュアピューレを特殊な製法で濃縮し、糖度55度まで高めたペーストです。ぶどうそのものをぎゅ〜っと閉じ込めた超濃厚な味わいに、初めて口にされた方は必ず驚かれます。

甲府電器部品(株) (担当：佐野 秀)

〒405-0033 山梨市落合766-4
TEL 0553-23-3950 FAX 0553-23-3951
kdb@fruits.jp



10 甲州信玄ラスク スタンドパック



価格：324円
内容量：50g
賞味期限：90日
流通温度帯：常温
主な原材料
小麦粉 (山梨県産)
きな粉 (国産)

山梨発! きな粉たっぷりの新食感ラスク

サクッとした歯ごたえを保ちながらも、舌触り良く溶けるような食感に仕上げました。後味もサッパリ。山梨県産小麦「かいほのか」を使用し、国産きな粉を贅沢にまぶした「旨み」をご体感下さい。「甲州信玄」ブランド認定商品、2017 バイヤーズセレクション受賞商品です。

(有)六曜舎コーナポケット (担当：小野 曜)

〒407-0261 韮崎市小田町小田川154
TEL 0551-25-2366 FAX 0551-25-2766
info@rokuyousha.co.jp



11 バラの花びらジャム (Rose petal jam)



価格：1,500円
 内容量：90g
 賞味期限：180日
 流通温度帯：冷蔵
 主な原材料
 オールドローズの花びら（笛吹市産）/砂糖/ゲル化剤/レモン果汁

バラの花びらがいっぱい入った香り豊かな大人のジャム

笛吹市の花「バラ」を手作業で香り豊かなジャムに仕上げました。頑張った自分へのご褒美やお友達へのプレゼントに最適です。

笛吹バラジャム会（こくぶ亭）（担当：雨宮 千鶴子）

〒406-0074 笛吹市一宮町国府482
 TEL 0553-47-2951 FAX 0553-47-4466
 t-ame@nifty.com



12 有機ジャージーアイスクリーム



価格：594円
 内容量：120ml
 流通温度帯：冷凍
 主な原材料
 有機牛乳/有機砂糖/有機生クリーム/有機卵黄/他

奇跡のアイスクリーム

1年間以上の期間をかけて開発してきました。有機食材にこだわり、山梨県産の牛乳、卵を使用した山梨の魅力がたっぷり詰まった有機アイスクリームです。

(有)黒富士農場（担当：向山 一輝）

〒400-1121 甲斐市上芦沢1316
 TEL 055-277-0211 FAX 055-277-0298
 isobe.kurofuji@gmail.com



甲州統一ブランド食肉

山梨県は南に霊峰富士・北に八ヶ岳など日本有数の山々に囲まれた緑豊かな大地と、名水百選に選ばれた湧き水などを有する自然豊かな山紫水明の地です。

この自然豊かな山梨県において、畜産農家が丹精込めて育てた6銘柄の食肉には、全て「甲州」の名称が入っています。

山梨県では、この6銘柄の食肉を「甲州統一ブランド食肉」として全国にPRしています。

名 称	生産組合	年間出荷量
甲州牛	甲州牛出荷組合	380頭
甲州ワインビーフ	甲州ワインビーフ生産普及組合	800頭
甲州麦芽ビーフ	甲州牛出荷組合	220頭
甲州富士桜ポーク	甲州富士桜ポーク生産組合	6,000頭
甲州地どり	甲州地どり生産組合	22,000羽
甲州類落鶏		休止中



甲州牛



甲州ワインビーフ



甲州麦芽ビーフ



甲州富士桜ポーク



甲州地どり

畜産物 水産物

14 ほぐし飯の素 甲州地どり



価格：864円
 内容量：地鶏手羽元3本・出汁350cc
 賞味期限：90日 消費期限：120日
 流通温度帯：常温
 主な原材料
 甲州地鶏手羽元
 出汁：醤油/砂糖/塩

甲州地どりを気軽に味わえる!手軽で簡単!

しゃもじでほぐせるほぐし飯。骨離れもよく一度焼き目をつけているので香ばしさもあります。
 甲州地どりを使用することにより肉感UP。風味もよいです。

割烹立よし (担当：柳澤 弘征)

〒400-0601 南巨摩郡富士川町鯉沢 1232
 TEL 0556-22-0427 FAX 0556-22-4950
 tatuyoshi1925@live.jp



16 究極の肉汁スペアリブ



価格：5,500円
 内容量：1kg前後
 賞味期限：30日 消費期限：30日
 流通温度帯：冷蔵
 主な原材料
 豚 (山梨県産)

スペアリブ専門店がこだわる、究極の肉汁スペアリブ

スペアリブの常識を超えたサイズと、このメニューの為だけに切りだした、県産甲州クリスタルポーク&富士桜ポークのスペアリブ、焼き方からBBQソースのまで拘った商品です。一口食べれば、その名の通り肉汁が溢れだしBBQソースとからみあい初めての旨さを体験することが出来ます。

American BBQ Dining Ajito (担当：滝口 幸孝)

〒400-0047 甲府市徳行 5-13-22
 TEL 055-298-6410 FAX 055-298-6416
 doragon.mausu@ktf.biglobe.ne.jp



13 鳥もつ煮セット



価格：4,320円
 内容量：300g × 3p
 賞味期限：180日 消費期限：300日
 流通温度帯：冷凍
 主な原材料
 鳥もつ：レバー/ハツ/砂肝/きんかん
 鳥もつ煮のタレ：砂糖/醤油

甲府鳥もつ煮が自宅で出来立てを食べられる逸品

カット済の鳥もつミックスとタレがセットになっているので簡単調理で本場「甲府鳥もつ煮」が自宅で味わえます。

(有)ミート・高橋 (担当：高橋 謙二)

〒400-0501 南巨摩郡富士川町青柳町 473-1
 TEL 0556-22-1330 FAX 0556-22-1057
 nikuya@bz04.plala.or.jp



15 燻薫峰 富士の介 富士の頂



価格：1,300円
 内容量：100g
 賞味期限：製造より冷蔵30日
 流通温度帯：冷蔵
 主な原材料
 富士の介 (山梨県産)
 自家製秘伝ソミュール：砂糖/食塩/削り節/みりん/煮干し
 爽やかゆずの風：清酒/食塩/バジル/タイム/ゆず果汁/ゆず皮

日本で初めて!国産キングサーモンの燻製

日本で初めて、キングサーモンとニジマスの掛け合わせで誕生した「富士の介」。その富士の介を国内初、燻製加工した商品。自家製ソミュール液は和風の味わいで、他に類を見ない燻製に仕上がっています。

燻製屋 響 (担当：手塚 健斗)

〒400-0212 南アルプス市下今諏訪 381-5
 TEL 055-280-9500 FAX 055-283-1371
 kunseiya-hibiki@mastec-ltd.co.jp



17 山女のコンフィ



価格：5,000円
 内容量：10尾
 賞味期限：解凍当日 消費期限：解凍当日
 流通温度帯：冷凍
 主な原材料：やまめ

清冽な源流で育ったやまめが新鮮なままコンフィに!

真空調理により、骨ごと頭も丸ごと食べられるため、お子さん、年配の方でも安心して食べることが出来ます。オリーブオイル・お魚のDHA・EPAでアンチエイジング。

甲斐御正93カンパニー (担当：小林 良太)

〒402-0023 都留市大野 2952-1
 TEL 0554-43-3017 FAX 0554-43-3017
 kaimisho2009@gmail.com

18 ワinton (豚肉) 生肉、加工品販売



価格：種類に応じて

内容量：希望に応じて

賞味期限：5日 消費期限：5日

流通温度帯：冷蔵

主な原材料

豚 (山梨県産)

専用ワインを飲んで育ったワinton (豚)

肉質は、柔らかく脂身は甘く、くせない豚肉です。肉の繊維が細かく密集しているために弾力があり柔らかく、脂身は白く甘みがあり、融点が35度程度なので体温で溶け、臭みがない特徴です。

(株)ミソカワinton (担当：晦日 哲也)

〒404-0022 甲州市塩山上萩原1601

TEL 0553-32-0646 FAX 0553-34-8129

wainton@kcnet.ne.jp



19 甲州ワインビーフ



価格：各商品による

内容量：各商品による

賞味・消費期限：各商品による

流通温度帯：各商品による

主な原材料

牛肉

美味しさに安心を乗せて食卓へ

ワインを作る過程で出る葡萄の搾りかすを飼料の一部として与えています。山の伏流水を飲みながら健康に育った牛肉です。

(有)美郷 (担当：小林 英輝)

〒400-0123 甲斐市島上条3077

TEL 055-267-3113 FAX 055-267-3114

mikyo@winebeef.co.jp



20 ドイツ製法ワインパミス入り手作りソーセージ



価格：応相談

内容量：応相談

賞味期限：120日

流通温度帯：冷凍

主な原材料

豚肉 (国産) / 食塩 / ワインパミス / 香辛料 / 調味料 / 他

コンテスト入賞した技術で送る保存用添加物を使用しない手作りソーセージ。

IFFA コンテストに3点を出品し、金賞2点、銀賞1点の技術力で開発したワインパミス入りの香り高いソーセージです。

東屋ミートセンター (担当：渡辺 一二)

〒401-0301 南都留郡富士河口湖町船津4629-1

TEL 0555-72-0068 FAX 0555-72-0078

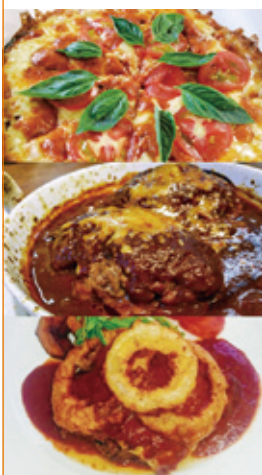
kazuji_watanabe@alfons-d.com



一般

日用加工品

21 山梨県産食材を使用したピザ、ハンバーグ、カレー



価格：各商品による

内容量：各商品による

主な原材料

豚肉（中央市産）

トマト（中央市産）

野菜（山梨県産）

**山梨県産食材を100%使用した、
地産地消の食品**

山梨県産食材を100%使用して、食材の
旨みが引き出せるレシピにより、創作した
食材を県内外にPRしたい。

Bistro Village je-je (柔寿) (担当：三澤 正人)

〒409-3804 中央市井之口605-2

TEL 055-269-8082 FAX 055-269-8031

ju-jumasumi@pleasure1010.jp



22 業務用冷凍手打式茹で蕎麦



価格：194円

内容量：180g

賞味期限：6ヶ月 流通温度帯：冷凍

主な原材料：そば

**不可能とされた手打蕎麦は、
工夫すれば流通します。**

契約栽培された北海道多度志産の特別な山の蕎麦を使用しております。茹で時間の短い手打製麺を施しているので材料の味が逃げません。半茹で急速冷凍しておりますので大きな蕎麦釜を導入しなくても一般の冷凍蕎麦と同じ方法で凍ったまま調理できます。

(株)やまさと (担当：山里 薫)

〒401-0502 南都留郡山中湖村平野115

TEL 0555-73-9351 FAX 0555-73-9352

info@yamasato.info



23 桃源美肌水



価格：1,500円

内容量：200ml

消費期限：3年 流通温度帯：常温

主な原材料

Ph10.3の高アルカリ天然温泉

全身ツルさら肌

山梨県甲州市のやまと天目温泉（高アルカリ）をたっぷり使用し、クレンジング・保湿も1本でお楽しみいただけます。

(株)メスモ (担当：小澤 みよ)

〒406-0803 笛吹市御坂町井之上762-1

TEL 055-269-5426 FAX 055-262-9875

ozawa.miyo@a1000.jp



24 しだれゆば



価格：540円（要相談）

内容量：5枚入

賞味期限：10日

流通温度帯：冷蔵

主な原材料

大豆（国産）

（遺伝子組み換えでない）

豆乳を含んでいて柔らかく、大豆の風味が強い商品です

柔らかい食感で食べやすいゆばです。

国産大豆を100%使用しています。

ゆば工房五大 (担当：望月 詩歩)

〒409-2403 南巨摩郡身延町帯金3705-1

TEL 0556-62-3535 FAX 0556-62-3554

yuba-godai@aquaplala.or.jp



25 季節を彩るドライフラワーのリース



価格：3,500円～

内容量：直径25cm程のリース

約400g～700g

流通温度帯：常温

主な原材料

花材（主に北杜市産）

毎日の暮らしに、小さなリースで大きな幸せを!!

八ヶ岳南麓の豊かな大地と清らかな水で育った花材を主に使用しています。四季折々の花材を使い、一点一点心を込めて作るハンドメイド品です。

花と器 ゆめ・はこべ (担当：佐藤 里恵子)

〒407-0043 韮崎市神山町鍋山209-2

TEL 0551-23-3840 FAX 0551-23-3840

yume-hako@tbz.t-com.ne.jp



26 温泉麺ほうとう・うどん



価格：400円

内容量：350g

賞味期限：14日 流通温度帯：常温

主な原材料：小麦粉

塩分無添加温泉めん

温泉水にて仕込んだ麺はミネラル成分を含み、煮込んだ麺から成分が溶け出し「食べる温泉」となります。食塩無添加なのでつゆの味が変わらず食せます。

温泉麺 寿屋製麺所 (担当：佐野 圭児)

〒409-2945 南巨摩郡身延町波高島101

TEL 0556-36-0777 FAX 0556-36-0777

kotobuki0777@yahoo.co.jp



27 鶏っこのみそだれ



価格：324円

内容量：300ml

賞味期限：30日 流通温度帯：冷蔵

主な原材料：赤味噌／砂糖／醤油／みりん

感動の“みそだれ”

コクのある赤味噌ベースに、本醸造丸大豆醤油、本みりんなど厳選された調味料で作られた、風味豊かな極旨味噌だれです。

鶏っこ (担当：武市 可寿美)

〒401-0301 南都留郡富士河口湖町船津3265-2

TEL 0555-72-1771

torikko2018@gmail.com



28 国産キヌア塩セット (キヌア塩×2個・キヌア入り抹茶塩×1個)



価格：5,400円

内容量：50g

賞味期限：365日

流通温度帯：常温 (直射日光を避けて保存)

主な原材料

キヌア塩：食塩／キヌア

キヌア入り抹茶塩：食塩／キヌア／抹茶

長寿の里からの贈り物

1粒で数多くの栄養素を摂取できるNASAも認める奇跡のスーパーフード「キヌア」。無農薬で栽培し専用工場で脱穀後、瀬戸内海の塩とブレンドした他にはないオンリーワン商品です。キヌアを贅沢に使用しているので、しょっぱすぎず、栄養満点、そして無添加なのでお子様から年配の方や健康志向の方にお勧めです。

(有)珈琲屋佐藤 (担当：佐藤 洋和)

〒409-0112 上野原市上野原1770

TEL 090-2651-1496 FAX 0554-62-5837

coffeeshop_sato@yahoo.co.jp

29 フルーツドレッシング



価格：650円

内容量：180ml

消費期限：6ヶ月

流通温度帯：常温

主な原材料

各種果物／リンゴ酢／オリーブオイル／砂糖／他

果物王国山梨のフルーツドレッシング

安心安全第一の添加物ゼロ。調味料を抑え、半分以上に果物を使った素材の味を活かした仕上げ。かけるだけでなく、肉や魚に付け込んでも◎です。

(有)マルサフルーツ古屋農園 (担当：辻 千鶴)

〒405-0073 笛吹市一宮町末木238

TEL 0553-47-4447 FAX 0553-39-9447

cook@marusa-f.co.jp



30 甲州地どり、塩だれ



価格：未定

内容量：未定

賞味期限：未定

流通温度帯：常温

主な原材料

塩こうじ (山梨県産)

甲州地どりエキス (山梨県産)

山梨県産の魅力をつめました。

原材料をできるだけ山梨県産にこだわり、山梨の農産物などにも合うよう考え、さらに無添加で安全安心な商品になるようにも考えております。

甲州地どり生産組合 (担当：代表理事 加藤 健)

〒400-0856 甲府市伊勢2-10-2

TEL 055-222-0032 FAX 055-222-0032

info@kosyujidori.com

31 アサヤ熟成ワインビネガー



価格：594円

内容量：150ml

賞味期限：3年

流通温度帯：常温

主な原材料

ぶどう (山梨県産)

マイルドな酸味と
素材本来のしっかりした味わい

山梨県産ぶどうを100%使用。5年以上熟成させているのでまろやかで口当たりのよい仕上がりになっています。ワインビネガーのさわやかでフルーティーな香りとコクと旨みのある味わいが特長です。原料選定から醸造、瓶詰、出荷まで自社一貫生産ですので「安心、安全」です。

アサヤ食品(株) (担当：雨宮 慎太郎)

〒405-0031 山梨市万力1479

TEL 0553-22-0865 FAX 0553-23-2030

info@asayafoods.com



32 ワインパミス ペースト・パウダー



価格：600円～
 内容量：1kg
 賞味期限：1年
 流通温度帯：冷蔵
 主な原材料
 ブドウの皮/種

食べて美味しく健康に

ワイン製造後の皮・種を加工しました。
 ポリフェノールが多く含まれています。

(一社) 富士河口湖町観光連盟 (担当：堀内 淳平)

〒401-0304 南都留郡富士河口湖町河口 3131-2
 TEL 0555-28-5177 FAX 0555-28-5070
 junpei-h.renmei@sweet.ocn.ne.jp



34 野菜パン



価格：100円 (数量により応相談)
 内容量：応相談
 賞味・消費期限：3日 (冷凍保存3週間)
 流通温度帯：冷凍
 主な原材料
 小麦/小麦ふすま/素焚糖/食塩/他

野菜が足りない現代人へ。見た目も楽しい野菜パン!

野菜パウダーやペーストを生地に練りこんだパン。
 「美味しい、見た目が楽しい」を基本に、野菜の栄養価がプラスされた高機能なパンです。

野菜パンの店ド・ドウ (担当：野田ひろみ)

〒407-0001 韮崎市藤井町駒井 2070
 TEL 0551-23-2743 FAX 0551-23-2743
 hiromi-noda@adagio.ocn.ne.jp



36 竹炭パウダー



価格：①550円 ②750円 ③6,600円
 内容量：①50g ②100g ③1kg (業務用)
 賞味期限：2年 流通温度帯：常温
 主な原材料
 孟宗竹

黒の着色で 食品開発の可能性が広がります!

竹炭を細かに粉碎した多用途のパウダーです。無味無臭で様々な食品に使用可能。鮮やかな黒の発色で、アイデア次第で個性的な食品づくりが可能となります。

身延竹炭企業組合 (担当：千頭和ひろみ)

〒409-2412 南巨摩郡身延町角打 2635-2
 TEL 0556-62-3611 FAX 0556-62-3612
 minobu-chikutan@cameo.plala.or.jp



33 信玄の薬膳小梅



価格：1,485円
 内容量：500g
 賞味期限：180日
 流通温度帯：常温
 主な原材料
 小梅 (国産)

26種類の野草エキスで漬け込んだ小梅です

毎日の健康に役立つことを基本理念に開発された「信玄の薬膳小梅」は、ウコンエキスをはじめ、26種類の野草エキスで漬け込んだ小梅です。

山梨農産食品(株) (担当：守屋 善正)

〒407-0024 韮崎市本町 4-4-3
 TEL 0551-22-1007 FAX 0551-22-2990
 yamano11@amber.plala.or.jp



35 山梨県産 ぶつ切りしば漬け



価格：540円
 内容量：200g
 賞味期限：180日 流通温度帯：常温
 主な原材料
 きゅうり (山梨県産)

どうせなら山梨の野菜食べませんか?

山梨県産の野菜を漬物にしました。従来曲がっていたり大きすぎたりしたきゅうりも当商品によって捨てることなく商品にいたしました。シリーズ全8種。

(株)ヤマフジ (担当：山本 重輝)

〒400-1501 甲府市上曾根町 83-1
 TEL 055-240-1300 FAX 055-240-1301
 yamafuji-1@bz01.plala.or.jp



37 ふえふきマスタード



価格：450円
 内容量：20g
 賞味期限：1年
 流通温度帯：常温
 主な原材料
 ぶどう果汁/酢/カラシナの種

ぶどう王国・やまなしのマスタード

ぶどう果汁を使っていることにより、酸味がマイルドなマスタードに仕上がりました。またカラシナをたっぷり使用しているため、風味が強いのが特徴です。食塩・砂糖不使用のシンプルな味わいのため、料理の味を邪魔しません。

びりまるけ(同) (担当：風間 早希)

〒406-0042 笛吹市石和町今井 252 ルビーハウスK号室
 TEL 080-3645-8277 FAX 055-244-8959
 info@fuefuki-mustard.com



38 銀だら粕漬け



価格：応相談

内容量：60×30切・70g×30切・100g×20切

賞味期限：4日

流通温度帯：冷凍

主な原材料

銀だら／酒粕／砂糖／塩／他

体に良い発酵食品『粕』を食べよう

山梨県下にある酒造の粕を自社でブレンドし、60年間全て手作業で丁寧に一つ一つ仕上げた心のこもった食品です。

(有)マルサン食品 (担当：渡辺 莉歩)

〒400-0116 甲斐市玉川316

TEL 055-276-3128 FAX 055-276-0010

marusansyokuhin@yahoo.co.jp

40 老舗の玉子焼



価格：780円

内容量：500g

賞味・消費期限：1週間

流通温度帯：冷蔵

主な原材料

鶏卵（国産）／てんさいグラニュー糖／液糖／醤油／魚介エキス

卵とだしの味が伝わる美味しい玉子焼

卵はヨードやミネラルが豊富な富士山麓の山梨県産卵を使用。さらに丹念に作った“高級だし”と健康的な“てんさい糖”を使用。

(株)中島鶏卵市場 (担当：中島 秀文)

〒400-0043 甲府市国母6-4-4

TEL 055-228-1679 FAX 055-235-4459

nakajima-k@estate.ocn.ne.jp



39 無着色 甲州産小梅



価格：216円

内容量：55g

賞味期限：180年

流通温度帯：常温

主な原材料

甲州小梅（山梨県産）

着色無し・甘味料無しの、すっきり酸っぱいカリカリ小梅

現在スーパー等で売られているカリカリ小梅は、合成着色料を使用した物がほとんどです。また、甘味を付けたものがほとんどです。着色無し・甘味料無しの、すっきり酸っぱいカリカリ小梅を開発しました。

長谷川醸造(株) (担当：長谷川 正一郎)

〒400-0332 南アルプス市鏡中條3481

TEL 055-282-1516 FAX 055-282-1704

ume@eps4.comlink.ne.jp



ワイン

41 Far Yeast Tokyo



価格：600円
 内容量：330mlボトルおよび350ml缶
 賞味・消費期限：1年
 流通温度帯：常温
 主な原材料
 大麦麦芽（外国製造）/小麦麦芽/
 小麦/ホップなど

国内外のホテル、日本食レストランで飲まれる、小菅村発の美しい香りのするクラフトビールです。山梨県小菅村の多摩川源流の水を使って、ビールを醸造しています。シトラス・グレープフルーツ・ライムのような香りのするアメリカ産のホップを贅沢に使用し、香り高いビールに仕上がっています。また山梨県内限定で、「源流ビール」の発売をしています。

Far Yeast Brewing(株) (担当：水留 卓也)

〒409-0211 北都留郡小菅村4341-1
 TEL 070-3349-6990 FAX 03-6369-3884
 takuya_mizutome@faryeast.com



42 Vin chaud ホットワイン用ティーバッグ



価格：734円
 内容量：3g×7包
 賞味期限：製造より2年（未開封の状態）
 流通温度帯：常温
 主な原材料
 シナモン/ジンジャー/クロ
 ーブ/コリアンダー/キャラウェイ
 /緑茶（山梨県産南部茶）

ハーブ&スパイスで免疫力UP。レンチンで簡単にホットワインを！

ホットワインを自分で作るとなるとスパイスを取り揃えたり煮込んだりと手間がかかります。この商品はレンジで手軽にホットワインができる優れたもの。ミルクティーやホットミルクに使用してもおいしくいただけます。

(株)蘭玉 (担当：吉田まゆみ)

〒400-0851 甲府市住吉3-27-10
 TEL 055-288-0547
 info@mayutama-phyto.com



43 西洋梨ポワレ・ワイン



価格：2,750円
 内容量：750ml
 流通温度帯：常温
 主な原材料
 西洋梨

県産西洋梨の発泡酒

山梨県北杜市の県産西洋梨を使用して、山梨の大地を感じていただけます。

(株)小笠原ファーム (担当：代表 小笠原 康晴)

〒408-0004 北杜市高根町堤53-1
 TEL・FAX 0551-45-7272
 y.ogashi@softbank.ne.jp



44 シャルドネ種使用オレンジワイン（仮称）



価格：3,300円（予定）
 内容量：750ml
 流通温度帯：常温
 主な原材料
 ぶどう

日本国内で商品化例の無いシャルドネ種オレンジワイン

白ワインを皮や種ごと発酵させるオレンジワイン。すでに弊社でも「ハナミズキ・ブラン」として商品化しています。今回国内商品化例が無い自社園場産のシャルドネ種のオレンジワインの開発に着手し、商品ラインナップを充実させたところです。

奥野田葡萄酒醸造(株) (代表取締役：中村 雅量)

〒404-0034 甲州市塩山牛奥2529-3
 TEL 0553-33-9988 FAX 0553-33-9977
 information@okunota.com



45 二之宮マスカットベリーA



価格：3,520円
 内容量：750ml
 消費期限：なし 流通温度帯：常温
 主な原材料
 ぶどう（マスカットベリーA）

笛吹市産マスカットベリーAのみを使用したこだわりのワイン

マスカットベリーAを新樽で約5カ月間熟成させ、香り豊かで色も濃く、パーティーやイベントなどで喜ばれる赤ワインです。

ニュー山梨ワイン醸造(株) (担当：網野 均)

〒406-0807 笛吹市御坂町二之宮611
 TEL 055-263-3036 FAX 055-263-0560
 new-wine@onyx.dti.ne.jp



46 本格芋焼酎 疾富士 (はやてふじ)



価格：1,833円
 内容量：720ml
 消費期限：なし
 流通温度帯：常温
 主な原材料
 さつまいも／米麹

富士の名水が本場薩摩の黒瀬杜氏伝承蔵で磨かれた逸品

富士山麓の七層の玄武岩層が堆積する地下300mを流れる天然水が、薩摩焼酎伝説の黒瀬杜氏が極めた匠の技と融合した唯一の芋焼酎。

(株)水問屋 (担当：藤巻 高秀)

〒400-0115 甲斐市篠原1436-1
 TEL 055-276-7288 FAX 055-279-8817
 hayate@watergate.jp



国産ワイン

国産ぶどうのみを原料とし、国内で製造された「日本ワイン」で、山梨県は生産量、出荷量ともに都道府県別で全国1位。

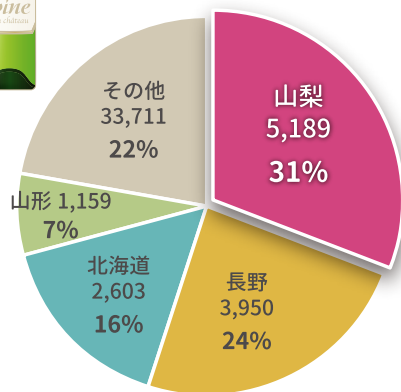
また、ワインを醸造する「蔵元」ともいえるワイナリーの数は85軒と全国で最多です。

日本のワイン造りの発祥の地である山梨県では、1874年にワイン造りが始まったとされています。

山梨県を代表するブドウ品種はなんといっても甲州とマスカット・ベリーA。いずれも日本の伝統品種で、日本一の生産量を誇り、この2品種で山梨県のブドウ生産量の8割近くを占めています。

2010年には甲州が、2013年にはマスカット・ベリーAがO.V.I「国際ぶどう・ぶどう酒機構」のリストに登録され、この2品種を使ったワインをヨーロッパに輸出する際、ラベルに品種名を記載することが可能になりました。

日本ワイン(第1位)



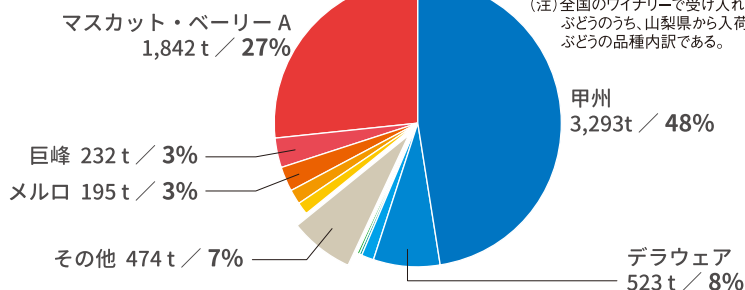
平成30年度製成数量 (kl)
 国税庁 統計資料

山梨県における品種別数量

全種合計 6,928t

赤ワイン用品種	数量 (t)	割合 (%)
マスカット・ベリーA	1,842.0	26.6%
巨峰	232.0	3.3%
メルロ	195.1	2.8%
アジロンダック	112.3	1.6%
カベルネ・ソーヴィニオン	104.0	1.5%
合計	2,485.4	35.9%

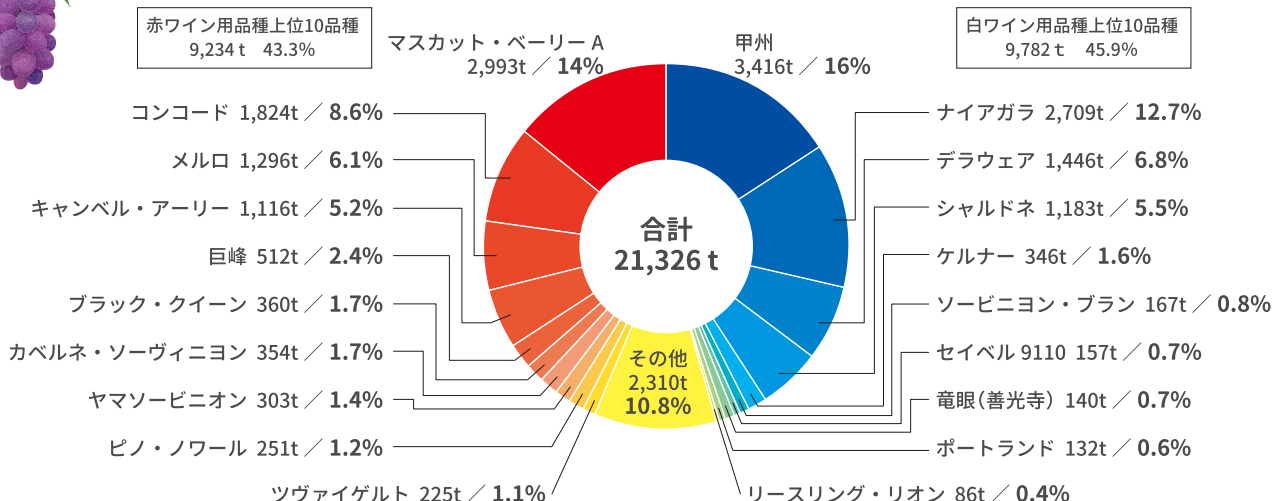
白ワイン用品種	数量 (t)	割合 (%)
甲州	3,293.3	47.5%
デラウェア	523.4	7.6%
シャルドネ	105.3	1.5%
ナイアガラ	23.5	0.3%
セミヨン	23.0	0.3%
合計	3,968.5	57.3%



(注) 全国のワイナリーで受け入れられたぶどうのうち、山梨県から入荷したぶどうの品種内訳である。

原料用国産生ぶどうの概況

ワイン原料用国産生ぶどう(赤白上位10品種)の受入数量



(注) ワインの原料とするために受け入れた国産生ぶどうの品種別数量の集計値であり、実際にワイン原料に使用した数量とは符合しない。 ※ 国産生ぶどうのワイン原料使用量20,668t

お茶 コーヒー ジュース

47 スペシャルティコーヒー・有機コーヒー・カフェインレスコーヒー



価格：SPC 100 g 580円～800円
 内容量：100g～200 g
 賞味期限：1年
 流通温度帯：常温
 主な原材料
 コーヒー豆

こだわりの一杯を、満足の一杯に。

産地、ロースト具合など、好みにあわせて多数取り揃えております。

(株)ユニマットキャラバン甲府営業所 (担当：河西 誠)

〒409-3867 中巨摩郡昭和町清水新居 1163
 TEL 055-224-6441 FAX 055-237-8265
 kofu@caravan-cfe.com



48 甲州南部茶「和紅茶」



価格：540円
 内容量：35 g
 賞味期限：1年
 流通温度帯：常温
 主な原材料
 緑茶

香り高く、まろやかな紅茶に仕上がりました。

緑茶で製造する和紅茶は、外国の紅茶と違い、自然で柔らかな風味を味わえるのが特徴です。砂糖を入れずストレートで飲めるので、健康的でノンカロリー。和菓子や和食にも合います。

まるわ茶園 (担当：一瀬 辰治)

〒409-2103 南巨摩郡南部町万沢 5734-1
 TEL 0556-67-3458 FAX 0556-67-3243
 maruwa@rhythm.ocn.ne.jp



49 100%巨峰ジュース



価格：2,160円
 内容量：720ml
 賞味期限：2年
 流通温度帯：常温
 主な原材料
 巨峰 (山梨県産)

小さなお子様も安心してお飲み頂けるジュースです

山梨県牧丘産の巨峰を使用したストレートタイプのジュースです。飲食店ではアルコールの飲めないお客様のお飲み物として。また、無添加なので小さなお子様のお飲み物としてご利用頂けます。

あおき農園 (担当：青木 栄一)

〒404-0016 山梨市牧丘町千野々宮 1073
 TEL 090-7406-8083 FAX 03-4496-4189
 aoki@aoki-nouen.jp



50 龍の土の実 望月とまとジュース



価格：2,000円
 内容量：720ml
 賞味期限：2年 流通温度帯：常温
 主な原材料：トマト

語らずとも感じる本格果実

コンセプトは「忘れられない風味」。糖度8以上の望月とまとだけを使用のため、特徴は甘さの奥に膨らむ豊かな旨味、酸味、キレです。

(株)望月農園 (担当：望月 美紀)

〒405-0035 山梨市山根 1673-1
 TEL 080-5096-4545 FAX 0553-22-6393
 minori.mochizuki@gmail.com



51 山梨県産 トマトケチャップ



価格：700円
 内容量：720ml
 賞味期限：2年
 流通温度帯：常温
 主な原材料
 トマト (山梨県産) / 玉ねぎペースト / グラニュー糖 / 醸造酢 / 食塩 / 一味唐辛子

普通のケチャップとは一線を画す、濃厚さ

加工用でなく、生食できる完熟したトマトを使用しています。ハンバーガー、フライドポテトにつけて食べると絶品です。

(株)リコペル (担当：米田 茂之)

〒408-0022 北杜市長坂町塚川 2658
 TEL 0551-45-7835 FAX 050-3737-0106
 yoneda@lycoper.co.jp



52 甲斐の桑茶ペットボトル



価格：150円

内容量：500ml

賞味期限：1年

流通温度帯：常温

主な原材料

桑の葉

地域団体商標いただきました！

「甲斐の桑茶」と「甲斐の桑パウダー」は地域団体商標をいただき、「甲斐の桑茶ペットボトル」は、女性客が手に取りやすいオシャレなデザインで、桑の葉をシンボライズしています。

甲斐市商工会（担当：宮沢 洋）

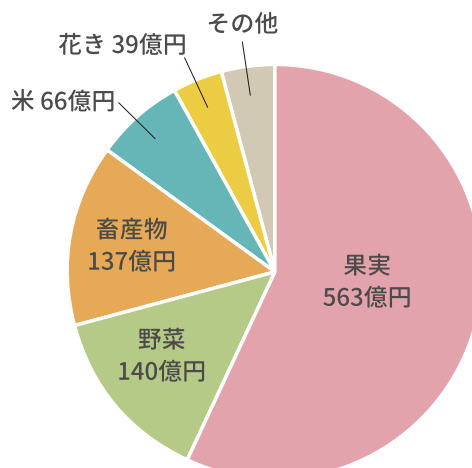
〒400-0115 甲斐市篠原2710-1

TEL 055-276-2385 FAX 055-279-0187

h-miya@shokokai-yamanashi.or.jp

トップクラスのシェアを誇る
山梨県の農産物等

農業生産額（R1）985億円



資料：令和元年農業生産額実績（山梨県農政部）

山梨県の農業は、東京圏に近い有利な立地条件や変化に富んだ自然条件を生かしながら、農業者のたゆまぬ努力と高度な生産技術の確立などにより、果樹の特色ある産地を形成しています。

中でも、果樹は農業生産額の約6割を占め、ぶどう、もも、すももは、全国一の生産量を誇っています。

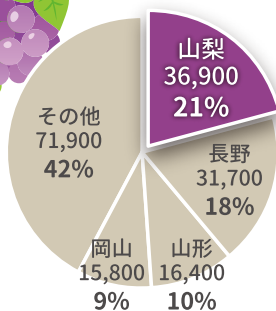
また、豊かな大地から生まれるミネラルウォーターは山梨が発祥の地※1であり、全国生産量の4割を占める一大産地となっています。

※1 日本で初めてミネラルウォーターが発売されたのは、1929年（昭和4）年のことです。身延町下部で湧出する名水を活用し、「日本エビアン」の商品名で堀内合名会社（現在の富士ミネラルウォーター株式会社）から発売されました。

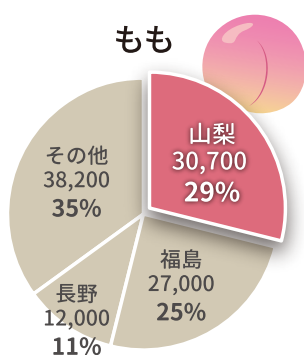
全国に占める農産物等収穫量 第1位



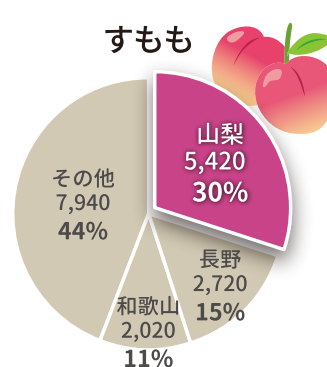
ぶどう

R元年産収穫量（t）
農林水産省 統計資料

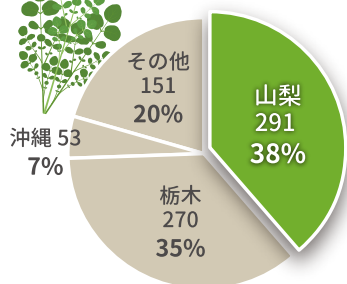
もも

R元年産収穫量（t）
農林水産省 統計資料

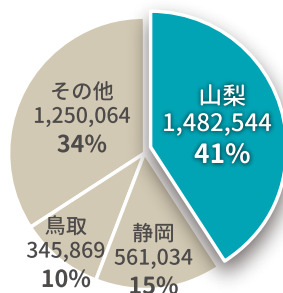
すもも

R元年産収穫量（t）
農林水産省 統計資料

クレソン

H30年産収穫量（t）
農林水産省 統計資料

ミネラルウォーター

R元年生産量（KL）
日本ミネラルウォーター協会 資料

工業 サービス

53 包装資材



価格：各商品による
内容量：各商品による
主な原材料
各商品による

包装資材のオリジナルデザインから製造まで承ります。

包装資材のメインとなる化粧箱から、内袋、外装箱、包装紙、外袋の全商材の設計、デザイン、製造を一貫しご提案いたします。

(有)さ野 (担当：佐野 太一)

〒400-1514 中央市浅利 3445
TEL 080-9432-0910 FAX 055-269-3367
sanotaichi.ltd@gmail.com



54 陶器のテーブルウェアやオブジェなど



価格：各商品による
内容量：各商品による
主な原材料
各商品による

6回の焼成により生まれる深い赤

生活雑器ではなく、特別な日のための器、とっておきの器を目指しています。

遊春窯 (担当：荒川 洋子)

〒409-0112 上野原市上野原 8154-94
TEL 0554-62-4277 FAX 0554-62-4277
yokoxxy@gmail.com



55 郡内織携帯座布団「りざ〜ぶとん®」



価格：3,630円
内容量：約 120 g
主な原材料
郡内織生地
(ポリエステル100%)

郡内織携帯「りざ〜ぶとん®」ここがあなたの予約席 (Reserved)

江戸時代から続く郡内織の高品質の座布団を手軽に持ち運びの出来る携帯座布団にしました。ご自宅で手洗いも出来、薄くて暖か、腰掛けた場所が予約席ようになります。

郡内織物問屋 森島商店 (担当：白木 久美子)

〒402-0056 都留市つる 4-7-4
TEL 0554-43-4926 FAX 0554-43-0580
ms1969@alpha.ocn.ne.jp



56 木工製品 (キーホルダー等)



価格：各商品による
内容量：各商品による
主な原材料
杉 (神奈川県産)
キハダ (道志村産)

やすらぎ、杉の木のしおり

文字入れなどレーザー彫刻印刷可能。

(株)モック犬橋 (担当：佐藤 智秀)

〒402-0200 南都留郡道志村 1719
TEL 0554-52-2143 FAX 0554-52-2571
mokku-ib@basil.ocn.ne.jp



57 抗菌ライト (バーライト形)



価格：66,000円
内容量：2.8kg / 台
主な原材料
アルミニウム (ボデー) / ポリカーボネート (カバー) / ガラス (発光管・カバー、他) / エポキシ樹脂 (電気基板・発光回路、他)

光で守る!抗菌ライトが大切な人を守ります。

「銀ナノイオン」と酸化チタンの「光触媒」で室内を「殺菌」・「除菌」・「消臭」・「脱臭」・「防カビ」出来る画期的な照明です。

(株)堀内製作所 (担当：小室 治久)

〒405-0033 山梨市落合 271-2
TEL 0553-22-4887 FAX 0553-23-2520
information@horiuchi-s.com



58 隈取マスク(景清・暫・助六の3種類)

価格：500円

内容量：1枚

主な原材料

日本手拭い/綿

マスクで楽しんで!

市川團十郎発祥の地で知られる市川三郷町。町をPRする歌舞伎資料館内の見どころメインでもある3型(景清・暫・助六)の隈取りをアレンジし作成した京染手作りマスク。

まあちゃん家(担当:高取 政美)

〒409-3601 西八代郡市川三郷町市川大門878-1

TEL 055-272-0520 FAX 055-272-0520

maachannti@yahoo.co.jp



60 ウッドブロックフェンス もくべえ

価格：22,000円

内容量：高さ1.85m×巾1.0m
×丸棒(径50mm)

主な原材料

杉(山梨県産)

唐松(山梨県産)

やさしいウッドブロックフェンス

山梨県産の杉・カラマツの赤身材の丸棒をパネルに形成。コンクリートや金属製に比べ、柔らかな風合いと適度な強度を有す「ウッドブロックフェンス」。軽量で、遮音・遮熱効果を発揮し、耐候性・耐久性が高い商品で、尚且つ、組み換え次第で周囲の環境になじむ様々なデザインが可能。フェンスだけではなく、パーテーションや装飾にもご利用いただけます。

山静商会(株)(担当:市川 将)

〒409-2212 南巨摩郡南部町南部3986

TEL 0556-64-2289 FAX 0556-64-4069

so-i@logcraft.e-arc.jp

62 赤絵一輪挿し ~波乗りうさぎ~

価格：6,500円

内容量：1個

主な原材料

天草陶石

繁栄と再生の“波乗り兎”で特別な時間を演出

ふっくらした形は豊かさを、波を乗り越える“うさぎ”は繁栄と再生のシンボル。艶消しの胎に赤絵が特別な時を演出します。

南部窯 早蕨(担当:前田 幸子)

〒409-2217 南巨摩郡南部町本郷8582-1

TEL 0556-64-4644 FAX 0556-64-4644

sawarabi@amber.plala.or.jp

59 南部の笑い竹

価格：2,500円

内容量：1個

主な原材料

孟宗竹

笑う竹には福来たる

笑う門には福来たると言われていますが、「笑」の文字には竹があり、竹を節のところで斜めに切ると笑顔になります。

この竹に服を着せると「笑う竹には福来る(服着る)」、福を呼ぶ笑い竹ができました。

花ことば工房(担当:志村 雅芳)

〒409-2102 南巨摩郡南部町富士2700-95

TEL 0556-66-9807 FAX 0556-66-9808

hanakotoba@oregano.ocn.ne.jp



61 KMSマット(高品質ゴムマット)

価格：37,000円

内容量：1枚

主な原材料

天然ゴム/合成ゴム

独特の隙間と突起加工が
防滑効果と排水効果を実現

最高の耐久性を誇るゴムを使用し、車両の走行にも負けない強さと歩行時に適度な弾力を生むクッション性を両立させたゴムマットです。ゴルフ場などで芝生の上や通路などによく使われています。浴室での滑り止めや、厨房や玄関マット等様々な用途でご利用できます。

大和ゴム工業(株)(担当:佐野 浩道)

〒409-2212 南巨摩郡南部町南部9172

TEL 0556-64-2533 FAX 0556-64-4179

daiwa@maple.ocn.ne.jp

63 -18℃フローゼンシート

価格：応相談

内容量：200g・300g・400g

流通温度帯：常温

主な原材料

塩類

ドライアイスコストにお困りではありませんか?

世界初!家庭用冷凍庫で凍結可能な-18℃保冷剤です。要冷凍配送の際もドライアイスがいりません。

(株)エコテクノロジー(担当:清水 伸)

〒403-0002 富士吉田市小見1-1-36

TEL 0555-73-8860 FAX 0555-73-8861

eco-tech@mfi.or.jp



64 カーゴボックス LAMPS / カーゴトレーラー BLAST TRAIL



価格：LAMPS 430,000円～
BLAST TRAIL 250,000円～

仕事も遊びも全力で、楽しくオシャレにこなす。

お客様に寄り添い打ち合わせを繰り返し、お客様の要望にも柔軟にお応えするため理想のお車を作成することが可能です。また他にもカスタムやレストアやキッチンカー作成などもお気軽にお問い合わせください。

OCTAGON STYLE (株) (横やおき) (担当：藤本 武丸)

〒401-0015 大月市大月町花咲557
TEL 0120-030-170 FAX 0554-22-5221
info@octagon-style.com



66 L字ファスナー ミニウォレット (小)



価格：3,500円
内容量：60g
主な原材料
牛革

小さくてもちゃんと入る

コンパクトに持ち運べるお財布。

アトリエ・SHOU (担当：安達 翔平)

〒406-0031 笛吹市石和町市部940-1
TEL 055-244-7424 FAX 055-244-7425
atorieshou@gmail.com



68 山梨カタログ



価格：3,800円～10,800円

山梨県の魅力が詰まった選べるカタログギフト

掲載商品や参加企業すべてが山梨県。生粋の山梨カタログギフトです。山梨からの贈りものをどうぞ。

CIH (株) (担当：網倉 一修)

〒409-3845 中央市山之神流通団地3-4-2
TEL 055-273-2457 FAX 055-273-2443
amikun@hotmail.com



65 ドローンを活用した産業の未来



稲の生育に活用もあけたドローンパターナリングも設置し、平地地と電気を生かしている農家。

価格：各商品による

内容量：各商品による

主なサービス

営農型売電施設、リモートセンシング技術での精密農業、農薬散布。
ドローン活用支援など

先進技術を用いた農業へのサポート

畑での作物収穫と同時に電気の収穫や、ドローンを利用した様々なサービス（測量、運搬、農薬散布など）安全性や省力化、効率化を追求し、新しい農業のスタイルのサポートを行っています。

INVENIENT (株) (担当：土橋 豪)

〒409-3612 西八代郡市川三郷町上野2778-8
TEL 055-272-5559 FAX 055-272-3560
tsuyoshi@invenient.co.jp



67 印鑑ケース



価格：各商品による

内容量：6本入、12本入、30本入

主な原材料

金彩シリーズ：真鍮/コットン/皮など
PCシリーズ：強化プラスチック/ポリエステルなど

心と技と美と

金彩シリーズは高級感ある逸品。PCシリーズは軽くて丈夫でおしゃれ。どちらも贈り物に最適です。

(株)創明社 (担当：望月 奈美子)

〒409-2937 南巨摩郡身延町一色1350
TEL 0556-36-0001 FAX 0556-36-0002
n-mochizuki@sohmeisha.com



69 手漉き和紙体験 (名刺・葉書・和紙雑貨)



価格：1,000円

内容量：葉書5枚

主な原材料

楮/みつまた/パルプ

日常に寄り添う小さな癒し

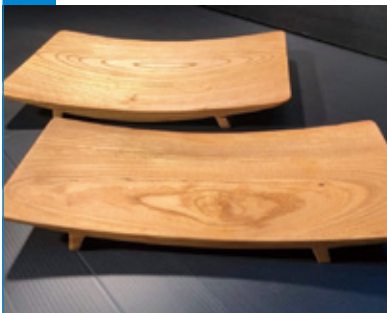
手作りの風合いがあるので、温かみがある贈り物にもなります。

市川手漉き和紙 夢工房 (担当：加藤 景子)

〒409-3601 西八代郡市川三郷町市川大門1725
TEL 055-272-5137 FAX 055-272-5137
s-washi@town.ichikawamisato.yamanashi.jp



70 なんでも木工品



価格：各商品による
 内容量：各商品による
 主な原材料
 ケヤキ/栗/ヒノキ

それぞれの木材にそれぞれの加工

山梨県内産の木材を中心とした木工品です。注文によりまな板からバイクまで。加工品の特性に合わせて使用木材をチョイスします。思い出の木加工のリメイクも承ります。

NARA (担当：奈良 光明)

〒409-0111 上野原市桐原6412-1
 TEL 0554-20-7005 FAX 0554-20-7006
 3wt7jt@bma.biglobe.ne.jp

71 トータルパッケージの企画・デザイン・製造



価格：各商品による
 内容量：各商品による
 主な原材料
 各商品による

トータルパッケージの想像と創造

化粧箱・ラベル・袋（フィルムなどの一次包装～紙袋、ナイロン製袋、レジ袋などの手提げ袋）一次包装～外装までトータルパッケージの企画・デザイン・製造を行います。

(有)つかもと印刷 山梨営業所 (担当：五味 美和)

〒400-0027 甲府市富士見1-2-5
 TEL 055-242-8760 FAX 055-242-8761
 kawasaki-yamanashi@ukp.jp



72 新しいタイプのおしゃれなブローチ



価格：10,000円～
 内容量：1個
 主な原材料
 真珠/シルバー金具

おしゃれなブローチ

取り外しができるため様々な服装（スーツ・スカーフなど）に対応できます。

MYパール (担当：渡辺 吉治)

〒406-0808 笛吹市御坂町国衛11
 TEL 055-261-0070 FAX 055-261-0070
 yosi-80@docomo.ne.jp



73 BasketMoon 柳のかご



価格：5,000円～
 内容量：各商品による
 主な原材料
 柳（ラトビア産、石川県産、山梨県産）

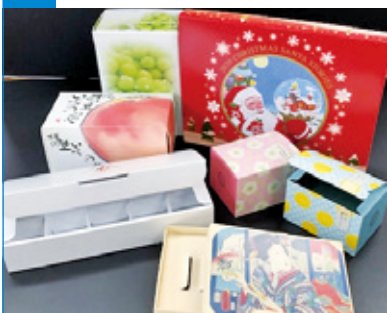
人の手と自然から生まれたものを暮らしに

ラトビアで柳のかご編みの修行をし、ラトビア産、石川県産、山梨県産のそれぞれの柳の特徴を生かし、かご作りをしています。ラトビアの伝統的なかごから、日本の人の装いや暮らしにあったかごまでをデザイン、制作しています。ご購入いただいた方には、未永くご愛用いただけますように修理も承っております。

tapiiri (担当：有泉 紗矢佳)

〒400-0111 甲斐市竜王新町1703-1
 TEL 090-8477-6154
 tapiirimail@gmail.com

74 贈答品化粧箱、その他持ち帰り用箱



価格：各商品による
 内容量：各商品による
 主な原材料
 段ボール紙/板紙

組立ラクラク化粧箱

箱の組立が簡単に出来るワンタッチ式化粧箱。

ソーワカートン(株) (担当：本郷 州一)

403-0021 南都留郡西桂町下暮地3025
 TEL 0555-25-3221 FAX 0555-25-6231
 zaimu@sohwacaton.co.jp



75 アクアウィッシュ



価格：2,200円
 内容量：400ml
 賞味期限：1年 流通温度帯：常温
 主な原材料
 天然塩/水

原材料は天然塩と水だけ 史上最強の除菌消臭剤

赤ちゃんから高齢者の手肌や環境にも優しく、インフルエンザ・ノロウイルス・O-157に99.99%対応。

(株)アイエデュケーション (担当：網野 賢)

〒405-0041 山梨市北354-6
 TEL 0553-22-4057 FAX 0553-88-9078
 aminokyozaai@crocus.ocn.ne.jp

山梨県 中小企業経営革新サポート事業

The support
for business innovation

元気な山梨を創る。

山梨県
中小企業経営革新サポート事業

山梨県では、中小企業の経営革新や今後本県において成長が期待される産業領域への進出を支援するため、商工団体や金融機関など関係機関が協働・連携する「中小企業サポート連携拠点」を設置しています。この連携拠点では、それぞれの機関が有する支援ノウハウや支援制度等の効果的な活用や各分野の専門家で構成する「ハンズオン支援チーム」の派遣を通じて、新商品開発、販路開拓等の諸課題を解決するための総合的な支援を行います。

本マッチングフェアは、「山梨県 中小企業経営革新サポート事業」の一環として開催しています。

農工商等連携事業について

通常の商取引関係を超えて協力し、お互いの強みを活かして売れる新商品・新サービスの開発、生産等を行い、需要の開拓を行う「農林漁業者」と「商工業者等」に対して、「農工商等連携推進法」に基づき認定し、総合的に支援します。

農工商等連携とは

中小企業者と農林漁業者が有機的に連携し、お互いの経営資源を持ち寄り、新しい事業に挑戦することにより、新商品若しくは新サービスが実現し、互いの経営の向上を目指す取組み。

(農工商等連携推進法)

認定要件

1. 農林漁業者と中小企業者が「有機的連携」すること
2. お互いの「経営資源」を有効に活用すること
3. 「新商品・新サービスの開発等」を行う企業であること
4. 農林漁業者と中小企業者の「経営の改善」が実現すること

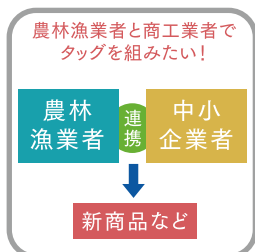
支援

専門家によるハンズオン支援

※ビジネスに精通した専門家が、新商品、新サービスの開発等の実施にあたっての事業計画の策定、商品開発、販路開拓等のアドバイス、ノウハウ提供等を行い、事業の構想段階から法認定後の事業化まで一貫したハンズオン支援を行います！

各種補助金

政府系金融機関による融資制度等



地域資源活用事業について

地域の『強み』である「産地の技術」「農林水産物」「観光資源」等の地域資源を活用して、新商品・新サービスの開発・市場化に取り組む中小企業に対して、「中小企業地域資源活用促進法」に基づき認定し、総合的に支援します。

地域資源とは

- 地域の特産品として相当程度認識されている農林水産物や鉱工業品
- 地域の特産物である鉱工業品の生産に係る技術
- 文化財、自然の風景地、温泉その他の地域の観光資源として相当程度認識されているもの

※具体的な地域資源については、各都府県が策定する「基本構想」によって指定されます。

鉱工業品



農林水産物



観光資源



地域資源の3類型

地域の特産物や
観光資源を活かしたい

認定要件

1. 都道府県が認定する地域資源を活用した事業であること
2. 地域資源の新たな活用の視点が提示されていること
3. 域外への新たな需要を相当程度開拓するものであること

支援

専門家によるハンズオン支援

※ビジネスに精通した専門家が、新商品、新サービスの開発等の実施にあたっての事業計画の策定、商品開発、販路開拓等のアドバイス、ノウハウ提供等を行い、事業の構想段階から法認定後の事業化まで一貫したハンズオン支援を行います！

補助金

政府系金融機関による融資制度等

会場アクセス

アピオ甲府 本館 1 階

住所：山梨県中巨摩郡昭和町西条3600

TEL：055-222-1111



お車：中央道「甲府昭和 IC」より、甲府市街・大月方面へ降りてすぐ

電車：JR 中央線「甲府駅」よりタクシーで約 15 分

山梨の新商品の仕入れを考えている方や連携先をお探しの方でしたらどなたでもご入場できます。

※名刺をご準備のうえ、直接会場にお越しください。

※会場では、感染対策を行いますが、参加者各々でも対策（マスク着用、手指消毒、体調管理）をお願いいたします。

お問い合わせ先



山梨県商工会連合会 経営支援課（担当：深澤）

〒400-0035 山梨県甲府市飯田2-2-1 TEL 055-235-2115

E-mail matchingfair@shokokai-yamanashi.or.jp

HP www.shokokai-yamanashi.or.jp/info/r1_noshokorenkei.html



主催：山梨県商工会連合会・県内23商工会

共催：山梨県中小企業サポート連携拠点会議〔山梨県・やまなし産業支援機構・山梨県中小企業団体中央会・甲府商工会議所・富士吉田商工会議所・山梨県信用保証協会・日本政策金融公庫甲府支店・商工組合中央金庫甲府支店・山梨中央銀行・甲府信用金庫・山梨信用金庫・山梨県民信用組合・都留信用組合〕山梨県中小企業診断士協会・JAバンク山梨・やまなし観光推進機構（順不同）

後援：関東経済産業局・関東農政局・中小企業基盤整備機構関東本部・全国商工会連合会（順不同）