未来に敏感、人が中心

山梨県商工会連合会
YAMANASHI
FEDERATION OF COMMERCE & INDUSTRY

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）

NOU-SHOU-KOU RENKEI MATCHING FAIR 2019

第 10 回

農商工連携マッチングフェア 2019

バイヤーズガイド

BUYER'S GUIDE

農産物　果実／菓子　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

01	まあちゃん家	のっぷい塩3本セット	33	(株)中村商事	ワインペースト
02	(株)寿農産加工	カット野菜全般	34	プチ・プラム	甲州ゼリー　桃、シャインマスカット、ぶどう
03	(株)杜苑	有機農産物	35	(株)いちのみやママ工房	白桃シロップ漬け（プルトップタイプ）
04	南アルプス丸吉菜園(小林建設(株))	太陽のめぐみ(フルーツとまと)	36	早川製菓	甲州美人　葡萄の大福
05	丹波山村商工会	原木舞茸のダシ	37	サンク　フルール	HANARUSK®
06	白州・山の水農場　llc	季節の乾燥きのこ	38	(有)マルサン食品	銀だら粕漬け
07	農事組合法人むかわ倶楽部	山梨県武川産米農林48号・コシヒカリ	39	亀鶴	スッポン塩セット
08	丸玄	藁菌納豆	40	甲州地どり市場	甲州地どり
09	(株)QFactry	ポップキヌア	41	割烹立よし	あわびのきもっ玉
10	(株)スリーピークス	プレミアムサフラン(乾燥サフラン)	42	(有)美郷	甲州ワインビーフ
11	勝の家	青梅ピューレ	43	(株)アイ・フーズ	甲州鳥もつ煮
12	上野原ゆうきの輪(同)	キヌアのおせんべい(薄甘塩とシナモン)	44	(有)おかめ鮨	甲斐サーモンの姫棒寿司
13	ベリーファーム・A	バラ　コンフィチュール	45	(株)大月園	信玄どり　焼き鳥
14	NATIVE GARDEN+	福露柿	46	(株)千野ファーム	縄文スイートポーク　バラしゃぶ
15	賜物屋	グリーンルバーブジュレ	47	天子夫婦庵	ヤマメのコンフィ
16	(有)パンの家エム・ワン	アップルパイ　ショート	48	甲信食糧(株)	鯖４丁目
17	(有)サンスペースアメニティ	山中湖まりもマカロン	49	(株)中島鶏卵市場	老舗の玉子焼き
18	アスマイルジャパン(株)	食べるハイビスカス	50	(株)やまさと	冷凍手打式業務用蕎麦
19	(有)山の湯宿はまやらわ	名水わらび餅(白糖)	51	びりまるけ(笛吹市地域おこし協力隊)	笛吹マスタード工房
20	(株)海老屋	天使の微笑み(チーズアイスケーキ)	52	(株)トゲツプランニング	山梨地粉ほうとう
21	(有)農業法人清里ジャム	フルーツコーディアル(ブラックカシス)	53	(有)横内製麺	地粉のほうとう
22	(有)六曜舎コーナーポケット	甲州信玄ラスク　ボックス	54	ゆば工房五大	しだれゆば
23	北杜市雇用創造協議会	八ヶ岳高原野菜クッキー	55	(株)吉村味噌糀店	米糀みそ 900gパック（マイルド）
24	おととわ	音柿	56	山梨農産食品(株)	信玄の薬膳小梅干
25	甲府電器部品(株)	ピュアピューレペースト(仮名)	57	長谷川醸造(株)	信玄小梅ぼし　昆布漬
26	杉山農園	いちじくジャム	58	Green Terrace	牧丘葡萄パン
27	渡辺摘み取り園	なるさわブルーベリー(冷凍品)	59	(同)八ヶ岳南麓ファーム	自然栽培天然醸造味噌「八ヶ岳」
28	(株)渡辺商店	甲斐の恵み　セミドライフルーツ 巨峰	60	山本製麺所	地粉　手づくりほうとう
29	さぽーちゅう　support you	ガーデンハックルベリーのジャム	61	Far Yeast Brewing(株)	源流ホワイト
30	ひろさんぽ企画	宝刀煎餅	62	太冠酒造(株)	シャインマスカット (純米酒仕込)
31	笛吹ばらじゃむ会(こくぶ亭)	バラの花びらジャム	63	谷櫻酒造(有)	純米吟醸 谷櫻
32	HINATA	丸ごとフルーツゼリー	64	(株)百済醸造	韓さん生マッコリ

65	武田食品(株)	山梨サングリア	80	(有)樋口印刷	印傳風コースター
66	増田珈琲	富士山ブレンド	81	(株)堀内製作所	抗菌ライト（蛍光灯形・電球形・ダウンライト形）
67	キャラバンコーヒー甲府店	キャラバンコーヒー	82	昭和堂	キャンバストートバック
68	野草のさと大月加工センター(企)	ハーブ各種	83	(有)つかもと印刷	トータルパッケージの企画・デザイン・製造
69	農事組合法人　茶工房まるわ	甲州南部茶　「挽き煎茶」	84	大和ゴム工業(株)	KMS マット (ケイムスマット) 10-A
70	ファームいなば	八ヶ岳シェーブルト	85	(有)オプス・ケーティー	化粧箱用装飾プレート
71	青木農園	100%巨峰ジュース	86	(一社)富士地域商社	地域商社紹介 PV、山梨県観光 PR の PV
72	八ヶ岳ファーマーズセレクト	トマトジュース	87	山静商会(株)	パネルハウス
73	甲斐市商工会	甲斐の桑茶ペットボトル	88	(株)ウッドボックス	螺旋階段（キット）
74	農業生産法人(株)内藤農園	桃農園の完熟ピーチネクター	89	(株)アイエデュケーション	アクアウィッシュ（ノンアルコール中性電解次亜水）
75	(株)LAMUTARA	生姜シロップ	90	森島商店	郡内織、古都音の「きんちゃく」
76	(株)フレアフードファクトリー	ぶどうジュース	91	CIH(株)	カタログギフトヤマナシ
77	(株)やおき	LANPS	92	望月治徳商会	ブラックシリカのネックレス
78	山梨県よろず支援拠点	中小企業・小規模事業者支援	93	(独)中小企業基盤整備機構関東本部	農商工等連携・地域資源活用・新連携事業
79	市川三郷町	市川手漉き和紙			

バイヤーズガイドの見方

農産物

のっぷい塩3本セット　01

（大塚にんじん、大塚にんじんの葉、甘々娘）

●1,080円（税込）
65g×3本／365日／常温
W150×D98×H48mm
［主な原材料］
大塚にんじん、甘々娘（国産）、
岩塩（フランス産）

「大塚にんじん」と「甘々娘」のパウダーを岩塩とブレンド。

市川三郷町の特産のレア野菜「大塚にんじん」と「甘々娘」のパウダーをフランス産岩塩とブレンド。
サラダ・天ぷら・肉料理・おにぎり等にご利用ください。

■ まあちゃん家（担当:高取 めぐみ）
〒409-3601 山梨県西八代郡市川三郷町市川大門878-2
TEL 055-272-0520　FAX 055-272-0520
http://www.shokokai.or.jp/19/193461S0064/index.htm
E-mail maachannti@yahoo.co.jp

カット野菜全般　02

●要相談
要相談／常温
パック詰め野菜からセット売り、お客様に合わせて調整致します。
［主な原材料］
野菜全般／国産

野菜の「生産者」と食の「提供者」をつなぎ、新鮮な青果物をお客様にお届けします。

和食から洋食、プロのニーズから一般ご家庭のニーズまであらゆるお客様に合わせてカット野菜を提供いたします。

■ （株）寿農産加工（担当者:手塚 誠二）
〒400-0116 山梨県甲斐市玉川1520
TEL 055-276-7757　FAX 055-276-7814
E-mail kotobuki.saikou@gmail.com

有機農産物　03

●120円～180円（税込）
冷蔵
［主な原材料］
にんじん（ひとみ5寸）、
サニーレタス（ユニーク2号）等／北杜市産

有機JAS農産物

土づくりにこだわり、寒暖差による甘みが特徴の有機農産物。

■ （株）杜苑（担当者:中嶋 勇一郎）
〒408-0312 山梨県北杜市白州町台ケ原2256
TEL 080-6735-4640　FAX 0551-37-6296
http://www.hakushu-toen.farm
E-mail nakajima@hakushu-toen.farm

太陽のめぐみ（フルーツとまと）　04

●2,000円（税込）
1kg／7日／常温
［主な原材料］
とまと、品種はフルティカ（南アルプス市産）

栄養豊富で甘くておいしいフルーツとまとはいかが!

フルティカをフィルム栽培で育てています。
栽培のための水分を適度にコントロールし、小粒ですが糖度、栄養価とも高くなっています。

■ 南アルプス丸吉菜園（小林建設株式会社）（担当者:佐藤 信二）
〒400-0075 山梨県南アルプス市有野2724
TEL 055-285-0051　FAX 055-285-4199
http://tomato.kobayashi-ken.com
E-mail s.sato@kobayashi-ken.com

原木舞茸のダシ　05

［主な原材料］
原木栽培の舞茸（丹波山村産）

舞茸風味の美味しいダシ

丹波山村の特産品である、原木栽培の舞茸の風味と香りを活かした商品。

■ 丹波山村商工会（担当者:亀井 雄次）
〒409-0300 山梨県北都留郡丹波山村2849
TEL 0428-88-0444　FAX 0428-88-0444
E-mail y-kamei@shokokai-yamanashi.or.jp

季節の乾燥きのこ　06

（きくらげ・白きくらげ・しいたけ・ひらたけ・たもぎたけ）

●270円～370円（税込）
30g／製造から6ヶ月／常温
［主な原材料］
白州山の水農場栽培菌床
（しいたけ・きくらげ・ひらたけ・たもぎたけ）
／北杜市白州町産

季節の肉厚のきのこを農場で乾燥。大人気の乾燥きのこシリーズです。

天然素材のストック食材として、つかいやすくて美味しいきのこを新鮮なうちに農場で乾燥して香り高く仕上げています。
水に浸して戻して、お料理に美味しく使えます。

■ 白州・山の水農場 llc（担当者:水谷 三重子）
〒408-0315 山梨県北杜市白州町白須5810
TEL 080-3515-6561
http://www.yamanomizu.com
E-mail kids_mizutani@yahoo.co.jp

山梨県武川産米 農林48号・コシヒカリ　07

●1kg 600円（税込）
3kg・5kg・10kg・30kg／玄米1年／常温
3kg W17×D20×H11mm
5kg W18×D26×H14mm
10kg W25×D43×H15mm
30kg W33×D58×H19mm
［主な原材料］
うるち米（北杜市武川町産）

「安心・安全・食べて健康」冷めても美味しい武川米

現代人に欠乏しがちなミネラル、アミノ酸、カルシウムを多く含み豊潤で一口かむと豊かな香りと甘み、程良い粘り気を味わえるお米です。

■ 農事組合法人むかわ倶楽部（担当者:藤山 和久）
〒408-0306 山梨県北杜市武川町山高1436-4
TEL 0551-26-2730　FAX 0551-26-3199
E-mail fuji0219ka@gmail.com

藁菌納豆　08

●300円（税込）
70g／製造から約1ヶ月／冷蔵
W140×D150×H150mm
［主な原材料］
自然栽培大豆（南アルプス市江原産）、
納豆菌

人にも自然にも優しくありたい

農薬・肥料、除草剤は使わず、人にも自然にも優しい栽培方法。自然栽培米稲わらから納豆菌を採取し、国産赤松経木で包みました。

■ 丸玄（担当者:丸山 広樹）
〒400-0401 山梨県南アルプス市江原1603
TEL 090-5546-3897　FAX 055-215-7361
http://www.marugen-omame.com/
E-mail gy752538@bf7.so-net.ne.jp

ポップキヌア　09

●500円（税込）
400g／370日／常温
W100×D10×H160mm
［主な原材料］
キヌア（上野原市産）

安心できる上野原産キヌア

栄養価が高く体内では合成できない「必須アミノ酸」がバランス良く含まれているキヌアを
食べやすいポップ状にしました。

■ （株）QFactry（担当者:前島 達夫）
〒409-0111 山梨県上野原市桐原6098
TEL 090-7817-6691
http://qfactry.co.jp/
E-mail t.maejima@qfactry.co.jp

プレミアムサフラン（乾燥サフラン）　10

●800円（税込）
0.4g／365日／常温
W150×D30×H100mm
［主な原材料］
サフラン（甲府市産）

希少な国産サフランを山梨から安定供給いたします!

サフランは魅力的な香りと独特の風味があり、水に入れると鮮やかな黄色になるため、料理では主に風味付けや色付けのスパイスとして、世界中の食卓を彩っています。

■ （株）スリーピークス（担当者:峰岸 一郎）
〒400-0832 山梨県甲府市増坪町74番地
TEL 055-241-3151　FAX 055-241-8530
http://www.kitsune-farm.com
E-mail contact@kitsune-farm.com

果実／菓子

青梅ピューレ　11

●700円（税込）
250g／180日／常温
W70×D20×H15mm
［主な原材料］
青梅（県産）、砂糖

さわやかな緑の果実

果実調味料として幅広くご利用いただけます。
肉料理では肉がやわらかくなり、魚では生臭さが消え味わい深くなります。

■ 勝の家（担当者:久保寺 信子）
〒407-0011 山梨県韮崎市上ノ山3803
TEL 0551-23-6323　FAX 0551-23-6322
E-mail kubodera@fork.ocn.ne.jp

キヌアのおせんべい（薄甘塩とシナモン）　12

●432円（税込）
2枚入り×4／180日／常温
W84×D84×H77mm
［主な原材料］
うるち米（国産）、砂糖、キヌア（上野原市産）、食塩、シナモン

薄甘塩味ですので赤ちゃん煎餅として乳幼児にもお薦め

上野原産キヌアと国産米のグルテンフリー、添加剤無添加なので安心して美味しくいただけるお煎餅。
ほんのりシナモン味で素材の味を活かしました。

■ 上野原ゆうきの輪（同）（担当者:大神田 良行）
〒409-0123 山梨県上野原市大野1334
TEL 0554-66-1310　FAX 0554-66-1310
http://ukinowa.com
E-mail uenohara@ukinowa.com

バラ コンフィチュール　13

●3,240円（税込）
160g／730日／常温
W45×D45×H130mm
［主な原材料］
バラ花（県産）、砂糖、レモン果汁、ペクチン

宝石のようなコンフィチュール

自社農園産のダマスク香の強い赤バラを使用し、花の女王にふさわしい仕上がりにした逸品。

■ ベリーファーム・A（担当者:赤坂 典久）
〒409-3863 山梨県中巨摩郡昭和町河東中島1741-2
TEL 055-288-9877　FAX 055-288-9877
http://berryfarm-a.com
E-mail berryfarm.a.yamanashi@gmail.com

福露柿　14

●2,000円～4,000円（税込）
5個入り・10個入り／40日／常温
商品パッケージ開発中。10月完了予定です。
［主な原材料］
柿（南アルプス市産）

南アルプスの大地から5つの福を。

南アルプスの自家農園で1つ1つ丁寧に仕上げました。福露柿とは、五福臨門、5つの福が来るという願いを込めた商品です。栄養価も高く自然がたくさんつまった福露柿をどうぞお召し上がりください。

■ NATIVE GARDEN+（担当者:河野 牧子）
〒400-0205 山梨県南アルプス市野牛島2196－1
TEL 080-3939-1146
http://nativegardenplus.com
E-mail info@nativegardenplus.com

グリーンルバーブジュレ　15

●350円（税込）
135g／60日／常温
W85×D45×H145mm
［主な原材料］
ルバーブ（富士吉田市、鳴沢村、富士河口湖町産）、砂糖、ゲル化剤（増粘多糖類）、ph調整剤、トレハロース

富士山麓地域で栽培しているルバーブを爽やかな酸味に仕上げたドリンクタイプのゼリーです。

水溶性食物繊維が豊富で女性に人気のルバーブ。富士山麓で栽培しているルバーブを爽やかな酸味と食物繊維をそのまま飲みやすいドリンクゼリーにしました。

■ 賜物屋（担当者:三浦 晴美）
〒401-0331 山梨県南都留郡富士河口湖町長浜575
TEL 0555-28-4867　FAX 0555-28-4867
https://tamamonoya.official.ec/
E-mail order@enyu-farm.jp

アップルパイ ショート　16

●1,080円（税込）
約340g／14日／常温
W120×D195×H45mm（箱）
［主な原材料］
りんご（青森県、秋田県産 等）、小麦粉、マーガリン、砂糖、卵、脱脂粉乳、干しぶどう、シナモン、ラム酒、食塩　等

天然水とふじりんごを使った香り豊かなアップルパイ

八ヶ岳南麓の地下40mから汲み上げた天然水を使用し、国産ふじりんごにシナモンを練り込み、すべて手作りの当店自慢の一品です。

■ （有）パンの家エム・ワン（担当者:向井 則博）
〒409-1502 山梨県北杜市大泉町谷戸5883
TEL 0551-38-4181　FAX 0551-38-4409
http://pai-m1.com
E-mail info@pai-m1.com

山中湖まりもマカロン　17

●680円（税込）
120g／120日／常温
W155×D350×H145mm
［主な原材料］
カシューナッツパウダー（インド、タンザニア、ケニア）
砂糖・鶏卵・還元水飴・メロン濃縮果汁・膨張剤
クチナシ色素・香料・ビタミンC
増粘剤（キサンタンガム）／国産

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（担当者:河内 昭宏）
〒401-0501 山梨県南都留郡山中湖村山中865－137
TEL 0555-62-2743　FAX 0555-62-0495
E-mail sansp140@oregano.ocn.ne.jp

食べるハイビスカス　18

●200円（税込）
30g／120日／常温
［主な原材料］
ハイビスカスの萼（がく）（台湾産）

ローゼルの色形そのまま、柔らかな新感覚のドライハーブ

ローゼルは、ザクロや赤しそに似た爽やかな酸味が特徴。ビタミンC・アントシアニン・アミノ酸が豊富で、美容と健康にお勧めです。

■ アスマイルジャパン（株）（担当者:黄　意婷）
〒401-0502 山梨県山中湖村平野506-296 中区1-33-3
TEL 0555-73-8023　FAX 0555-73-8023
http://a-smile-japan.jp
E-mail asmile.roselle@gmail.com

名水わらび餅（白糖）　19

●685円（税込）
220g／20日／冷蔵
W90×D60×H160mm
［主な原材料］
わらび餅粉（れんこんデンプン・わらび粉）
砂糖・麦芽糖・トレハロース／国産

美味しさという、おもてなし

標高1400mの清らかな天然水で作られたわらび餅です。
良質の清水だからこそ出来たわらび餅はお客様を笑顔にします。

■ （有）山の湯宿はまやらわ（担当者:伊藤 寿朗）
〒404-0022 山梨県甲州市塩山上萩原4783-553
TEL 0553-34-8041　FAX 0553-34-8042
http://www.hamayarawa.jp
E-mail h-ito@hamayarawa.jp

天使の微笑み（チーズアイスケーキ）　20

●400円（税込）
1個／90日／冷蔵
W95×D95×H35mm
［主な原材料］
クリームチーズ、クリーム（乳製品）、砂糖、桃、ぶどう、いちご、
安定剤（ローカストビーンガム）／国産

地元山梨産のいちご・ぶどう・桃をカットしてチーズとホイップした生クリームに練り込んだ濃厚なチーズのアイスケーキです。

この商品は地域資源活性化事業の認定商品で地元の農家の方々と一緒になって収穫したフルーツを使って開発しました。

■ （株）海老屋（担当者:鶴田 保彦）
〒400-0825 山梨県甲府市七沢町134-4
TEL 055-235-5966　FAX 055-235-5967
http://e-bi-ya.com
E-mail tsuruta-yasuhiko@nifty.com

フルーツコーディアル（ブラックカシス）　21

●1,944円（税込）
310ml／450日／常温
W63×D63×H225mm
［主な原材料］
ブラックカシス（北杜市産）、
砂糖（北海道産）

キャップを開けた時、幸せが見えてくる。フレーバー香るフルーツコーディアル。

自社農園産のブラックカシスを抽出技術を開発して商品化に成功。
ソーダで割って、ヨーグルトにかけて、利用シーンは多彩。

■ （有）農業法人清里ジャム（担当者:佐野間 芳樹）
〒407-0301 山梨県北杜市高根町清里3545-264
TEL 0551-48-3369　FAX 0551-48-3376
http://www.kiyosatojam.com
E-mail info-kj@kiyosatojam.com

甲州信玄ラスクボックス　22

●1,080円（税込）
35g×5袋／D+90日／常温
W165×D125×H125mm
［主な原材料］
小麦粉（県産）、加工黒糖、砂糖、
きな粉（国産）、乳製品、植物油脂、
パン酵母、塩、カラメル色素、香料、V.E

「甲州信玄の会」ブランド認定、新食感ラスク

サクッとした食感ながら溶けるような舌触りと、きな粉の旨みをご体感下さい。後味もサッパリ。

■ （有）六曜舎コーナーポケット（担当者:小野　曜）
〒407-0261 山梨県韮崎市中田町小田川154
TEL 0551-25-2366　FAX 0551-25-2766
http://www.rokuyousha.co.jp/
E-mail info@rokuyousha.co.jp

八ヶ岳高原野菜クッキー　23

●600円（税込）
8本／約20日／常温
W100×D20×H100mm
［主な原材料］
大豆粉、バター、粉砂糖、小麦粉、えごま粉
黒米粉、そば粉／北杜市産

北杜市産の素材を使用。縄文イメージのお土産好適品。

日本遺産に認定された「縄文」をテーマにした土産物として開発。
北杜市産大豆粉をベースにクッキーを作りました。
添加物不使用。

■ 北杜市雇用創造協議会（担当者:土屋 貴大）
〒408-0188 山梨県北杜市須玉町大豆生田961-1
TEL 0551-30-7511　FAX 0551-30-7523
http://workwork.jp
E-mail hokuto.epc@gmail.com

音柿　24

●2,980円～6,200円（税込）
M8個入り～L12個入り／3ヶ月程度
／常温
［主な原材料］
無農薬甲州百匁柿（山梨市産）

自然栽培の甲州百匁柿を無燻蒸で仕上げた珍しいころ柿

無肥料無農薬、自然栽培で育てた甲州百匁柿を少量ずつ丁寧に湯煎殺菌し、無燻蒸で仕上げた大変珍しいころ柿です。

■ おととわ（担当者:太田 欽也）
〒405-0045 山梨県山梨市大工1217-2
TEL 080-3675-5334
http://ototowa.jimdo.com
E-mail ototowa0515@yahoo.co.jp

ピュアピューレペースト（仮名）　25

●1,000円（税込）
88g／365日／常温
［主な原材料］
葡萄（県峡東地域産）

山梨県峡東地域産の葡萄約500gを一瓶に濃縮

葡萄のみで作ったピューレを糖度５５度まで濃縮。
巨峰・マスカットベーリーA・甲州の三種類。
添加物・保存料一切使用しておりません。

■ 甲府電器部品（株）（担当者:佐野　秀）
〒405-0033 山梨県山梨市落合766−4
TEL 0553-23-3950　FAX 0553-23-3951
http://www.shokokai.or.jp/19/kdb/index.htm
E-mail kdb@fruits.jp

いちじくジャム　26

●648円（税込）
150g／2年／常温
W55×D55×H77mm
［主な原材料］
いちじく（品種:マドレーヌ）（南アルプス市産）、
ゆず、ビートグラニュー糖

収穫したいちじくを丸ごとジャムにしました!

昔懐かしい味を再現し加工した商品です。
自家農園で栽培したいちじくを手づくりで仕上げた逸品です。

■ 杉山農園（担当者:杉山 幸一）
〒400-0204 山梨県南アルプス市榧原671-1
TEL 090-3334-1581　FAX 055-285-5340
E-mail jpsart@vmail.plala.or.jp

なるさわブルーベリー（冷凍品）　27

●1,188円（税込）
500g／2年（冷凍保存ー18度以下）
／冷凍
W150×D210×H70mm
［主な原材料］
ブルーベリー（鳴沢村産）
（品種:バークレイ・ブルーレイ・アーリーブルー 他）

富士山邑 鳴沢産ブルーベリーを年間通して味わえます。

生に比べ冷凍した方が栄養素がＵＰします。
美肌や目に良いアントシアニンを効果的に摂取でき、ビタミンＣ・ポリフェノール等の含有率も高くなります。

■ 渡辺摘み取り園（担当者:渡辺 清正）
〒401-0320 山梨県南都留郡鳴沢村4797-1
TEL 090-7804-6157　FAX 0555-28-4772
E-mail kiyohiro@beach.ocn.ne.jp

甲斐の恵みセミドライフルーツ 巨峰　28

●760円（税込）
50g／365日／常温
W90×D27×H140mm
［主な原材料］
ぶどう（巨峰 種なし）（県産）

山梨県産100% 無添加セミドライフルーツ

日本一のフルーツ王国「やまなし」の新鮮果実を無添加・砂糖不使用で、ジューシーなセミドライフルーツに仕上げました。

■ （株）渡辺商店（担当者:廣瀬 和夫）
〒409-3885 山梨県中央市山之神流通団地1-1-1
TEL 055-273-5511　FAX 055-273-0345
http://www.watanabeshoten.net/
E-mail k_hirose@watanabeshoten.net

ガーデンハックルベリーのジャム　29

●500円（税込）
150g／180日／常温
W60×D50×H85mm
［主な原材料］
ガーデンハックルベリー（都留市産）、
砂糖、食塩、レモン汁

ブルーベリーの5倍のアントシアニンのハックルベリーのジャム

まだ一般的に多くは知られていませんが、ブルーベリーの5倍のアントシアニン、ビタミンAは7倍というガーデンハックルベリーを都留市で自家栽培して煮あげています。

■ さぼーちゅう support you（担当者:梅屋 ちはる）
〒402-0055 山梨県都留市川棚662-8
TEL 090-9809-4204　FAX 0554-45-5354
http://www.shokokai.or.jp/19/supportyou/index.htm
E-mail kagoya4133.ume@kbf.biglobe.ne.jp

宝刀煎餅　30

●410円（税込）
80g／90日／常温
W150×D40×H200mm
［主な原材料］
小麦粉（アメリカ、カナダ、オーストラリア産）

本当に（ほうとう煮）美味しい煎餅!

山梨固有の郷土食ほうとうが、山梨固有のお酒のお供に変身！
昔は主食だったほうとうが、ワインや日本酒のオツマミに！

■ ひろさんぽ企画（担当者:三枝 弘幸）
〒400-0107 山梨県甲斐市志田316-2
TEL 090-3231-5591
http://hirosanpo.jimdo.com
E-mail hiroponkichi1221@gmail.com

バラの花びらジャム　31

●1,800円（税込）
90g／180日／冷蔵
W50×H50×D80mm
［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

バラの花びらが入った香り豊かな大人のジャム

オールドローズの花びらを手摘みして、香り豊かな大人のジャムに仕上げました。ローズティーやカナッペでお楽しみください。

■ 笛吹ばらじゃむ会（こくぶ亭）（担当者:雨宮 千鶴子）
〒406-0074 山梨県笛吹市一宮町国分482
TEL 0553-47-2951　FAX 0553-47-4466
http://fuefuki-barajamkai.com/
E-mail t-ame@nifty.com

丸ごとフルーツゼリー　32

●734円（税込）
500g／4日／冷蔵
W150×D150×H200mm
［主な原材料］
グレープフルーツ（南アフリカ、カリフォルニア産）、
寒天（国産）、果糖（フィンランド産）

果物を丸ごとギュッと詰め込んだ寒天ゼリー

果物を丸ごと使い、添加物を使わず手作りで大切に作りました。
箱入りは贈答品などにも喜んでいただいております。

■ HINATA（担当者:藤巻 克仁）
〒400-0118 山梨県甲斐市竜王1699
TEL 055-276-2030　FAX 055-276-2030
E-mail fujimakistore@gmail.com

ワインペースト　33

●1,800円（税込）
3kg／365日／冷蔵
W250×D350×H50㎜
［主な原材料］
ワイン果皮（県産）

山梨県産ワインの搾汁残渣で作ったペースト。安心の無添加。

山梨県産のワインを作った後に出る搾汁残渣（パミス）を使っています。
パンや焼き菓子、調味料等、何にでも商品化が可能です。
加工方法は無限大！

■ （株）中村商事（担当者:中村 文昭）
〒402-0024 山梨県都留市小野321-1
TEL 0554-56-8208　FAX 0554-56-8209
http://nakamura-tr.com
E-mail akirengem0718@yahoo.co.jp

甲州ゼリー（桃、シャインマスカット、ぶどう） 34

●600円～800円（税込）
75g×2個／180日／常温
W80×D147×H43mm
［主な原材料］
桃、シャインマスカット、ベリーA、ピオーネ、巨峰 等（県産）

山梨の味をやさしく包んでお届けします。

山梨県産の果実を使用したゼリーを丸みのある容器に入れ、印伝柄の帯を使用し、山梨県らしさを表現しました。
山梨のお土産や返礼品などにおすすめします。

■ プチ・プラム（担当者:角田 美座子）
〒406-0854 山梨県笛吹市境川町寺尾3130
TEL 055-267-8880　FAX 055-267-8805
E-mail petit-plum@lily.ocn.ne.jp

白桃シロップ漬け（プルトップタイプ） 35

●540円（税込）
180g／2年／常温
W60×D60×H120mm
［主な原材料］
白桃（県産）、砂糖

開けにくかった瓶詰をお手軽に食べやすく

人気1番の「白桃シロップ漬け」がプルトップタイプになりました！
ご年配の方やお子様もお手軽簡単にお召し上がりいただけます。

■ （株）いちのみやママ工房（担当者:山下 亜希洋）
〒405-0077 山梨県笛吹市一宮町坪井160番地2
TEL 055-347-1651　FAX 055-347-1651
E-mail ichinomiya.mamakoubou@gmail.com

甲州美人 葡萄の大福 36

●216円（税込）
1個・6個・8個入り／D+1日／冷蔵
バラW45×D45×H45mm
6個入りW140×D90×H45mm
8個入りW183×D90×H45mm
［主な原材料］
白玉粉（国産）、葡萄（県産）

葡萄の新しい食べ方

契約農園にて採れたての大粒シャインマスカットを白玉求肥で包みあげました。

■ 早川製菓（担当者:早川 良一）
〒405-0031 山梨県山梨市万力978
TEL 0553-22-5252　FAX 0553-22-4193
https://kashido-hayakawaseika.jimdo.com/
E-mail kashin.hayakawaseika@gmail.com

HANARUSK® 37

●360円（税込）
30g／90日／常温
W310×D75×H75mm（3袋入り化粧箱）
［主な原材料］
小麦粉（国産100%）、砂糖（国産）、バター（国産）、練乳（国産）、塩（国産）、パン酵母（国産）、米粉（甲府市産）、バラの花（富士河口湖町産）、食用サフラン（甲府市産）、桜の花（神奈川県産）
※全て農薬不使用

花贈りへのサプライズ。五感で楽しむHANARUSK®

安心安全、地元の素晴らしい材料をふんだんに使用。
食用花の色、香りを軽い食感のラスクにちりばめています。

■ サンク フルール（担当者:五味 久美子）
〒400-0046 山梨県甲府市下石田2-13-14
TEL 055-206-1206　FAX 055-206-1206
http://www.cinq-fleur.com
E-mail info@cinq-fleur.com

畜産物
水産物

銀だら粕漬け 38

●400円（税込）
1切／-20度以下解凍後4日以内／冷凍
［主な原材料］
銀だら(アメリカ、カナダ産)、酒粕、砂糖、調味料(アミノ酸等)、酒精

創業55周年 秘伝の粕漬け、身の柔らかさ、粕の風味ぜひ御賞味ください

美味しさの秘訣、魚の鮮度と県内老舗『笹一酒造』の酒粕を天候に応じて寝かせることで弊社一の人気商品となりました。

■ （有）マルサン食品（担当者:渡邊 莉歩）
〒400-0116 山梨県甲斐市玉川316
TEL 055-276-3128　FAX 055-276-0010
E-mail marusansyokuhin@yahoo.co.jp

スッポン塩セット 39

●1,836円（税込）
100g×3本／365日／常温
W178×D125×H60mm
［主な原材料］
雪塩（沖縄県産）、ゆず、すっぽん、抹茶（国産）

山梨県産のゆず、スッポン、抹茶を雪塩にブレンド。

富士川町特産のゆず、市川三郷町の富士川で獲れたスッポン。
南部の抹茶を雪塩にブレンド。調理用塩等に。

■ 亀鶴（担当者:一瀬 勝一）
〒409-3601 山梨県西八代郡市川三郷町市川大門467-1
TEL 090-4812-4954　FAX 055-272-4120
http://www.shokokai.or.jp/19/193461S0053/index.htm

甲州地どり 40

●もも kgあたり3,500円
（組合店頭消費者価格）
冷凍 2年、冷蔵 5日／冷蔵
［主な原材料］
鶏肉（県産）

30年間、消費者および料理店様の口コミだけでブランド畜産物に認めて頂きました。

美味しさと安心、安全な鶏肉を目標に約120日、太陽を浴び、土の上で健康に成長した鶏です。
多くのマスコミでも取り上げられ知名度抜群です。

■ 甲州地どり市場（担当者:加藤　健）
〒400-0856 山梨県甲府市伊勢2-10-2
TEL 055-222-0032　FAX 055-222-0032
http://www.kosyujidori.com
E-mail info@kosyujidori.com

あわびのきもっ玉 41

●648円（税込）
卵2個、鮑の肝2粒、液体40cc／
60日／常温
［主な原材料］
卵　鮑の肝

甲州名物『煮貝』の鮑の肝を使用した煮卵です。

【甲州新味】をコンセプトに新しい山梨の郷土料理に取り組んでおります。本商品は煮貝の肝にギュッと詰まった磯の香りで煮卵を作りました。

■ 割烹立よし（担当者:柳澤 弘征）
〒400-0601 山梨県南巨摩郡富士川町鰍沢1232
TEL 0556-22-0427　FAX 0556-22-4950
http://tatsuyoshi.shop-pro.jp
E-mail tatuyoshi1925@live.jp

甲州ワインビーフ 42

●部位による／部位による／冷蔵
［主な原材料］
牛肉（県産）

美味しさに安全を乗せて食卓へ

山梨県産ブランド牛肉　甲州ワインビーフ
ワインを作る過程で出る葡萄の搾りかすを餌に混ぜて与えています。
赤身が自慢の牛肉です。

■ （有）美郷（担当者／小林 恵美）
〒400-0123 山梨県甲斐市島上条3077
TEL 055-267-3113　FAX 055-267-3114
http://www.winebeef.co.jp
E-mail mikyo@winebeef.co.jp

甲州鳥もつ煮 43

●500円（税込）
150g／365日／冷凍
W180×D300 ×H40mm
［主な原材料］
レバー、ハツ、砂肝、卵管、未成熟卵／国産

美味しい「鳥もつ煮」が手軽な調理で食べられます。

山梨県の郷土料理として国産原材料のみで調理し、甘辛い「照り煮風」の食感で食べられる商品にしました。

■ （株）アイ・フーズ（担当者:井上 政幸）
〒401-0012 山梨県大月市御太刀2-8-6
TEL 0554-22-1151　FAX 0554-20-9844
E-mail inoue-masayuki@lemon.plala.or.jp

甲斐サーモンの姫棒寿司 44

●1,080円（税込）
250g／20日／冷凍
W180×D35×H40mm
［主な原材料］
甲斐サーモン、米、酢／県産

甲州ワインに合うオール山梨のお寿司

甲斐サーモンをはじめ山梨の食材を使った、甲州ワインのつまみにピッタリのお寿司です。

■ （有）おかめ鮨（担当者:佐久間 利和）
〒400-0506 山梨県南巨摩郡富士川町大椚248-1
TEL 0556-22-1746　FAX 0556-22-3399
http://okamezusi.net
E-mail okame@almond.ocn.ne.jp

信玄どり 焼き鳥　45

●108円/本～(税込)
40g/本／365日／冷凍
W25×D180×H10mm
[主な原材料]
鶏肉(国産)

「信玄どり」は、山梨を代表する鶏です。

1，「信玄どり」は、スーパーへ卸していません。
2，一部の専門店でしか購入できません。(限定です。)
3，希少価値（ブランド力）が、有ります。

■ (株)大月園（担当者:小宮 正資）
〒401-0012 山梨県大月市御太刀2-7-10
TEL 0554-23-1115　FAX 0554-23-1109
https://store.shopping.yahoo.co.jp/otsukien/
E-mail otsukien@sweet.ocn.ne.jp

縄文スイートポークバラしゃぶ　46

●1,400円(税込)
500g／30日／冷凍
[主な原材料]
縄文スイートポーク(県産)

40年を経て辿り着いたこの味を実感して頂きたい。

脂の融点が低く、質や色に優れ甘みが強いのが特徴です。
ビタミンが豊富で肉質の良さが感じられます。
当社、独自かけ合わせの希少種です。

■ (株)千野ファーム（担当者:千野 豊仁）
〒400-1504 山梨県甲府市右左口町2661
TEL 090-1604-2554　FAX 055-266-2939
http://www.chinofarm.jp
E-mail chinofarm.jomon@gmail.com

ヤマメのコンフィ　47

●1,800円(税込)
1尾／30日／冷蔵
W200×D50×H80mm
[主な原材料]
ヤマメ(県産)

清流文化圏からの贈り物

自社生簀にて徹底した品質管理のもと育てたヤマメを、独自の低温調理法で身や骨までも柔らかく仕上げ、川魚本来の旨みを味わうことが出来ます。

■ 天子夫婦庵（担当者:青山 真弓）
〒409-2301 山梨県南巨摩郡南部町上佐野307
TEL 0556-64-1039　FAX 0556-64-1039
E-mail azulyama@agate.plala.or.jp

鯖4丁目　48

●応談
115g／冷凍1年／冷凍
W300×D125×H25mm
[主な原材料]
鯖(国産)・ゆず酢・ゆず皮ペースト／県産

山梨県産のゆず酢とワインビネガーで真鯖をしめました。

山梨県産のゆず酢と山梨県産のゆず皮ペーストを使用した香り豊かなしめさばです。さばの原料にもこだわりを持ち脂質の高い物を使用しています。

■ 甲信食糧(株)（担当者:青山 弘樹）
〒409-3845 山梨県中央市山之神流通団地2-1-2
TEL 055-273-4561　FAX 055-273-6801
http://www.kfood.co.jp
E-mail aoyama@kfood.co.jp

老舗の玉子焼き　49

●842円(税込)
500g／7日／冷蔵
W130×D220×H35mm
[主な原材料]
鶏卵、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、醤油、魚介エキス、アルコール、一部小麦を含む／県産

本来の玉子焼きのおいしさが伝わる老舗の玉子焼き

ヨードやミネラルが豊富な卵、時間をかけて丹念に作った高級だし、健康に配慮したてんさい糖を用いて丹念に仕上げています。

■ (株)中島鶏卵市場（担当者:中島 秀文）
〒400-0043 山梨県甲府市国母6-4-4(甲府営業所)
TEL 055-228-1679　FAX 055-235-4459
http://www.nakajimak.jp
E-mail nakajima-k@estate.ocn.ne.jp

一　般
日用加工品

冷凍手打式業務用蕎麦　50

●183.6円(税込)
150g／180日／冷凍
W330×D450×H180mm(1ケース45人前)
[主な原材料]
そば粉・小麦粉・酸味料
／北海道深川市多度志産

手打職人を雇わずとも手打ち蕎麦を扱えます。

国産蕎麦の中でも特に食味の高い、契約栽培北海道多度志産幻の山の蕎麦を冷凍手打製麺することで、茹で時間が短く味が逃げません。

■ (株)やまさと（担当者:山里　薫）
〒401-0502 山梨県南都留郡山中湖村平野115
TEL 0555-73-9351　FAX 0555-73-9352
https://www.yamasato.info
E-mail info@yamasato.info

笛吹マスタード工房　51

●420円(税込)
20g／60日～／常温
W45×D45×H38mm
[主な原材料]
マスタードシード(カラシナの種)、未熟ぶどう果汁／県産

ぶどうの里だからできた!希少な純国産マスタード

原料は山梨県笛吹市を中心に、全て県内産で作ったマスタード。
マスタードの起源にならい、「未熟ぶどう果汁」を使う独自製法を採用しています。

■ ぴりまるけ（笛吹市地域おこし協力隊）（担当者:風間 早希）
〒406-0821 山梨県笛吹市八代町北1626
TEL 080-3645-8277
https://www.facebook.com/fuefuki.mustard/
E-mail pirimaruke@gmail.com

山梨地粉ほうとう　52

●600円(税込)
360g(めん130g×2、みそ50g×2)／
120日／常温
W150×D250×H50mm
[主な原材料]
めん(小麦粉、食塩/加工でん粉、酒精)
調味みそ(調合みそ(大豆(遺伝子組み換えでない)、米、大麦、食塩)、ぶどう糖果糖液糖、ポークエキス、食塩/酒精、調味料(アミノ酸等)(県産)

限定商品　山梨県産小麦100%使用

山梨県産小麦粉100%のほうとう。
みそは甲州みそ（大豆に米麹と麦麹の2つの麹を使っています。
山梨伝統の味噌でほうとうとの相性抜群です。

■ (株)トゲツプランニング（担当者:渡辺 忠彦）
〒400-0053 山梨県甲府市大里町1049-3
TEL 055-287-6700　FAX 055-287-6781
E-mail watanabe.togetsu@gmail.com

地粉のほうとう　53

●648円(税込)
405g／90日／常温
W235×D120×H60
[主な原材料]
小麦粉(県産)

山梨県産の小麦粉を100%使用

地元農家さんと協力して育てた小麦粉を使用し、八ヶ岳南麓の湧水で練り上げたほうとう麺は、もちもちとした食感と小麦の風味が自慢の商品です。

■ (有)横内製麺（担当者:坂本　充）
〒408-0021 山梨県北杜市長坂町長坂上条2076
TEL 0551-32-2154　FAX 0551-32-2158
http://yokomen.com
E-mail info@yokomen.com

しだれゆば　54

●598円(税込)
5枚入り／10日／冷蔵
W110×D195×H20mm
[主な原材料]
国産大豆100%(遺伝子組換でない)
(北海道、青森県、秋田県産)

生ゆばの代表的な商品です。大豆の旨味甘みがくせになる!

汲み上げた生ゆばを豆乳にたっぷりとくぐらせました。
柔らかい食感で食べやすい生ゆばです。
わさび醤油でお刺身に、サラダに入れてもおすすめです。

■ ゆば工房五大（担当者:望月 詩歩）
〒409-2403 山梨県南巨摩郡身延町帯金3705-1
TEL 0556-62-3535　FAX 0556-62-3554
http://www.yuba-godai.jp
E-mail yuba-godai@aqua.plala.or.jp

米糀みそ900gパック（マイルド） 55

●550円（税込）
900g／180日／冷蔵
W100×D100×H100mm
［主な原材料］
米、大豆、食塩／大月市産

まろやか仕立て!無添加・天然醸造の米糀みそ!

糀専門店の手作り糀を十一割糀（大豆より多い糀）を使い、一年以上天然蔵で熟成させた柔らかい質感に仕上げたお味噌です！

■（株）吉村味噌糀店（担当者:上田 由美）
〒401-0011 山梨県大月市駒橋1-11-9
TEL 0554-22-3838　FAX 0554-23-6639
http://oishiimiso.webcrow.jp/
E-mail oishii-miso@nifty.com

信玄の薬膳小梅干 56

●3,110円（税込）
600g／180日／常温
W215×D215×H65mm
［主な原材料］
小梅（国産）

26種類の野草のエキスで漬け込んだ小梅干です。

毎日の健康に役立つことを基本理念に、26種類の野草のエキスで漬け込んだ小梅干です。
柔らかい食感の小梅干です。

■ 山梨農産食品（株）（担当者:守屋 善正）
〒407-0024 山梨県韮崎市本町4-4-3
TEL 0551-22-1007　FAX 0551-22-2990
http://www.e-koume.co.jp
E-mail yamano11@amber.plala.or.jp

信玄小梅ぼし昆布漬 57

●430円（税込）
90g／180日／常温
W90×D90×H30mm
［主な原材料］
小梅（国産）、昆布（北海道産）、
漬け原材料（食塩、ぶどう糖果糖液糖、
オリゴ糖、しそ液、醸造酢）、
調味料（アミノ酸等）、酸味料、野菜色素

昆布のうま味が、梅の酸味を和らげ食べやすい。

山梨県産「甲州小梅」を100%使用。
当社秘伝の昆布液に漬け込んだ逸品。
昆布のうま味が、梅の酸味を和らげ食べやすい。

■ 長谷川醸造（株）（担当者:長谷川 正一郎）
〒400-0332 山梨県南アルプス市鏡中條3481
TEL 055-282-1516　FAX 055-282-1704
http://www.umeume.co.jp/
E-mail ume@eps4.comlink.ne.jp

牧丘葡萄パン 58

●3,800円（税込）
500g／1週間（冷凍保存で1ヶ月）
／常温
W184×D94×H93mm
［主な原材料］
小麦（北海道産）、レーズン（県産）
塩（九州産）

世界で勝てるワンランク上の牧丘ブドウパン

EM栽培で育った大粒の巨峰を自家製で半生レーズンにし生地にも練り込むダブル製法。
バタートーストが一番旨いと評判。

■ Green Terrace（担当者:手島 順子）
〒405-0007 山梨県山梨市七日市場563
TEL 0553-23-6500　FAX 0553-23-6500
https://green-terrace.net
E-mail 55greenterrace@green-terrace.net

自然栽培天然醸造味噌「八ヶ岳」 59

●1,296円（税込）
500g／6ヶ月（冷暗所にて保存）／常温
500g W135(90)×D135(90)×H65mm
［主な原材料］
自然栽培米「亀の尾」（北杜市産）米糀、
自然栽培大豆「あやこがね」（北杜市・韮崎市産）、
塩「玄界灘　平釜仕立て」（長崎県産）

無農薬・無肥料の自然栽培米「亀の尾」の米糀、と大豆「あやこがね」で醸した手づくり天然醸造味噌。

原料のお米、大豆は自家栽培の八ヶ岳南麓産、玄界灘の平釜仕立ての塩だけを外部から調達。糀歩合15と大豆の1.5倍の米麹を使い旨味のあるお味噌です。

■（同）八ヶ岳南麓ファーム（担当者:八巻 珍男）
〒409-1501 山梨県北杜市大泉町西井出2128番地
TEL 080-3080-3017　FAX 0551-22-1764
http://nanroku.noor.jp
E-mail yamaki.yoshio@peach.plala.or.jp

地粉 手づくりほうとう 60

●324円（税込）
300g／20日（冷暗所にて保存）
W180×D130×H50mm
［主な原材料］
小麦粉（北杜市、南巨摩郡産）、食塩、
プロピレングリコール、打粉（加工でんぷん）

山梨の郷土食ほうとうを地元産の小麦粉で作りました。

地元の小麦を地元で挽き、製粉したものを使用して太めの麺にしてほうとうに仕上げています。

■ 山本製麺所（担当者:山本 義人）
〒407-0005 山梨県韮崎市本町2丁目15番9号
TEL 0551-22-0256　FAX 0551-22-0565

ワイン／酒

源流ホワイト 61

●520円（税込）
330ml／365日／常温
W65×D65×H190mm
［主な原材料］
大麦麦芽、小麦麦芽、小麦、ホップ、糖類
／小菅村産

多摩源流の水を使ったクラフトビール

フルーティな香りの小麦のエール。
苦味が少なく飲みやすい。
多摩源流の水を使い、すっきり仕上げました。

■ Far Yeast Brewing（株）（担当者:山田 司朗）
〒409-0211 山梨県北都留郡小菅村4341-1
TEL 070-5595-0879
http://faryeast.com
E-mail shiro@faryeast.com

シャインマスカット（純米酒仕込） 62

●1,620円（税込）
500ml／180日／常温
W63×D63×H295mm
［主な原材料］
純米酒（県産）、
シャインマスカット果汁（県産）、
果糖、香料

純米酒に山梨県産シャインマスカット果汁をブレンドしたお酒

山梨県産のシャインマスカット果汁を山梨県産山田錦の純米酒にブレンドしたお酒です。果実のフレッシュな香りと酸味と甘みがマッチしたお酒です。

■ 太冠酒造（株）（担当者:大澤 慶暢）
〒400-0312 山梨県南アルプス市上宮地57
TEL 055-282-1116　FAX 055-283-8821
http://www.taikan-y.co.jp
E-mail sake@taikan-y.co.jp

純米吟醸 谷櫻 63

●1,744円（税込）
720ml／365日／常温
W85×D85×H275mm
［主な原材料］
米（兵庫県・秋田県産）、
米こうじ（国産米使用）

料理との相性を追求した自信作

酒造好適米を55%まで磨き、八ヶ岳南麓の湧水で醸した谷櫻の代表的な銘柄。程よい吟醸香と米の旨味が豊かなバランスの良い酒。

■ 谷櫻酒造（有）（担当者:塚原　峻）
〒409-1502 山梨県北杜市大泉町谷戸2037
TEL 0551-38-2008　FAX 0551-38-2199
http://www.tanizakura.co.jp
E-mail s.tsukahara@tanizakura.co.jp

韓さん生マッコリ 64

●594円（税込）
1000ml／1ヶ月／冷蔵
W37×D28×H290mm
［主な原材料］
米／県産（一部長野県産）

腸内環境、考えてますか?甲府産純生韓さんマッコリ

韓さん生マッコリは甘みと酸味がバランスよく、瓶内発酵により微炭酸が舌で響き気持ち良く飲めます。

■（株）百済醸造（担当者:韓　吉洙）
〒400-0056 山梨県甲府市堀之内833-2
TEL 055-288-0582　FAX 055-288-0584
E-mail bitrojp@yahoo.co.jp

山梨サングリア 65

●500円（税込）
300ml／なし／常温
W59×D59×H162mm
［主な原材料］
（桃のサングリア）甲州ワイン、桃果汁
（葡萄のサングリア）ベリーAワイン、巨峰果汁、ゆず果汁
／県産

山梨県産ワインと果汁を使用した山梨県産100%サングリアです

原料に山梨県産ワイン、果汁を使用フルーティーで飲みやすく、小容量なのでワイン・お酒のライトユーザーにおすすめです。

■ 武田食品（株）（担当者:雨宮 茂弘）
〒400-0857 山梨県甲府市幸町9番30号
TEL 055-235-1142　FAX 055-235-1184
http://www.takeda-shokuhin.co.jp
E-mail s-amemiya@tenyo-takeda.co.jp

お茶 コーヒー ジュース

富士山ブレンド　66

●1,188円（税込）
200g／365日／常温
W120×D80×H50mm
［主な原材料］
コーヒー豆
（コロンビア、ケニア、ブラジル産）

八ヶ岳南麓-自家焙煎工房のスペシャルティコーヒー

ケニアベース/フルシティロースト
芳醇な香りが口中に広がり、しっかりとしたコクとキレのあるほどよい苦みが特徴。

■ 増田珈琲（担当者:細井 雅也）
〒407-0003 山梨県韮崎市藤井町北下條5-5
TEL 090-2674-3444　FAX 044-330-1788
http://www.agcafe2010.com
E-mail cafema3@gmail.com

キャラバンコーヒー　67

●1,242円（税込）
200g／365日／常温
W90×D55×H190mm
［主な原材料］
コーヒー豆
（ホンジュラス、コロンビア産 など）

“コーヒーの心、たいせつに”

ゴールデンキャメルは珠玉のコーヒー。
90周年の伝統の技が、原料豆の選定、ブレンド焙煎に活きています。

■ キャラバンコーヒー甲府店（担当者:河西　誠）
〒409-3867 山梨県中巨摩郡昭和町清水新居1163
TEL 055-224-6441　FAX 055-237-8265
E-mail kofu@caravan-cfe.com

ハーブ各種　68

（ブルーマロウ、レモングラス、カモミール、マルベリー、ローズマリー、ヤーコン茶等）

●500円（税込）
12g／365日／常温
W120×D10×H140mm
［主な原材料］
ハーブ各種（大月市産）

無農薬栽培、手摘み、素材に合わせて丁寧に作っています

香りと色味を大切にしながらの加工方法。時間と手間を掛け、丁寧に作り上げた商品です。南斜面の自然豊かな大地で育てた、香り豊かなハーブを是非ご賞味ください。

■ 野草のさと大月加工センター（企）（担当者:山崎 公江）
〒409-0501 山梨県大月市富浜町宮谷1531ー1
TEL 0554-23-3800　FAX 0554-23-3802
http://yasonosato.sakura.ne.jp/index.html
E-mail ukon@topaz.ocn.ne.jp

甲州南部茶「挽き煎茶」　69

●540円（税込）
35g／365日／常温
W150×D120×H40mm
［主な原材料］
緑茶（南部町産）

細かな挽き煎茶、ふんわりクリーミーな味わい!お茶の栄養成分を丸ごといただくことができます。

いつでも、だれでも簡単に美味しいお茶が淹れられます。
ホットでもアイスでもお茶の味が楽しめます。
ドレッシングやケーキの原料として、加工品にも活用できます。

■ 農事組合法人 茶工房まるわ（担当者:一瀬 辰治）
〒409-2103 山梨県南巨摩郡南部町万沢5734ー1
TEL 0556-67-3458　FAX 0556-67-3243
http://www.maruwachaen.com/
E-mail maruwa@rhythm.ocn.ne.jp

八ヶ岳シェーブルト　70

●135円（税込）
130ml／解凍後1ヶ月／冷凍
W45×D45×H105mm
［主な原材料］
やぎ乳100%
（北杜市、長野県佐久市産）

やぎさんの飲むヨーグルト

母乳に近くタウリンが牛乳の20倍多く含まれている。また、牛乳アレルギー患者には安心して飲むことが可能である。さらに、冷凍保存ができ分離をしない特性をもっている。

■ ファームいなば（担当者:稲葉 公次）
〒408-0031 山梨県北杜市長坂町小荒間1286-1
TEL 090-3060-9133　FAX 0551-32-7377

100%巨峰ジュース　71

●1,600円（税込）
720ml／730日／常温
W80×D80×H285mm
［主な原材料］
巨峰（100%・無添加）／県産

牧丘町産100%ストレートタイプジュース。無添加、無加糖。

巨峰の味をそのまま味わうことできます。
さらに無添加なので安心してお飲みいただけます。

■ 青木農園（担当者:青木 栄一）
〒404-0016 山梨県山梨市牧丘町千野々宮1073
TEL 090-7406-8083　FAX 03-4496-4189
http://www.shokokai.or.jp/19/aokinouen/index.htm
E-mail yamakasann808@fruits.jp

トマトジュース　72

●1,600円（税込）
720ml／2年／常温
W75×D75×H280mm
［主な原材料］
ミニトマト（品種名:アイコ）
／北杜市小淵沢町産

小淵沢産アイコを100%使用無添加トマトジュース

1瓶に約70粒ものアイコを贅沢に使用。
オススメの飲み方は、ビールで割ってレッドアイに。
炭酸やノンアルビールで割り、アイコを堪能して下さい。

■ 八ヶ岳ファーマーズセレクト（担当者:大塚 広夫）
〒408-0044 山梨県北杜市小淵沢町3579-2
TEL 0551-36-2432　FAX 0551-36-4128
http://organiclife8.blogspot.jp/
E-mail iwakubofarm@gmail.com

甲斐の桑茶ペットボトル　73

●150円（税込）
500ml／365日／常温
W70×D65×H205mm
［主な原材料］
桑の葉（甲斐市産）

山梨県甲斐市産100%使用の桑の葉茶

「甲斐の桑茶ペットボトル」は「女性客が手にとりやすいオシャレなデザイン」。
デザインは桑の葉をシンボライズしている。

■ 甲斐市商工会（担当者:宮沢　洋）
〒400-0115 山梨県甲斐市篠原2710ー1
TEL 055-276-2385　FAX 055-279-0187
http://www.kai-shokokai.jp/
E-mail h-miya@shokokai-yamanashi.co.jp

桃農園の完熟ピーチネクター　74

●1,620円/810円（税込）
500ml/250ml／製造日から360日／常温
500ml W65×D65×H300mm
250ml W55×D55×H160mm
［主な原材料］
桃（県産）、ビタミンC

旬の完熟桃の美味しさと香りをぎゅっと閉じ込めました。

エコファーマー認定の自社農園で安全に大切に育てた樹上完熟桃【ジュエリーピーチ】使用。旬の一番美味しい時期に収穫、甘みと香りが濃厚なもぎたてのフレッシュ桃で作った特選ピーチネクター。

■ 農業生産法人（株）内藤農園（担当者:内藤 裕一）
〒405-0011 山梨県山梨市三ヶ所185-1
TEL 0553-23-7110　FAX 0553-39-8358
http://www.naitofarm.com
E-mail info@naitofarm.com

生姜シロップ　75

●1,730円（税込）
320ml／120日／常温
W60×D60×H255mm
［主な原材料］
生姜（県産）、はちみつ（アルゼンチン産）、
レモン果汁（イスラエル産）

飲む生姜サプリメント

国産生姜100%使用の生姜シロップ（砂糖添加物不使用）
炭酸で割るとジンジャーエール、ヨーグルトにかけるシロップなど
使用用途は多数。

■ （株）LAMUTARA（担当者:諸角 雄太）
〒406-0835 山梨県笛吹市八代町米倉8-1
TEL 055-244-5080　FAX 055-244-5081
http://syoga-zanmai.com
E-mail kabu.lamutara0606@gmail.com

ぶどうジュース　76

●360ml 1,750円、720ml 2,500円（税込）
730日／常温
360mlビン W58×D58×H235mm
720mlビン W70×D70×H300mm
［主な原材料］
ワイン加工用ぶどう（一切添加剤無し）
／県産

本物のジュースって知っていますか?美味しい3要素をしっかり持っています。

水添加無し（濃縮還元ではない）、何の成分も添加ナシ。
良質ぶどう糖やポリフェノールが濃縮。

■ （株）フレアフードファクトリー（担当者:松野 基次）
〒400-0034 山梨県甲府市宝1-24-16
TEL 055-269-6506　FAX 055-269-6516
http://www.frarefood.com
E-mail momatsuno@yahoo.co.jp

工　業
サービス

LANPS　77

●345,600円（税込）＋取り付け工賃
W1,385×D2,020×H1,303mm
［主な原材料］
樹脂、アルミ、ステンレス

雨風をしのげるユーティリティボックス

仕事では、農業・マルシェ・運送に
遊びでは、釣り・キャンプ・音楽・バイク・自転車などなど・・・
様々なシーンで役立ちます。

■ （株）やおき（担当者:藤本 武丸）
〒401-0015 山梨県大月市大月町花咲557
TEL 070-3849-1646　FAX 0554-22-5221
http://www.octagon-style.com
E-mail octagon.style.carcustom@gmail.com

山梨県よろず支援拠点　78

中小企業・小規模事業者のための経営相談所 よろず支援拠点

中小企業・小規模事業者支援

経営上のあらゆるお悩みの相談に応じます。
よろず支援拠点は、国が全国に設置する経営相談所です。
売上拡大・経営改善など、経営上のあらゆるお悩みの相談に応じます。

■ 山梨県よろず支援拠点（担当者:古屋 篤史）
〒400-0055 山梨県甲府市大津町2192−8
TEL 055-243-0650　FAX 055-243-1885
http://yorozu-yamanashi.jp/
E-mail a-furuya@yiso.or.jp

市川手漉き和紙　79

●1,500円（税込）
50枚
W63×D105H×30
［主な原材料］
楮、みつまた／岡山県、高知県産

千年の歴史をもつ市川和紙

やまなしの名工が一枚一枚漉いた手漉き和紙の名刺です。
和紙の温かみと葡萄の香りをお感じください。
ぜひ一度手に取っていただきたいです。

■ 市川三郷町（担当者:中込　章）
〒409-3612 山梨県西八代郡市川三郷町上野2714-2
TEL 055-240-4157　FAX 055-240-4153
http://www.town.ichikawamisato.yamanashi.jp/
E-mail a-nakagomi@town.ichikawamisato.lg.jp

印傳風コースター　80

●300円（税込）
W89×D89×H1.6mm
［主な原材料］
PASCO（紙素材）／国産

まるで印傳のような凹凸のあるコースター（撥水加工）

印傳のような凹凸のある印刷を使った紙素材のコースター。
撥水加工で長く使えます。インバウンドにも人気の高い商品です。

■ （有）樋口印刷（担当者:伊東 雅弘）
〒400-0049 山梨県甲府市富竹4-3-38
TEL 055-228-9331　FAX 055-228-9333
http://print-man.jp
E-mail masapon69@gmail.com

抗菌ライト（蛍光灯形・電球形・ダウンライト形）　81

●4,600円（税込）
1ヶ／稼働時間:30,000時間
φ64mm×長さ129mm 重さ96g
［主な原材料］
光源:CCFL冷陰電極管（ガラス管）
電源部:EMI・PSE準拠（ガラエポ・電気部品）
口金部:E26（口径26mm、銅・錫メッキ）、
カバー:薄膜強化ガラス（ポリカーボネートも可）
（材料:台湾、仕上げ・試験:日本）

ノロ・インフルにも効果有り。次世代照明「抗菌ライト」!

この照明は点灯している間、銀イオンと光触媒反応が作用し、室内の雑菌・有害菌・汚れ・臭いなどを包み込んで分解・死滅させます。

■ （株）堀内製作所（担当者:小室 治久）
〒405-0033 山梨県山梨市落合271−2
TEL 0553-22-4887　FAX 0553-23-2520
http://www.horiuchi-s-shop.com
E-mail information@horiuchi-s.com

キャンパストートバック　82

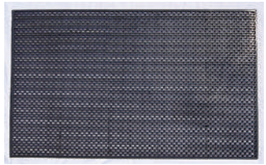
●1,000円（税込）
W350×D100×H350mm
［備　考］
肩にもかかり厚手。
いちデザインにつき、2,500円料金がかかります。

どこにでもありそうな布製品にひとデザイン加えたい

デザイナーの個性豊かなイラストとお客様の会社名をコラボさせお好みのデザインで作成します。

■ 昭和堂（担当者:雨宮 昌子）
〒404-0013 山梨県山梨市牧丘町窪平62
TEL 0553-35-3833　FAX 0553-35-4121
http://www.shokokai.or.jp/19/showadoprint/index.htm
E-mail masako@showado.com

KMSマット（ケイムスマット）10-A　84



●37,000円（税込）
1枚
（約）W1000×D3000×H15mm
［主な原材料］
天然ゴムと合成ゴム

芝や土の上で、水や雪に強く滑りにくい最適なマットです。

日本全国のゴルフ場で使用されています。色は黒。
養豚農家の方も使用し、衛生的と好評です。
家庭で使えるマットも用意してあります。（10,000円）

■ 大和ゴム工業（株）（担当者:佐野 浩道）
〒409-2212 山梨県南巨摩郡南部町南部9172
TEL 0556-64-2533　FAX 0556-64-4179
E-mail daiwa@maple.ocn.ne.jp

地域商社紹介PV 山梨県観光PRのPV　86

地域商社ならびに観光DMOのプレゼンテーション

商品ブランディング、デザイン、観光プロモーションまで国が推進する地域商社とDMOの活動のご紹介。

■ （一社）富士地域商社（担当者:鷹野 啓司）
〒400-0867 山梨県甲府市青沼1-12-27
TEL 090-8776-9878　FAX 055-233-1636
https://www.fujishow.org/
E-mail takano@arms-net.com

トータルパッケージの企画・デザイン・製造　83

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（担当者:五味 美和）
〒400-0027 山梨県甲府市富士見1-2-5
TEL 055-242-8760　FAX 055-242-8761
http://www.ukp.jp
E-mail kawasaki-yamanashi@ukp.jp

化粧箱用装飾プレート　85

●550円〜（税込）
［主な原材料］
真鍮・ステンレス

微細なデザインで商品価値を高める装飾プレート

食材を梱包する木箱などにシールや焼印ではなく、真鍮やステンレス素材でメイン商材の脇役として商品の付加価値を高める商材。

■ （有）オプス・ケーティー（担当者:開場　明）
〒409-3861 山梨県中巨摩郡昭和町紙漉阿原2573
TEL 055-230-4000　FAX 055-230-4010
https://utility.tokyo/
E-mail akira@ops-kt.co.jp

パネルハウス　87

●20,000円〜（税込）
1式
W870×D390×H2000mm
［主な原材料］
杉、ヒノキ／県産

山梨県産木材を使った一坪ログハウス

ボルトを使わない完全組立式のログハウス。
壁面は差し込む板材によって変化します。
1坪タイプですが、組み合わせも可能です。

■ 山静商会（株）（担当者:市川　将）
〒409-2212 山梨県南巨摩郡南部町南部3986
TEL 0556-64-2289　FAX 0556-64-4069
E-mail so-i@logcraft.e-arc.jp

88 螺旋階段（キット）

●25,920円（税込）
1kg
W210×D210×H540mm
［主な原材料］
檜（東京都桧原村産）

高さ約52センチの大迫力。精巧な螺旋階段キットです。

玄関先に置いたり、結婚祝いに最適。また、ホームパーティでは、階段にお菓子を並べたり、盛り上がること確実です！

■（株）ウッドボックス（担当者:山口 雄二）
〒401-0012 山梨県大月市御太刀1−10−4 千野ビル1F
TEL 0554-68-9160　FAX 0554-68-9162
https://www.wooby-s.com/
E-mail guchy@woodbox-inc.com

89 アクアウィッシュ（ノンアルコール中性電解次亜水）

●12,960円（税込）
20L／開封後365日
［主な原材料］
電解次亜水、塩／兵庫県産

あらゆる衛生管理に…人にも環境にもやさしい除菌剤。

1.安全な除菌　※塩と水だけで作られています。
2.安全な消臭　※臭いを元から分解します。
3.安全なウイルス対策　※塩と水だけの電解次亜水が根拠です。

■（株）アイエデュケーション（担当者:網野　賢）
〒405-0041 山梨県山梨市北354-6
TEL 0553-22-4057　FAX 0553-88-9078
E-mail aminokyozai@crocus.ocn.ne.jp

90 郡内織、古都音の「きんちゃく」

●1,080円（税込）
W150×D40×H200mm
［主な原材料］
ポリエステル95%、綿5%、郡内織生地

江戸時代から続く郡内織の玉虫色のリバーシブル巾着

沢山の職人さんの協力の下、経糸緯糸にこだわり、玉虫色の刺し子調に仕上げた郡内織のオリジナル生地「古都音」で作った撥水加工のリバーシブル巾着です。

■ 森島商店（担当者:白木 克明）
〒402-0056 山梨県都留市つる4-7-4
TEL 0554-43-4926　FAX 0554-43-0580
http://www.shokokai.or.jp/19/192041S0718/
E-mail ms1969@alpha.ocn.ne.jp

91 カタログギフトヤマナシ

丸ごと山梨県を送る全国発のアイテム

■ CIH（株）（担当者:網倉 一修）
〒409-3745 山梨県中央市山ノ神流通団地3-4-2
TEL 090-3964-6439　FAX 055-273-2443
E-mail amikun@hotmail.com

92 ブラックシリカのネックレス

●24,000円（税込）
1個
約40cm（ネックレス上にすると約20cm）
［主な原材料］
ブラックシリカ（雨畑硯石）
／早川町雨畑地区産

血行がよくなるネックレス

遠赤外線を大量に放出するという神秘の石・ブラックシリカでできたネックレスです。

■ 望月治徳商会（担当者:望月 治徳）
〒406-0043 山梨県笛吹市石和町河内1040-12
TEL 055-263-2816　FAX 055-263-2916
http://www.shokokai.or.jp/19/hmochizuki/index.htm

93 農商工等連携・地域資源活用・新連携事業

中小機構は新事業創出をトータルサポートします。

農商工等連携・地域資源活用・新連携事業について、中小機構は新事業創出をトータルサポートします。

■（独）中小企業基盤整備機構関東本部（担当者:加藤 美季）
〒105-8453 東京都港区虎ノ門3-5-1 虎ノ門37森ビル3F
TEL 03-5470-1640　FAX 03-5470-1573
http://www.smrj.go.jp/kanto/
E-mail kanto-mi@smrj.go.jp

農商工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、「農商工等連携推進法」に基づき認定し、総合的に支援します。

農商工等連携とは

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。
（農商工等連携推進法）

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

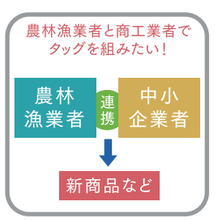
支　援

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」「農林水産品」「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・市場化によ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、各都県が策定する「基本構想」によって指定されます。

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掲示されていること
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

地域資源活用チャンネル　http://j-net21.smrj.go.jp/expand/shigen/index.html