

# ご当地グルメ

ほうとうを始め地酒など、山梨を代表するグルメがあなたを待っています。

## ゆば (ゆば工房五大)

身延町



身延町の水は癖がなく、のどごしやわらか。贅沢なお水でよく洗い、ぷっくりとふくらんだ大豆で作る五大のゆばは、厚く、ボリュームがあり、大豆の風味も豊か。

詳しい情報はこちら



## 地酒 春鶯囀

富士川町



目指しているのは、ぬる爛で美味しいお酒。家でゆったりと、おでんや鍋物を食べながらお酒を飲むシチュエーションに合う日本酒です。

詳しい情報はこちら



「萬屋醸造店」内に設置された「酒蔵ギャラリー 六斎」。カフェも併設されており、「春鶯囀」のお酒も販売しています。



## あけぼの大豆

身延町



「幻の大豆」と言われる身延町のブランド大豆。大粒で甘みが強いのが特徴で、一度食べたらやみつきになる美味しさ。

詳しい情報はこちら



## 地酒 甲斐の開運

富士河口湖町



21代続く老舗酒蔵「井出醸造店」。「甲斐の開運」の銘柄で広く知られ、今では外国人観光客からも人気を集めている酒蔵です。

詳しい情報はこちら



## ほうとう

「ほうとう」は山梨県民のソウルフード。山梨には、物事がうまく進んだときに「うまいもんだよ、かぼちゃのほうとう」という言い回しがあるほど、みんなに親しまれている郷土料理です。

## ほうとう不動 本店

富士河口湖町

ほうとうには珍しい腰のある麺は、スープの旨みに負けず噛めば小麦しっかりと感じ、いつ食べても新しい発見のある最高のほうとうです！

詳しい情報はこちら



## ほうとう蔵 歩成 河口湖店

富士河口湖町

ホクホクで素材感のあるかぼちゃ、ジャガイモ、さといもが煮込まれたトロミのあるザ・ほうとう。

詳しい情報はこちら



## 味菜庵

身延町

身延町特産の「あけぼの大豆」を使った手づくり味噌は甘みが強く、太さや長さにはばらつきのある極太の手打ち麺と相性抜群。

詳しい情報はこちら

