

山梨日日新聞

甲府市特別企画

ふるさと納税 特別号外

第3号
発行所 山梨日日新聞社



甲府市は、山梨県のほぼ中央にあり、細長い形をしています。面積は212.47平方kmで、南北の山の間にある平らな土地は「甲府盆地(こうふぼんち)」と呼ばれています。市街地は甲府盆地の中心にあり、市内には荒川が流れ、御岳昇仙峡(みたけしょうせんきょう)や芦川溪谷(あしがわけいこく)といった豊かな自然に恵まれています。
ふるさと納税課 Tel.055-237-5328

日本ワイン発祥の地・甲府の老舗ワイナリー

オール市産の甲州リリース

明治初期、日本で初めてワインを醸造した「ワイン発祥の地」として知られる甲府市で、いち早く創業した老舗ワイナリーのサドヤ(同市北口3丁目)。自家農園を守り、ヨーロッパ系ブドウを原料にしたプレミアムワインを造り続けることにも、カジュアルなスタイルまで幅広く展開。近年は「オール甲府市産ワイン」など、山梨の風土を生かした特徴あるワイン造りに注力している。

風土生かしたワイン造り



伝統品種がメインのサドヤ農場善光寺



「オール甲府市産」ワインの「甲府甲州」

サドヤの前身は江戸時代から続く油屋。1917(大正6)年、転業して洋酒やビールなどの代理店「サドヤ洋酒店」を営んでいた今井精三氏が、ワインの製造販売に乗り出した。自家農園を開墾し、フランスのワイン専用品種の栽培にも先駆けて取り組んできた。戦後、農園で収穫した良質なブドウから代表銘柄「シャトーブリアン1946」を発売。「日本初の本格的ワイン」と称され、宮内省(当時)や一流ホテルなどに納品された。

現在は善光寺、東光寺(いずれも甲府市)、明野(北杜市)の3つの畑からさまざまなワインを造り上げている。最古の農園である善光寺はカベルネ・ソーヴィニヨンとセミヨンがメインだが、品種の改植にも取り組んでいる。東光寺で甲州などを育て、明野で多彩な専用品種を栽培している。ワインのアイテム数は現在約30

種類。「シャトーブリアン」(セカンドのミュールを含む)をはじめ、山梨産をメインにしたカシユアルスタイル「オールージュ」、日本ワインと輸入ワインのブレンド「モンシエルヴァン」を軸に展開し、産地シリーズ「Line1(リエル)」も販売数を伸ばしてきている。

「オール甲府市産」ワインでは、2018年に開府500年記念事業の一環として、市が山梨大と共に



甲州の仕込み作業

同で開発してきた「甲府スパークリング甲州」を手掛けた。このワインは販売が終了したが、市のPRにつなげようと、コンセプトを継続。市産の「甲州」と武田神社の堀の水から採取した酵母を使い、「甲府甲州」を新たに発売した。ラベルには伝統工芸品である甲州印伝の印伝柄(菱菊)をあしらった。

サドヤは甲府駅から徒歩圏内の立地。同社によると、ワイナリーへは年間2万人近くが見学に訪れ、直営ショップに限ると7〜8万人が来場するという。サドヤ営業部の波多野貴貴部長は「より多くの方々にお越しいただけるよう、県外でのPR活動にも取り組んでいます」と話している。

地元で愛され続ける老舗和菓子店

季節感のある和菓子を提供したり、素材や製法にこだわったり、甲府市で伝統の味を守り続けている老舗和菓子店。地域から長年愛されている3店を紹介する。

野中

創業80年近い老舗あんこ店の野中(甲府市大里町)。先代がアイスクャンディーから事業を起し、現在は生あん、練りあん、ゼリーなどのカップ商品、焼き菓子など多彩な製品を展開している。売り上げの約8割はあんこ関連製品が占めており、OEM(相手先ブランドによる生産)と自社製品の割合はほぼ半々となっている。OEM製品では、伊勢丹系列の高級スーパーなどの主要顧客と取引。自社製品では、ぜんざいや水ようかんなどが卸売業者を介し都内のスーパーを中心に並んでいる。

オーダーメイドのあんこ製造は、和菓子用、洋菓子用など20

澤田屋

江戸時代から続く歴史を持ち、明治44(1911)年に菓子製造として創業した澤田屋(甲府市中央4丁目)。職人育成に力を入れ、看板商品を作ろうと全国から修業にきていた職人たちが試行錯誤して昭和4(1929)年に誕生したのが「くろ玉」だった。くろ玉作りは1世紀近い時を刻

OEMと自社、多彩なあん野中

看板商品「くろ玉」に注力 澤田屋
朝生 国産素材にこだわり 石坂屋



MEMO 甲府は「日本ワイン発祥の地」
明治3~4年ごろ、甲府で、日本で初めてワインの醸造が行われた記録が残っている。1870年(明治3年)ごろ、山田有教氏と詫間憲久氏が甲府で日本初のワイン醸造に挑戦した。当初は事業が頓挫したが、その後、明治10年に甲府城跡地に県立葡萄酒醸造所が設立され、山梨のワイン産業の発展の基礎となった。

サドヤ
SPARKLING WINE
QR code

シャトー酒折
ドメーヌQ
(レストランポルドー)
QR code

甲府市内のワイナリー紹介
甲府市内には現在4か所のワイナリーがあります。
QR code

む。一時は洋菓子まで含め商品目を広げたが、2016年に5代目社長に就任した黒澤晋太郎氏は和菓子への集約化と販売拠点の集中化を図り、現在はくろ玉に注力している。

くろ玉は、青えんどう豆のあんこ「うぐいすあん」を丸めたあんこ玉に黒糖のようかんをかけた和菓子。基本的な要素は変えることなく、製造は基本的に手作りだが、時代の流れに合わせて甘さなどの調整をしている。

くろ玉から派生し、2020年からは季節の玉菓子シリーズを開始。「くり玉」を皮切りに毎年新作を投入、「いちご玉」「キャラ玉」などを旬の時期に発売し、現在は9種類に上る。

石坂屋
大正10(1921)年に創業し、100年以上も昔ながらの味を守り続けている石坂屋(甲府市朝日4丁目)。その日の朝に製造

し、当日中に食べることが前提の「朝生菓子」というカテゴリーで長年地域に親しまれ、作りたての新鮮さを売りにしている。

看板商品は、お茶菓子としての草餅と豆大福。国産素材にこだわりの無添加で製造し、賞味期限は当日中となる。

草餅に使うヨモギは国産。皮の上新粉の原料には梨北米を使用し、鮮度の高さを追求して使う直前にその都度製粉するこだわり。小豆は北海道産で、自社で毎日あんこを作っている。豆大福の赤えんどう豆も北海道産、皮には厳選した国産のもち米を使っている。

いずれの商品も急速冷凍機を導入したことで、通販やふるさと納税返礼品として全国配送が可能になった。年間を通じて季節の行事に合わせた商品展開も売り上げに占めるウェイトが大きい。正月需要の年末や月見団子が動く十五夜などの秋が繁忙期になる。

「安心」自家製無添加料理を提供

通販はスープにシフト、新作8品

野菜たっぷり、美味しさ引き出す

野菜とシーフード中心の自然派レストラン、ナチュラルグレース（甲府市上石田2丁目）。「安心安全」を第一に、レストラン、弁当、通販など多角的に展開している。近年力を入れている通販では、パスタソースからスープへ主力商品をシフトし、品目を大幅に拡大。ホームベジもリニューアルした。スープは野菜をふんだんに使い、自家製無添加で健康志向のメニューを追求している。

ナチュラルグレースは1991年、オーナーの三村正治さんが脱サラしてオープンした。もともと料理好きで自然食や自家製無添加に興味があったという。

自然の恵みから生まれた素材をシンプルに利用し、イタリアンをベースに、野菜とシーフードの美味しさを最大限に引き出したヘルシーなオリジナルメニューが中心。ソースやドレッシングなど、すべて自家製無添加にこだわっている。



オーナーの三村正治さん

甲府内の農家から有機・無農薬野菜を調達。県産小麦や国産てんさい糖の使用など、あらゆる素材について安心して食事ができるような心がけている。

レストランのメニューをそのまま詰めるというコンセプトの弁当・ケータリングは主力に育ち、2018年には専用工場「三毛猫キッチン」を開店。受注量の増加に対応している。

近年、注力するのが通販事業。なかなか売れ上げが伸びなかったが、今後成長が見込まれているスープに着目。今までの3品から11品に増やし、昨年11月、ホームベジもリニューアルした。

スープの新作は、濃厚トマトのポタージュ、鮭と野菜の豆乳みそスープ、甲州牛のビーフシチューなど8品。野菜がたっぷり



ナチュラルグレース

入り、「食べるスープ」を前面に出す。真空パックを温めればすぐに食べられるという手軽さもあり、リピーターも増えてきているという。

新作のスープについては2026年中にふるさと納税返礼品として掲載予定。

三村さんは「通販商品は、お店の味を気軽に家庭で楽しめます。スープは選ぶ楽しみも増えました。自家製無添加でバランスの良いスープを作りましたので、ぜひ皆さまに召し上がっていただきたいです」と話している。

地域の紙資源リサイクル

トイレトペーパー販売

売上の一部、児童福祉施設へ寄附



おかげさまで2024年12月、2年連続で甲府市にある児童福祉施設の子供たちへクリスマスプレゼントを贈ることができました！この活動により、みなさまに「ふるさと納税してよかった」と実感していただけたら最高に嬉しいです。



2017年10月に立ち上げ、障害者就労支援事業を柱に展開している。甲府市と笛吹市に事業所を構え、社員数は障害者を含め現在約150人。

経営ビジョンに「障がい者を特別なものにせず、誰もがそこに居ていい社会にする」を掲げ、就労支援のほか、古道具販売や飲食、地域商社事業など多角的な事業を展開している。

障害者の就労支援などを行う「KEIPE(ケイプ)」（甲府市中央2丁目）は、トイレトペーパーを甲府市のふるさと納税の返礼品用として出展している。トイレトペーパーは、市が回収するミックスペーパーを原料にリサイクルしたもの。山梨県古紙リサイクル協同組合と業務連携を結び、出荷作業として障害者雇用を生み出している。売上の一部は、児童福祉施設への支援に充てている。

甲府市では、年間約1200トンのミックスペーパーを回収している。製造工場に原料として届いた後、トイレトペーパーに生まれ変わる。同社によると、年間延べ約1万3000軒が利用しているという。

トイレトペーパーは12ロールごとビニール包装され、段ボールで届く。寄附金額に応じて24ロール、48ロール、96ロールの3種類を用意していて、96ロールが一番人気。購入者の2〜3割がリピーターになっているという。

同社は独自に売り上げの一部を寄附に充てることを決めていて、寄附金は96ロール1つにつき10円、48ロール1つにつき5円納めている。出荷すればするほど基金が積み上がる仕組みで、実際に放課後等デイサービスへサッカーボールを寄附した実績がある。

地域商社事業部の飯室和希部長は「日常必需品ではあるけれど、購入することで環境問題の解決の一助につながり、障害者が活躍する場が増えていきます。未来ある子どもたちへの寄附は社会貢献にもなります。ストーリーをご理解いただけたら幸いです」と話している。

甲府に来たら 寄ってけし オススメ観光情報

甲府城南側の新しい城下町

小江戸甲府 花小路



甲府城の城下町を現代風に再現した「小江戸甲府花小路」。灯笼や石畳の路地など、江戸時代を感じさせる建物に令和の感覚を取り入れた存在感のあるまちなみには山梨の産業や食材を活かした店舗や飲食店が並び、甲府ならではの魅力が堪能できます。

甲府市丸の内1丁目11-6
営業時間・休業日など、詳しくは各店舗にお問い合わせください

交流と新しい文化がうまれる場所

こうふ亀屋座



「華やかなりし小江戸文化を中心にこうふの歴史・文化を感じ、交流し、つないでいく歴史文化交流施設」をコンセプトとし、江戸時代に実在した芝居小屋「亀屋座」をモチーフにした施設です。寄席や演芸などの観賞や、歌や踊りなどの発表はもちろん、セミナーや講演会などにご利用いただけます。

甲府市丸の内1丁目11-5 Tel.055-267-8460
〈開館時間〉9:30-18:00 〈休館日〉毎週火曜日

甲府の歴史はここから始まった

信玄ミュージアム



国史跡武田氏館跡に関わる歴史や史跡の見どころを紹介するガイダンス施設。展示室は、歴史に詳しくない方でも気軽に戦国大名武田氏がくらした館の歴史や概要を知ることができる常設展示室と、出土品などから、より専門的に歴史を学ぶ特別展示室があります。

甲府市大手3丁目1-14 Tel.055-269-5030
〈開館時間〉9:00-17:00 〈休館日〉毎週火曜日

信玄ミュージアム 観覧料無料券
（有効期間）令和7年7月1日～

切り取って「信玄ミュージアム」の受付でご提示ください