

甲斐の至宝

コンペ賞品のご案内



賞品例

※ご予算により内容が異なります

第七位	第五位	第三位	準優勝	優勝
甲斐サーモン	山梨県産馬刺し	富士桜ポーク	甲州ワインビーフ	あわびの煮貝
BG賞	BB賞	第二十位	第十五位	第十位
葡萄 (季節による)	甲州ワイン	山梨産日本酒	ほうとう	甲州地鶏

甲州ワイン

世界的にも有名な甲州ワイン。

山梨県における本格的なワインづくりは、本場フランスの技術を学んだ二名の職人よって一八七七年に勝沼町で始まりました。県内には数多くの、見学が可能なワイナリーや資料館が有り、ワイン通にとってはまさに聖地です。



日本酒

「名水の郷にこそ銘酒が生まれる」

その言葉通り、山梨県には一六の蔵元が有り、それぞれが味と技術を磨き、競い合っています。

珠玉の名水の郷に蔵を構え、各蔵元がその個性を活かして磨く酒は、まさに山紫水明の風景が浮かんでくる味です。



富士桜ポーク

山梨県の県花「富士桜」の名を冠したブランド豚。
長い年月をかけて開発されました。

二〇一三年九月からは富士桜後を引き継ぐ新ブランド豚

「甲州富士桜ポーク」もお目見えしております。

ジューシーで柔らかな食感とさっぱりとした脂身が特徴です。



甲州ワインビーフ

ワインの搾りかすを食べって育った牛の肉。

まさに「ワイン王国 山梨」にふさわしい食材です。

ワイン粕によって、肉の旨みが引き出された柔らかな質感が特徴。

シンプルにステーキなどで召し上がってください。



甲斐サーモン

名水に恵まれた山梨県では、古くから虹鱒の養殖が盛んです。

中でも体調五〇〜八〇cm、体重1kgを超す大型の虹鱒は、甲斐サーモンと呼ばれています。

サーモンピンクの美しい色合いで、焼いてよし、生でもよし、の逸品です。



桃・葡萄

日本一の生産量を誇る桃や葡萄。

例年、桃は七月から八月、葡萄は八月から一〇月が旬です。

近年では国内はもとより、海外にも輸出され、大変好評を博しています。

桃源郷ならではの自然からの贈り物、是非ご賞味ください。



甲州地鶏

軍鶏と劣性白ロックを掛け合わせた地鶏です。

豊かな自然の中で一二〇日間しっかりと放し飼いにしている為

肉質が引き締まり旨みがたっぷりです。

親子丼、串焼きなど食べ方もバリエーション豊かです。



馬刺し

古来より山梨県では一般的な食材です。

上品で繊細な旨みがあり、驚くほど柔らかか。

おろし生姜やにんにくなどと共に、つついとお酒がすすんで
しまします。

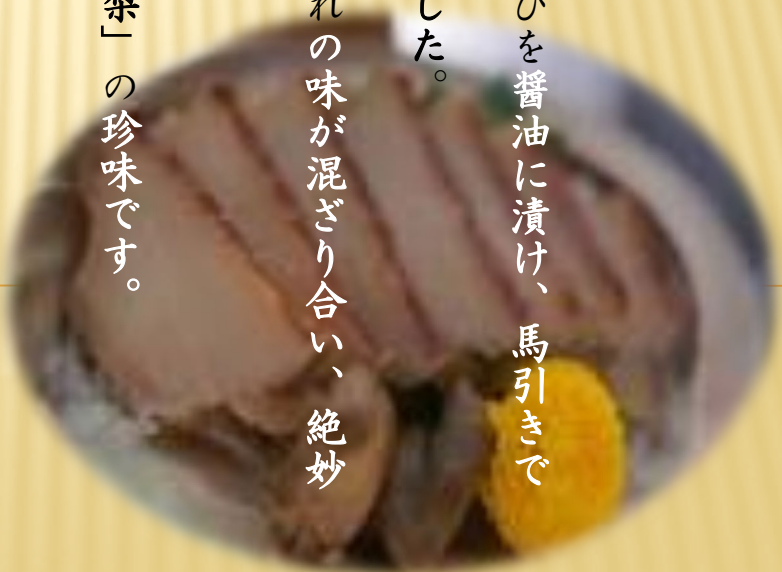


あわびの煮貝

その昔、静岡県沖で漁られたあわびを醤油に漬け、馬引きで富士川を沿って山梨県に輸送されました。

旅の途中で、醤油とあわびのそれぞれの味が混ざり合い、絶妙な味が作り出されました。

今や全国的にも有名な「内陸県 山梨」の珍味です。



ほうとう

時はさかのぼること、平安時代の中国からの禅僧が伝えた

「饅頭（はくたく）」に起源を持ち、その後、甲斐の名将、

武田信玄がこれを「陣中食」として改善したといわれており

ます。調理が簡単かつ、南瓜などの野菜が豊富な健康食です。

言わずと知れた、山梨県を代表する郷土料理です。

