

県産農産物のおいしさ新発見！

山梨だからこそ味わえる ジェラート屋さん特集！

山梨で丹精込めて生産されたフルーツや野菜、生乳などを使い、手間をかけて作られたジェラートは、一つ一つが感動的なおいしさ。山梨には作り手のこだわりが感じられるジェラート屋さんがあります。さあ、お気に入りの味を見つけに行ってみよう！

山梨県は、日照時間が長く、昼夜の寒暖差も大きいなど、フルーツの栽培に適した風土に恵まれています。特にブドウ、モモ、スモモの生産量は日本一を誇り「フルーツ王国」と呼ばれています。新しい品種の開発も盛んで、国内だけでなく海外からも注目を集める高品質なフルーツの宝庫。ここ山梨は一年を通じて多彩なフルーツが生産されていますが、夏が終わり出荷の最盛期を過ぎると、少し名残惜しさを感じませんか？

そこでオススメしたいのが、フルーツをはじめとする県産農産物を贅沢に使って作られたジェラートです。

山梨の魅力を再発見！

ハイクオリティ
HIGH QUALITY YAMANASHI
やまなし

ウェブでも山梨の魅力を発信中！

HIGH
QUALITY
YAMANASHI

山梨県の様々な
魅力をお届けする
県公式のブランド情報
発信サイトです



スーパーの店頭にはほとんど並ばないような希少な品種や、採れたて新鮮なフルーツをジェラートとして楽しめるのも、農家さんとのつながりを大事にしている山梨のジェラート屋さんだからこそ。「このフルーツも山梨で作っていたんだね!」と驚くようなおいしい出会いもきっとあると思います。

どのお店も厳選した県産農産物の素材そのものの味を大切にしながら、こだわりと創意工夫で作っています。食べればきっと笑顔になれる、山梨ならではのおいしさをジェラートで発見してみませんか？

笑顔あふれる、地域の人気店！

氷華 (ひょうか)

「山梨の本物のフルーツのおいしさを召し上がっていただきたい」という思いで作られるジェラートは、どれも素材そのもののおいしさを味わえる逸品。1番おいしい時期に合わせて提供するために、店主自ら農家に足を運んで四季折々の素材を吟味しています。長年、県内の生産者さんと親交があるからこそバリエーション豊富で、例えば「アジロン」のような今では希少なブドウのジェラートが登場する時期もあるので、品種ごとの香りや味わいの違いを食べ比べてみるのも楽しみ。氷華は、「こんにちは!」とお客さんが入ってくるほど地域で愛される存在。「子どもの笑顔を見るのが1番の楽しみですね」と語る店主とスタッフのあたたかな人柄も魅力のお店です。



店主の
中西 光茂さん

甲府市小瀬町68-11 ☎ 055-243-9990
○営業時間／10:00～18:00
○定休日／火・水曜日(11月～2月:月・火・水・木曜日)

絶品!甲州「生」ジェラート

イルクルソーレ

イルクルソーレの名前は、イタリア語で「伝達者」を意味します。そこには山梨のおいしい食材の魅力を、ジェラートという形で全国に広げていきたいという思いが込められています。イタリア料理店の総料理長を務めるシェフが考案した本場イタリア伝統のジェラートは、山梨の上質な食材のおいしさを存分に引き出した濃厚な味わいと、滑らかな食感が魅力。モモやブドウをはじめとする県産フルーツは農家さんから直接仕入れ、加熱処理や冷凍をせずに「生」のまま贅沢に使っています。ミルクも八ヶ岳山麓の牧場から朝搾りたてのものを仕入れ「生乳」のまま使用。一年を通じて素材が持つ本来のおいしさが味わえるイルクルソーレの生ジェラートで、山梨の味覚を堪能してみませんか？



スタッフの
渡邊 南海さん

甲府市朝日2丁目17-12 ☎ 055-209-2104

○営業時間／平日12:00~18:00 土日祝11:00~18:00

○定休日／不定休

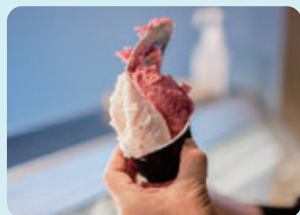


※天候などにより営業時間が急遽変更になる場合がありますのでSNS・WEBをチェックしてください。

山梨の旬と鮮をジェラートで!

シャナドウ

「ジェラートの味は素材で決まる!ジェラート作りは、会得というより体得です」と語る店主は、砂糖などの甘味だけでも素材に合わせて20種類を使い分けるまさにジェラート職人。山梨県産の厳選した素材を使い、一つ一つ手作りにしているジェラートは、フルーツ自体のおいしさを、より一層深く味わえる絶品。ふるさと甲州市の風景をイメージし「桃源郷」の意味を持つ「シャナドウ」を屋号にした店主の思いが伝わる、華やかで風味豊かな味わいは、オリジナルブレンドのコーヒーや、山梨県産の和紅茶との相性も◎。秋にはサツマイモのジェラートが登場するなど、素材から季節を感じられるのも魅力。ワンちゃん用のジェラートもあるので、愛犬と一緒に楽しむのもオススメです。



店主の
関 裕樹さん

甲府市川田町933-30 ☎ 055-267-6032

○営業時間／11:00~18:30(10月~3月は、~17:30)

○定休日／水曜日

