

くわ の グルメ旅ガイド

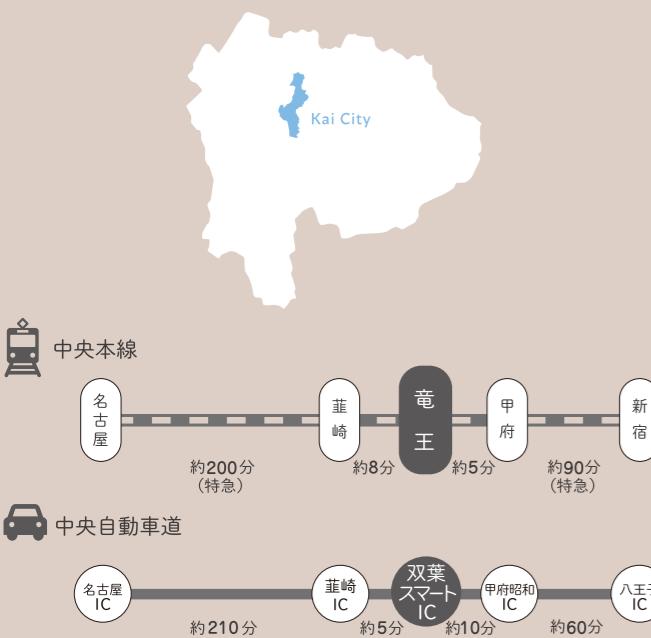


甲斐市の
おいしさ発見

MULBERRY

甲斐市商工会

ACCESS INFORMATION



お問い合わせ

甲斐市商工会

Tel: 055-276-2385 Fax: 055-279-0187

KUWA PRODUCTS

甲斐の桑物語商品のご案内

*価格表記はすべて税別価格です



甲斐の桑茶
ペットボトル

500ml 138円

クセがなくまろやかな風味で、飲みやすいお茶です。



甲斐の桑パウダー

100g 2,000円
40g 900円

粉末茶のほか、お料理やお菓子作りなどにもお使いいただけます。40gのお試しサイズもございます。



甲斐の桑茶
ティーパック

2g×30包 1,150円

毎日のお茶として、いつでも手軽に美味しく召し上がれます。



桑の実ジャム

150g 500円

添加物や保存料を一切使用せず、素朴で贅沢な完熟桑の実ジャムです。

甲斐の桑 商品ご紹介



いただきました！お墨付き。

令和元年9月10日 経済産業省 特許庁より

「甲斐の桑茶」

「甲斐の桑パウダー」

が地域団体商標の認定を受けました。



地域団体商標制度とは…

地域ブランドを商標権として登録することにより地域特産という付加価値が生じるため他の地域との差別化を図ります。

KAI-No KUWA MONOGATARI

ABOUT MULBERRY IN KAI CITY

甲斐市地域（旧竜王町、旧敷島町、旧双葉町）は、大正時代末期から昭和中期にかけて養蚕が盛んでした。そして養蚕農家がほとんど存在しなくなった今でも、甲府盆地を一望する甲斐市の登美の丘には「登美農園」の桑畠が広がっています。

この桑の葉を有効活用すべく、甲斐市では地域創生事業のひとつとして、甲斐市産100%の桑を使用した製品「甲斐の桑物語」の地域ブランド化を推進。甲斐市による「ふるさと名物応援宣言」、令和元年9月10日経済産業省特許庁より「甲斐の桑茶」「甲斐の桑パウダー」が地域団体商標の認定を受け、地域の関係者を巻き込み、市の特産品として県内外でのPR活動や販路開拓事業など積極的な取り組みが行われています。

桑の実や桑の葉には様々な栄養成分が確認されています。たとえば、桑の実はポリフェノールやアントシアニンを、桑の葉はカルシウム、鉄分、ミネラルなどを多く含有。特に体内の糖の吸収を抑えるDNJ（デオキシノジリマイシン）や、気分を鎮めてリラックス効果をもたらすGABA（アミノ酸）が豊富なため、近年では大学や医薬機関において研究開発が進められています。



Mulberry Gourmet



甲斐市にきたら
絶対食べたい!
桑グルメ
SELECTION

*価格表記はすべて税別価格です

*新型コロナウイルス感染症拡大などに伴い、掲載情報が
変更される場合がありますのでご了承ください

きららベーカリー

《manufactured by ぎんが工房》



マルベリーセンべい ¥111
薄焼きのパリパリと軽い歯ざわりのあとから、桑の実(マルベリー)の甘みと酸味が味わえる。その酸味を引き出すため、フランボワズパウダーも配合。

電話 055-277-8709 甲斐市中下条851-1
10:00~18:00 休日・月

魚竹寿司

寿司ランチ四海巻入り
(お吸物・小鉢付き) ¥800

四方の海を意味する伝統的な細工ものの巻き寿司に、桑の葉の緑色をプラス。舍利と和えた桑パウダーのほのかな香りが、玉子焼きの絶妙な甘さと海苔の香りを引き立てる。



13



14

大名巻き ¥1,296

魚や野菜などの具材に加え、桑パウダーを混ぜた舍利でより鮮やかな仕上がりに。食べ応え満点で、各素材の味わいと桑の葉のさっぱりした風味も感じられる。



電話 055-276-2261 甲斐市玉川93-4
11:00~13:30/17:00~20:00 休水

The CAFE L.D.K

ザ・カフェ・エルディーケー



1

桑の葉ジェラート ¥400

鮮やかな色味とは逆に、桑の実の柔らかな酸味と調和する優しい香りとほどよい甘みが印象的。味わいは抹茶に近いが、コクがあるのにより繊細で後味さっぱり。

2



桑の葉カプチーノ ¥500

桑パウダーとミルクをよく混ぜ、スチームでふわふわに。マイルドな口当たりで飲みやすく、桑の葉のほのかな香りが楽しめる。

電話 055-268-3337 甲斐市篠原274-1
11:00~22:30 休無休

らズベリーカフェ (キッチンカー)

8

桑の実ジャム
¥463

目を引くピンクのキッチンカーで移動販売。やさしい甘さのたっぷり生クリームと甘酸っぱい桑の実ジャムとのマリアージュが、モッチモチの生地にペストマッチングでしあわせな気分に。甘さを抑えたジャムは、素朴な味わいで若い方には新鮮に、年配の方には懐かしい味として喜ばれそう。

電話 055-276-2628 甲斐市西八幡4353-3
(甲斐市富竹新田字大明神河原1714-1) 水・木12:00~19:00

UDONダイニング らんたん

15



桑の葉うどん ¥564

桑の葉パウダーを練り込んだ麺は香りや味にクセがなく、つけ汁でいただくツルツルと滑らかな食感がやみつきに。細麺ながら程良いコシと弾力があり食べ応え充分。グリーンの麺は目にも鮮やかで、トッピングの具材とのバランスも良く、最後まで飽きずに食べられる。ヘルシーなノンカフェインの桑の葉ドリンクもぜひお試しを。

電話 055-225-4320 甲斐市玉川I256-1-1
11:00~15:00/18:00~24:00 休水

双葉サービスエリア下り線 レストラン山交

3



くわの実どら焼き ¥180

収穫時に生で仕入れて加工した桑の実を使用。そのほのかな甘みを引き立てるため余計な甘さを控えて仕上げている。手頃なサイズで、スイーツが苦手な人や年配者にも人気。



桑の葉かすてら 桑葉 ¥880

ここでしか手に入らないオリジナル商品。しっとり滑らかな舌ざわりで、桑の葉のほんのりとした渋みと香りがクセになりそう。

電話 0551-28-4035 甲斐市竜地2630
24時間営業 休無休

4

ダッ桑ース
巨峰／ゆず／南部茶 各¥180

フランスの伝統的な焼き菓子をアレンジし、桑の葉パウダー入りのメレンゲ生地で各種のクリームをサンド。口にした途端に広がる桑の葉の濃厚な風味、そのあとを追うクリームの個性的な味わいと、2段階で楽しめる。果肉の甘みが際立つ巨峰、爽やかに香るゆず、桑の葉と絶妙に調和する南部茶と、すべて山梨の特産物を使用。

電話 055-288-8981 甲府市古上条町11-1 クライムマツヤマ1F
11:00~20:00 休月

クチナ イタリアーナ セソンローゼ

11



桑の葉の入った野菜とチーズのリゾット
¥1,360

ランチセット ¥1,380

イタリア産小麦粉・桑パウダー・白ゴマの入ったイタリアパン。表面はカリッ、中はモチッとした食感で、ほんのりと上品な桑の葉の香りが感じられる。

12

フォカッチャ 単品 ¥350

イタリア産小麦粉・桑パウダー・白ゴマの入ったイタリアパン。表面はカリッ、中はモチッとした食感で、ほんのりと上品な桑の葉の香りが感じられる。

電話 0551-45-6809 甲斐市竜地3579-13 11:30~14:30/
17:00~22:00 休木

丸十平林製パン

16



桑の葉食パン 3枚入(6枚切) ¥180

桑パウダー入りの生地を混ぜ、断面をマーブル状にしたかわいい食パン。生地のキメが細かく柔らかで、ふわっと広がる桑の葉の香りと黒豆の甘みが絶妙。

電話 055-276-3211 甲斐市富竹新田1208-1
7:30~19:30 休日・祝

17



桑そば ¥750

厳選したそば粉に桑パウダーを配合し、美しい緑色に茹で上げた二八そば。その目に打ったばかりのそばの豊かな風味に桑の葉の風味がほどよく調和し、さっぱりと食べられる。一見、茶そばのイメージだが、香りも味もまったく異なり、より洗練された印象。

18



電話 055-276-1020 甲斐市富竹新田2241-10
11:00~14:30/17:00~21:00 休木