

やまなしは
「ワイン県やまなし」と言われますが、
実は、ワインだけではなく。

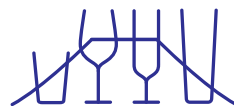
日本酒、地ビール、ウイスキーなど、
さまざまな種類のお酒を
美味しく味わうことができます。

県内においても、
地域ごとに造られるお酒に個性があり、
地域の食材を使った料理との
ペアリングが楽しめます。

やまなしは、
旅することに乾杯が重ねられていく、
まさに美酒美食の宝庫なのです。



山梨県甲州市勝沼エリア(ブドウ畑風景)



お酒の数だけ、
美味しい旅がある。
やまなし

山梨県 観光振興課



ワイン県やまなし

<https://www.yamanashi-kankou.jp/wine-ken/>



Cave de ワイン県やまなし

<https://www.cavedewineken.com/>



山梨県ワイン酒造組合

<https://wine.or.jp/>

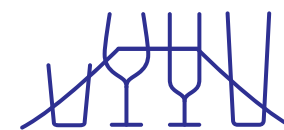


山梨県酒造協同組合

<https://www.yamanashi-sake.jp/>



〒400-8501 山梨県甲府市丸の内一丁目6-1
山梨県 観光文化部 観光振興課 ワイン県・美食担当
メール宛先: kankou-sk@pref.yamanashi.lg.jp
TEL: 055-223-8876 FAX: 055-223-1438



お酒の数だけ、
美味しい旅がある。
やまなし

やまなしの

美しい風景に包まれて。

やまなしの美味しいお酒に、

美味しい料理を合わせて。

乾杯の多い旅は、きっと、

思い出の多い旅になります。

やまなしの美酒



WINE ワイン

やまなしの料理との
マリアージュが楽しめる白と赤。

ぶどう本来の香りを活かした、バランスよい味わいの山梨ワイン。代表的な品種「甲州」を使った白ワインは、鉄分が少なく、魚介の臭みを取ってくれるため、和食や魚料理と相性抜群。鮮やかな赤紫色の品種「マスカット・ベリーA」を使った赤ワインは、洋食や肉料理、醤油やみりんを使った料理にぴったり。やきとりに合わせるなら、塩は「甲州」、タレは「マスカット・ベリーA」です。



SAKE 日本酒

やまなしの秀峰がもたらす
6水系の清冽な水で磨きました。

仕込み水の水系が限定されているGI「山梨」の日本酒。南アルプス山麓、八ヶ岳山麓、秩父山麓、富士北麓、富士・御坂、御坂北麓の6水系の水で造られています。この水が、やまなしの暮らしと日本酒造りを支えています。柔らかで透明感のある味わいの、山梨の日本酒。果実のような優しい香りと、ほどよい旨味、コクも兼ね備えています。とくに、塩気を感じさせる料理との相性は抜群です。



BEER 地ビール

やまなしのゆたかな自然と
醸造家のこだわりが造りました。

気候や地形がビールの本場ドイツに似ていると言われるやまなし。醸造家たちが、ゆたかな自然や水を活かして、個性あふれる地ビールを創り出しています。たとえば、富士の天然水にこだわったビールや、湧き水で造ったプレミアムなビールなど。美味しい料理とのマッチングを楽しむのはもちろんですが、美しい風景を観ながらの一杯も、アウトドアサウナやスキーなどの後の一杯も、最高です。



WHISKY ウイスキー

ジャパニーズウイスキーの代表格、
やまなしのウイスキー。

「ジャパニーズウイスキー」とは、日本で造られたウイスキーのことで、スコットランド産、アイルランド産、アメリカ産、カナダ産のウイスキーと並んで、世界5大ウイスキーに数えられます。ジャパニーズウイスキーの中でも特に有名なやまなしのウイスキーは、口当たりがよくてクセの少ない銘柄が数多く揃っているため、やまなしのさまざまな食事とのペアリングが楽しめます。

やまなしの美食



やまなしの美味しいお酒と

美味しい料理とのペアリングを

ぜひ五感で味わってください。

それが、「やまなしの美食」体験です。

県内のレストランなどで提供される、やまなしの旬の食材を使用した美味しい料理と、やまなしの美味しいお酒と一緒に楽しむ。このペアリングを、やまなしの美しいロケーションの中で、五感で味わっていただくのが、「やまなしの美食」体験です。今、やまなしでは、この体験をより多くの方に楽しんでもらうために、さまざまな取り組みを行なっています。

そのひとつが、県内で活躍するソムリエやシェフなどで構成された「やまなし美食コンソーシアム」。やまなしのゆたかな食材を使って、ここでしか味わうことのできない新しいメニューの開発や、食文化の形成だけでなく、やまなしの歴史、芸術などの観光資源と連動した取り組みを進めることで、やまなしの新しい魅力を発信していきます。

やまなしには、日本酒、地ビール、ウイスキーなど、さまざまなお酒をはじめ、ワイナリー数日本一を誇るワインがあります。やまなしの美味しいお酒と料理のペアリングを楽しむ「やまなしの美食」を体験できるレストランなどを県内各地にさらに広げていきます。

