



やまなし グルメン・エコノミー会議とは？

このような活動を行っています。

山梨県は、地域経済の活性化と食文化の振興を目指し、「やまなしの美酒・美食」をテーマにした取り組みを強化しています。令和6（2024）年2月に生産者と飲食店等が集まり、連携・相互交流することにより、「食」に係る経済を活性化させるための集合体として、「やまなしグルメン・エコノミー会議」を設置しました。

技術向上セミナー



令和6年11月講師
シェ・イノ 手島シェフ

有名シェフの技術・心構えを学べるセミナーを開催しています。

生産現場の視察・商談会



県内の生産現場の視察や商談会を開催しています。

生産者と飲食店の マッチング



LINE アプリを活用した食材探しのお手伝いをしています。

会員数 **101名**
(R7.2.6 現在)



飲食店部門 38名



生産者部門 63名

生産者 52名
県産酒 11名

お問い合わせ・お申し込み先

やまなしグルメン・エコノミー会議事務局
(山梨県観光文化・スポーツ部観光振興課内)

〒400-8501 甲府市丸の内一丁目6番1号
TEL: 055-223-8876
FAX: 055-223-1438
E-mail: kankou-sk@pref.yamanashi.lg.jp

メールでの
お問い合わせはコチラ



～美酒美食～ 山梨テロワール 木×マツチング

料理人と生産者の マツチング事例



豚ロース肉ロースト & 肉詰め花ズッキーニ

フランス料理
キュイエット



韮崎産放牧豚（ぶうふうう農園）
須玉産天然はちみつ
ふじさん牧場ワインラム

サンシャインレッドのタルト

Museum café Sweets lab
葡萄屋 kofu



サンシャインレッド
(JA全農やまなし)



プレミアムリーフティー天子 / 白鳥 (南部茶)

レストラン・オーベルジュ
「nôtori」



南部茶
(JA山梨みらい)

テロワール パン・ド・カンパーニュ

森田 政士シェフ



紅露柿
(甲州市 然企画)



料理人×生産者のマツチングシステム

～美酒美食～ 山梨テロワール 木×マツチング



料理人さまのメリット

- ①こだわり食材・マニア食材の情報がいち早く届く
- ②探してほしい食材も簡単に問い合わせられる
- ③山梨県的美酒美食テロワールの情報が得られる

つくり手さまのメリット



- ①レア食材・売りたい食材情報を料理人に届けられる
- ②料理人さんのニーズが見えてくる
- ③山梨県的美酒美食テロワールの情報が得られる

LINE

よりスピーディーに（流動型）



チャット形式で
直接事務局に
問い合わせが
できます

- 月はじめ
山梨の旬と歳時記を盛り込んだテロワール豊かな話題を配信
- 随時
・新着情報
・取材時での掘り出し食材をできる限りリアルタイムで配信
・HPコンテンツ更新時のお知らせ

WEB

リッチコンテンツで再確認できる！（蓄積型）



- LINEマツチングシステムで発信した情報、事例及び商品コンテンツ等を蓄積し、過去の情報を検索できる
- ・テロワールな人
- ・今月の推し食材
- ・美食の一皿
- ・県産食材データー
- ・お問合せ

※ご利用には、「やまなしグルメ・エコノミー会議」への加入が必要となります。
詳しくは右記QRコード（WEBサイト）よりお問い合わせください。

