

『甲府鳥もつ煮』とは…

『甲府鳥もつ煮』とは、鶏の砂肝、ハツ、レバー、きんか（産まれる前の卵）を甘く濃厚な醤油ダレで照り煮した甲府独自の料理で、昭和25年頃に甲府市の蕎麦店で考案されたと伝えられています。

現在では、甲府市内の各店舗で『甲府鳥もつ煮』を味わうことができ、『ほうとう』、『煮貝』と並んで甲府独自の食文化となっています。

お店に入ったら、まず『甲府鳥もつ煮』を頼み、一杯飲みながら、仲間と楽しく語らう。甲府でよくある風景です。

『甲府鳥もつ煮』は、『鳥もつ定食』、『とりもつ丼』等としても人気があります。これは、鳥もつ煮がごはんとセットになっているもので、暖かいごはんに甘しよっぱいタレがじわり染み込み、ほくほくと照り輝いた『甲府鳥もつ煮』がごはんにはマッチして、これが実に美味しいんです。

甲府では、当たり前の食のように食されている『甲府鳥もつ煮』ですが、甲府庶民の食として根付いているが故に、残念ながら甲府盆地という閉鎖的な地形も手伝って、地元の人々も甲府の名物という意識がありません。もちろん県外ではその存在さえほとんど知られていないのが実情です。

『みなさまの縁をとりもつ隊』では…

『みなさまの縁をとりもつ隊』は、名物『甲府鳥もつ煮』の美味しさと魅力を全国に広め、甲府市を元気にするたために結成した甲府市職員のボランティアです。

この活動を続けることで、みなさまの家族の縁、人との縁、地域の縁を『とりもつ』ことの一助になれたら幸いです。

ぜひ一度『甲府鳥もつ煮』をご賞味ください。きつのご満足いただけたいです。



とりもつちゃん



えん丸くん

甲府鳥もつ煮

夕暮れ時

甲府の街を歩いていると
何処からともなく漂ってくる
甘く芳ばしい 深みのある 香り

ああ 温かい

疲れた心が 癒されるようだ…

優しい香りに誘われるまま 暖簾をくぐる
そこには『甲府鳥もつ煮』

店に入ったら、鳥もつ煮を頼み
一杯飲みながら 仲間と楽しく語らう

そして はしごで もう一軒…

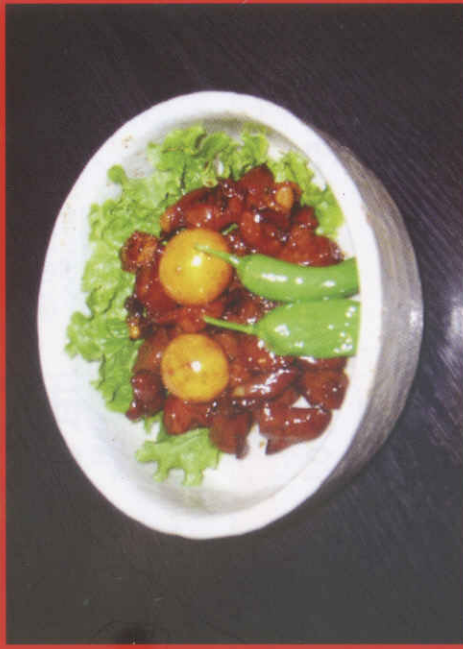
これが 甲府流



恋人・家族・地域
すべての「縁」をとりもちます



【中心市街地版】



※ 写真はイメージです

みなさまの縁をとりもつ隊



とりもつ隊ブログ



みなさまの縁をとりもつ隊

ご意見・ご感想は

E-mail torimotsu@kuh.biglobe.ne.jp

詳しくは とりもつ

検索

【中心市街地版】

甲府鳥もつ煮MAP

本場の「甲府鳥もつ煮」をご賞味ください!!



とりもつ藤ブログ

詳しくは とりもつ 検索

P は提携駐車場ですが、お店によって異なりますのでご確認ください。



3 まぐろ屋じん
丸の内2-3-8 小林ビル2階
TEL 055-237-0968
【営業時間】
17:00~23:30
【定休日】
日曜日・祭日

6 奥京 甲府駅前店
丸の内2-15-7
TEL 055-228-8250
【営業時間】
11:00~23:00 (土14:00~15:00) 屋外
【定休日】
日曜日・祭日
【駐車場】
有り

8 富貴
丸の内3-28-9
TEL 055-228-7382
【営業時間】
11:00~13:30 17:00~20:30
【定休日】
日曜日
【駐車場】
若干有り

10 おふくろ
中央1-6-4
TEL 055-232-3091
【営業時間】
17:00~2:00
【定休日】
第1日曜日

13 きじ亭
中央1-1-4
TEL 055-228-8838
【営業時間】
17:00~21:00
【定休日】
日曜日・祭日
【駐車場】
提携P有り
パークジャパン中央第9

16 唄と酒処 蔵
中央1-2-3
TEL 055-233-2077
【営業時間】
17:00~24:00
【定休日】
日曜日

2 とんかつ 力
丸の内2-1-1
TEL 055-228-0565
【営業時間】
11:00~14:00
【定休日】
月曜日

5 丈清
丸の内2-19-4
TEL 055-222-3300
【営業時間】
11:00~15:00 17:30~20:00
【定休日】
日曜日・祝日
【駐車場】
若干有り

Pは、
提携している
駐車場だよ~!
とりもつちゃん

9 奥義
中央1-12-45
TEL 055-233-6066
【営業時間】
11:00~20:00
【定休日】
日曜日
カワセミ201
中央部駐車場協商会P

12 樂
中央1-1-11
TEL 055-223-1213
【営業時間】
11:00~21:00
【定休日】
木曜日
【駐車場】
提携P有り
カワセミ201
バラカ

15 奥村本店
中央4-8-16
TEL 055-233-3340
【営業時間】
11:30~22:00 (平日) 11:30~20:30 (日祝日)
【定休日】
水曜日
【駐車場】
有り

1 きり
北口2-5-1
TEL 055-252-6002
【営業時間】
17:00~2:00
【定休日】
水曜日
【駐車場】
有り

4 奥藤 丸の内第八分店
丸の内2-22-10
TEL 055-222-4381
【営業時間】
11:00~19:00
【定休日】
不定休 要問合せ
【駐車場】
有り

7 更科本店
宝2-24-11
TEL 055-222-3179
【営業時間】
11:30~14:30 17:00~20:30
【定休日】
火曜日
【駐車場】
有り

※えん丸くんか
らのお願ひ。
提携駐車場の
場所は、お店に
確認してね。!
えん丸くん

11 ビストロ つぼ半
中央1-2-4 浅草街ビル1階
TEL 055-231-0983
【営業時間】
19:00~2:00
【定休日】
日曜日

14 秋山そば本店
中央2-14-9
TEL 055-233-3307
【営業時間】
11:30~14:30
【定休日】
日曜日・祭日

ほうとうMAP

＝ 甲府駅周辺版 ＝



ようこそ甲府市へ
おいでいただきました。

私たちは、甲府市職員の
有志で活動しています

「**こうふ食倶楽部**」です。

みなさまへ甲府の魅力を
発信すべく、名物「ほうとう」を
中心にPRしています。

さて、甲府のグルメといえば
「ほうとう」をはじめ
B-1グランプリ「甲府鳥まつ煮」など。

ほうとうMAPを片手に
ぜひ、甲府の街を探索して
みてください！

こうふ食倶楽部

1 居酒屋 ごつつあん

住所: 丸の内二丁目16-7
 Tel: 055-228-5501
 営業時間: 17:00~1:00
 定休日: 日曜日
 メニュー: お手軽かぼちゃほうとう
 お値段: 630円
One Point!: 量を抑えた1人前で、お手軽に食べやすい野菜たくさんのほうとう。甲府鳥もつ煮もあります。

2 居酒屋 友四郎

住所: 中央一丁目13-5
 Tel: 055-232-8939
 営業時間: 16:30~0:30
 定休日: 日曜日
 メニュー: ほうとう鍋
 お値段: 924円
One Point!: 野菜たくさんの昔ながらのほうとう。ほうとうは冬季限定。

3 一丁目sakabakんすけ

住所: 丸の内一丁目7-1
 Tel: 055-223-0505
 営業時間: 17:00~24:00
 定休日: 日曜日
 メニュー: カルボナーラほうとう、味噌ほうとう
 お値段: 580円
One Point!: かつおダシのベースは味噌味。量は少なめなので、しめの一杯にどうぞ!

4 一平食堂

住所: 宝一丁目10-2
 Tel: 055-228-8404
 営業時間: 11:30~22:00
 お値段: 850円
One Point!: 昔ながらの、かぼちゃ入りほうとう。

5 裏春日 信州

住所: 中央一丁目20-5
 Tel: 055-232-3942
 営業時間: 平日18:00~1:00
 (土曜日は23:30まで)
 定休日: 日曜日、祝祭日
 メニュー: かぼちゃほうとう、肉ほうとう、デラックスほうとう、カレーほうとう、キムチほうとう、じゃがいもほうとう、里芋ほうとう、おざら
 お値段: 1,100円~
One Point!: 40年以上経営。手打ち麺と特製味噌を使用。ほうとうの種類も豊富。

6 奥村本店

住所: 中央四丁目8-16
 Tel: 055-233-3340
 営業時間: 平日11:30~21:00、日曜・祝祭日11:30~20:00
 定休日: 水曜日
 お値段: 1,500円
One Point!: 360年以上の歴史をもつ、甲府でもっとも古いそばの店。ほうとうは、麺を寝かせるため数日前に予約が必要。5人前から予約注文可能。

7 郷土料理 あずま

住所: 中央一丁目18-18
 Tel: 055-237-9960
 営業時間: 17:00~22:00
 定休日: 日・月曜日、祝祭日
 お値段: 900円
One Point!: 40年以上経営。自家製味噌を含め三種類のブレンドの味噌を使用。夫婦で経営している家庭的な店。

8 郷土料理 太助

住所: 丸の内二丁目2-9
 Tel: 055-228-0523
 営業時間: 17:00~24:00
 定休日: 日曜日
 メニュー: あずきほうとう、かぼちゃほうとう、おざら
 お値段: あずきほうとう 800円、ほうとう 1,000円、おざら 600円
One Point!: 郷土料理専門店メニューの豊富さが自慢。昔ながらの手作りほうとう。甲府鳥もつ煮もあります。

9 郷土料理 奈良田駅前店

住所: 丸の内二丁目16-8
 Tel: 055-228-0778
 営業時間: 17:00~23:30
 定休日: 日曜日
 メニュー: かぼちゃほうとう
 お値段: 1,000円
One Point!: 注文してから麺を打つ。手打ち麺で昔ながらのほうとう。甲府鳥もつ煮もあります。

10 銀座江戸家

住所: 中央一丁目13-18
 Tel: 055-233-5917
 営業時間: 11:30~22:00
 定休日: 月曜日
 メニュー: ほうとう江戸家自慢、猪豚ほうとう
 お値段: 1,080円、猪豚ほうとう 1,585円
One Point!: 国産大豆の自家製味噌を使用。「ほうとう江戸家自慢」は焼おにぎり付き。テーブル席・座敷を用意。甲府鳥もつ煮もあります。

11 くしっちゃ

住所: 丸の内二丁目1-8 タムラビル1F
 Tel: 055-223-0101
 営業時間: 17:00~24:00
 定休日: 日曜日
 メニュー: かぼちゃ入りほうとう
 お値段: 800円
One Point!: 甲府鳥もつ煮も一緒にどうぞ!

12 甲州ほうとう小作 甲府北口駅前店

住所: 北口一丁目4-11
 Tel: 055-252-9818

13 甲州ほうとう小作 甲府駅前店

住所: 丸の内一丁目7-2
 Tel: 055-233-8500

営業時間: 11:00~22:00
 定休日: 年中無休
 メニュー: かぼちゃほうとう、豚肉ほうとう、おざらほか
 お値段: ほうとう 1,100円~、おざら 700円
One Point!: 「ほうとう」の専門店。甲府鳥もつ煮もあります。

14 旬菜そば かさふじ

住所: 丸の内二丁目2-7 ちょうちん横丁
 Tel: 055-223-1203
 営業時間: 11:30~13:00、17:00~1:00
 定休日: 不定休
 お値段: 600円
One Point!: メニューにはなし。家庭で食べるシンプルなほうとう。2~3人前くらいから、要予約。

15 膳や

住所: 丸の内二丁目1-10 郵便局2F
 Tel: 055-226-4709
 営業時間: 11:30~13:00、17:30~22:00
 定休日: 日曜日
 メニュー: 鍋風呂具沢山ほうとう
 お値段: 800円~ (要相談)
One Point!: 要予約。ほうとうは冬のみ。3人前くらいから。具の中身も厳選した具沢山の自慢ほうとう。

16 ちよだ

住所: 丸の内二丁目4-8
 Tel: 055-222-5613
 営業時間: 月~金曜日
 11:30~13:15、17:30~22:30
 土曜日 11:30~13:15、18:00~20:00
 定休日: 日曜日
 メニュー: ほうとう、おざら
 お値段: ほうとう 1,200円、おざら 690円
One Point!: おざらを県内で初めて商品化したおざら発祥のお店。

17 寧楽 (なら)

住所: 丸の内一丁目3-3 山交百貨店5F
 Tel: 055-237-0111 (代表)
 営業時間: 11:00~18:00
 (木曜日は17:00まで)
 定休日: 無
 お値段: 1,100円
One Point!: 山菜やきのこがたっぷり!

18 馬刺し割烹 くまもと

住所: 相生二丁目2-15 ホテル内藤1F
 Tel: 055-232-6998
 営業時間: 17:00~24:00
 定休日: 不定休
 お値段: 1,200円
One Point!: 馬肉入りほうとう。

19 レストラン錦

住所: 丸の内一丁目19-16 ホテル談露館内
 Tel: 055-237-1361
 営業時間:
 7:00~10:00、11:00~14:00、17:00~21:00
 定休日: 無
 メニュー: かぼちゃほうとう、海鮮ほうとう、甲斐路セット
 お値段: 1,260円~
One Point!: 甲斐路セットは「かぼちゃほうとう・煮貝・馬刺し・季節の果物」の山梨の名物郷土料理セット。

ご賞味あれ!

ほうとうMAP



H23.3現在

おざら:ほうとうの麺を冷たくして、あたためた具沢山の汁でいただきます。