

ふるさと山梨

応援 BOOK



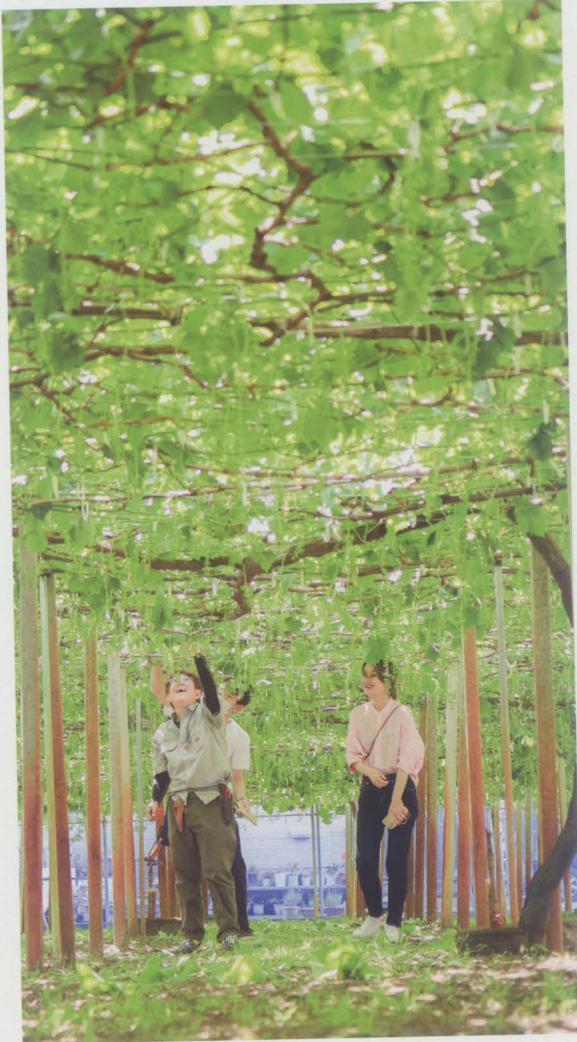
■富士河口湖町 大石公園



Shine Muscat

シャインマスカット

マスカットの女王と呼ばれる「マスカットオブアレキサンドリア」のDNAを引き継いだ品種。薄皮ごとパリッと食べられ、見た目の美しさに負けない食味の良さから、誰からも愛されているぶどうです。



▲発育状況をチェックします

自然の恵みを受け、丹精を込めて 育てられている山梨のぶどう。

山梨県はぶどうの生産量日本一を誇り、「フルーツ王国やまなし」として知られています。山梨県は四方を山に囲まれた盆地が中央にあり、扇状地のため水はけがよく土地は肥沃で、昼夜の寒暖の差が大きく、日照時間も日本一長いという、ぶどうにとって最高の条件が揃っています。

さらに山からはミネラルたっぷりの水がもたらされ、ぶどうの味を高めてくれます。

栽培技術も非常に高く、ぶどう名人達が丹精を込めて、育てています。

ぶどうの女王、 シャインマスカット。

シャインマスカットは「ぶどうの女王」とも呼ばれ、豊かで上品な香りとさっぱりとした食べ心地で、高級フルーツのひとつとして多くの方に喜ばれています。

8月中旬～10月初旬の収穫となります。おいしい時期を逃さずにお召し上がりください。

甲斐国物語 (株式会社 ヴァインヤード)

〒405-0018 山梨県山梨市上神内川 1162-6

TEL 0553-20-1655 FAX 0553-23-5078

🌐 <https://e-vine.jp/>

🕒 9:00～17:00 (電話受付/10:00～17:00)

📅 休 土曜日・日曜日

📍 JR 中央線 山梨市駅より車で約5分



フルーツ王国やまなしから
フレッシュなぶどうを
お届けします



▲楽しいお茶の時間



▲ぶどうの形を整える摘粒作業

食べ始めると、美味しすぎてやめられなくなる魅惑のシャインマスカットをぜひお召し上がりください。お土産にも最適です。



ふるさと納税返礼品 申込番号：1203682

山梨県産
シャインマスカット

冷蔵

■約 500g×2 房 ■原産地/山梨県
【賞味期限】 出荷日 +5 日

※冷蔵庫で保存してください。
※生鮮品のため、賞味・消費期限は非常に短くなっております。
到着後は状態をよくご確認くださいのうえお早めにお召し上がりください。

※掲載内容が変更になる場合がございます。

Ripe Specialty Peach

完熟特選もも

盆地特有の扇状地で、昼と夜の寒暖差が激しく、肥沃で水はけの良い土壌や、日照時間の長さ、雨量の少なさなど、桃の栽培に適した環境で育った甘く美味しい山梨の桃をぜひお召し上がりください。



旬な味をお届けします。

桃は愛らしい姿かたちと芳しい甘い香りが大人気の夏の果物。桃にはさまざまな品種があり、品種ごとにおいしさも変わります。そんな桃の生産量が日本一の山梨で栽培されている品種を、ご紹介します。

【日川白鳳】繊維質が少なくなめらかな口当たりで熟すとやわらかく、果汁が滴り落ちるほどジューシーな早生品種の桃です。

【浅間白桃】栽培が難しく、稀少な品種です。熟すと中身まで赤くなり、糖度が高くとろけるような口当たりの桃です。

【幸茜】しっかりとした果肉は爽やかで、酸味が少なく糖度は高めな品種です。食べ応えがある桃です。



人柄が伝わってくるような桃畑。

笑顔が素敵なお小林さん。農園に足を踏み入れると、柔らかい桃の香りと青々と茂る葉から力強さを感じることができます。

桃畑には収穫時期をずらすために様々な品種があり、それぞれ栽培方法などには特徴がありますが、確かな経験と改良をもとに高品質の桃を生産しています。

芳醇な香りと十分な甘みをもつ本場の桃を是非ご賞味ください。



甲斐国物語 代表取締役
織田久美子さん



濃密な甘い香りと
ジューシーな味わいが魅力です



▲桃農家の小林さん



▲日差しや害虫から守るため、桃に一つ一つ袋掛け

桃はとてもデリケートな果物です。到着後すぐに食べると硬さを感じるかもしれません。数日おくと追熟します。食べる数時間前に冷蔵庫に入れて少し冷やしてからお召し上がりください。



ふるさと納税返礼品 申込番号：1203650

山梨県産
完熟特選もも

冷蔵

■特選桃約 2kg 詰 (5～7玉)

■原産地/山梨県

【賞味期限】出荷日 +5 日

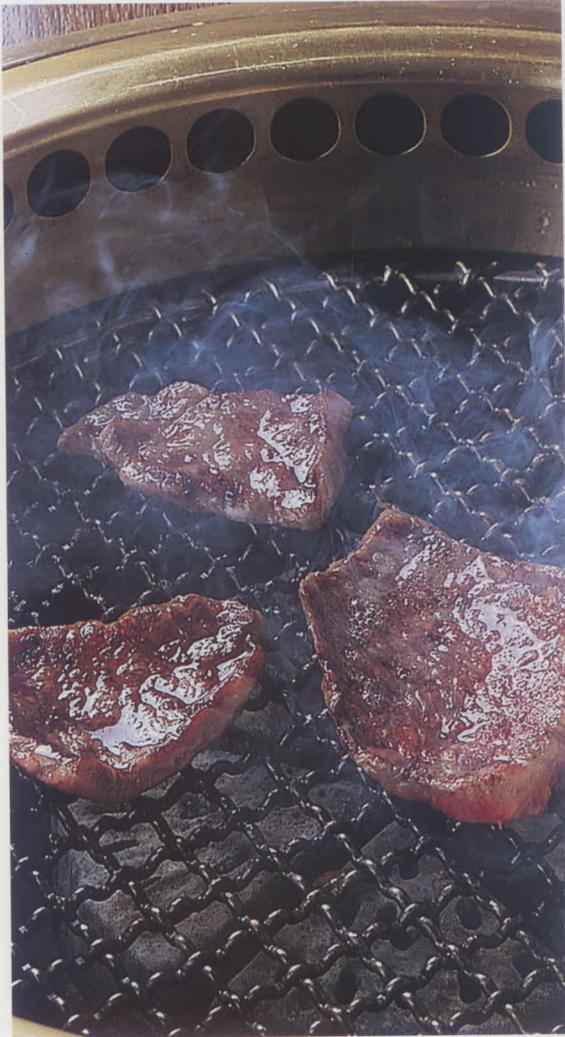
※生鮮品のため、賞味・消費期限は非常に短くなっております。
到着後は状態をよくご確認のうえお早めにお召し上がりください。

※掲載内容が変更になる場合がございます。

Kanshu Beef

甲州牛

太陽の恵みと、新鮮な水と、あふれる緑の自然の中でゆっくりと時をかけて、丹念に育て上げられた甲州牛をぜひ一度ご賞味ください。



名水が育む銘柄和牛、甲州牛。

本県は富士山の北側に位置し、周囲はすべて山、それも海拔2,000 m以上の山々が肩を並べて、県全体の70%が山地で占められています。

富士山麓には5つの湖と桂川が流れ、甲府には、笛吹・釜無・荒川などの川が合流して富士川となり、平坦地が盆地になっている山梨水明・風光明媚な県です。

そんな緑溢れる豊かな山々に囲まれた山梨は、ミネラルウォーターの生産量日本で「名水の里」といわれています。

甲州牛は、甲州牛・甲州ワインビーフ推進協議会員の磨き抜かれた飼育技術により、丹念に育て上げられた黒毛和種肥育牛。その中でも、特に品質ランクの最上位4、5等級に各付けされた黒毛和種が『甲州牛』として販売されます。

山梨の豊かな自然の中で育てられた『甲州牛』の柔らかい肉質、鮮やかな肉色、豊かな風味の舌ざわりは、きっとご満足いただけるものと思います。ぜひ、一度ご賞味ください。

甲州牛・甲州ワインビーフ推進協議会

〒400-0035

山梨県甲府市飯田 1-1-20

(全農山梨県本部米穀畜産課内)

TEL 055-223-5535

FAX 055-228-8153



やわらかい、鮮やかな肉色と
豊かな風味の舌ざわりの
「名水が育む甲州牛」



みんなで作る、甲州牛。

平成元年に銘柄牛「甲州牛」が登録されたのを期に、協議会の会員農家の中で黒毛和種を肥育している生産者を集め当協議会前身の「甲州牛研究会」が誕生しました。年3回ほどの枝肉研究会を開催する中で、各農家の肥育技術、素牛導入、生産した枝肉の価格等、各情報を交換し合いながら、時代とともに広がる消費者のニーズに応えるべく「甲州牛」の肉質向上や販売促進に取り組んでいます。



甲州牛・甲州ワインビーフ
推進協議会 会長
猪股重教さん

名水の里である山梨県で生産された和牛「甲州牛」のロースをステーキでご堪能いただけます。



ふるさと納税返礼品 申込番号：1240326

甲州牛
ロースステーキ

冷凍

■ 180g×5 枚 ■ 原材料・成分 / 牛肉 (甲州牛)
■ 原産地 / 山梨県
【賞味期限】 加工後から 90 日

※解凍後はお早めに
お召し上がりください。

※掲載内容が変更になる場合がございます。

Kanshu Wine Beef

甲州ワインビーフ

ワインを搾って残ったブドウ粕を飼料として、山梨の満ちあふれる自然の中で丹念に育て上げました。甲州ワインビーフは、食卓にそのおいしさで満足と幸せをお届けします。

ワイン王国山梨の
甲州ワインビーフ。

山梨県甲斐市北部にある標高1,000メートルの平見城地区に位置し、澄んだ空気と良質な水、恵まれた大自然の中で1,300頭の肉用牛を飼育している小林牧場。栄養が赤身に行き渡る生後6ヶ月から1年半の間、混合飼料にブドウの搾りかすを混ぜて与え、生後2年ほどで出荷されています。ブドウ粕の効果によりきめ細やかでほんのり甘みのある牛肉となっています。

また、飼料・飼育環境にもこだわり、極力、遺伝子組換え飼料は使用しないで肥育され、牧場内での農薬等は使用せず、飼料以外の面でも安全が確保されています。雑草退治も羊が行うなど出来る限り自然に近い状態での飼育に努め、牛が安心して生活できる自然環境を整えストレスを最小限にする努力をしています。そんな柔らかくて美味しい甲州ワインビーフは現在、注目度◎です。

直売センター美郷（みきょう）大里店

〒400-0053 山梨県甲府市大里町 5284

TEL 055-242-0265

FAX 055-242-0268

🌐 <https://www.winebeef.co.jp/mikyo>

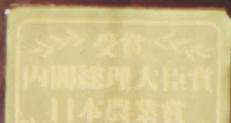
🕒 10:00 ~ 18:30

🛑 休 火曜日

📍 中央自動車道 甲府南 IC 出口より車で約 15分



内閣総理大臣賞・日本農業賞を
受賞した小林牧場の甲州ワインビーフ



▲キメが細くほんのり甘みのある肉質



▲飼料に混ぜるワインを絞ったブドウ粕

果樹王国山梨県が生み出した
甲州ワインビーフ。赤身の旨
味と肉本来の食感が楽しめます！



ふるさと納税返礼品 申込番号：1234406

小林牧場の甲州ワインビーフ
薄切りセット
(ロース 500g・カタロース 500g)

冷凍

※年末年始は発送受付期間外です。また寄附受付時期により、
発送を行うことができない期間があります。

■ロース薄切り 500g×1・カタロース薄切り
500g×1 ■原産地/山梨県 ■製造地/山梨県
【賞味期限】 製造日から冷凍で13日

※掲載内容が変更になる場合がございます。

The Yamanashi Brand FUDINOSUKE

富士の介

名水溢れる山梨で育った富士の介は、大型で臭みがないのが特徴。きめ細やかな脂はしつこくなく、さっぱりしています。生でももちろんですが、火を入れてもとても美味しい魚です。

名水の地が育む、
オンリーワンの魚。

南アルプスの山々が連なり、大小48もの滝が見られることで有名な戸川溪谷。四季折々、表情豊かな山梨の自然を楽しむことができるその場所で、忍沢養殖場は営まれています。

山梨県は、良質な水に恵まれ、淡水魚の養殖にとっても適した場所です。その自然の恵を受けながら、山梨のブランド魚「富士の介」は、生き生きと育っています。

富士の介の一番の特徴は、キングサーモンとニジマスとを掛け合わせた魚ということです。この掛け合わせは全国でも前例がなく、10年以上に渡る研究を経て富士の介は誕生しました。



有限会社 忍沢養殖場

〒400-0514

山梨県南巨摩郡富士川町平林 2714

TEL 0556-22-5155

FAX 0556-42-8155

 <https://www.ninzawa.jp/>

※一般のお客様の見学や直売は行っていません。
各取り扱い店舗でのご購入またはHP内のお取り寄せフォームからご注文ください。



おいしい未来へ
やまなし



名水が生み出す
豊かな味わい



2～2.5kgの富士の介を、ご家庭で食べやすいようにした製品です。刺身用、焼き物用、あらに分け、冷凍便でお届け致します。冷蔵庫で自然解凍後、お好みの方法で料理してお召し上がりください。



ふるさと納税返礼品 申込番号：1204441

忍沢養殖場
富士の介丸ごと1本セット

冷凍

■刺身用 150g×3・あら 100g×1・ハラス 50g×1・甘塩仕立て 200g×3 ■原産地/山梨県
【賞味期限】 発送日から 30 日

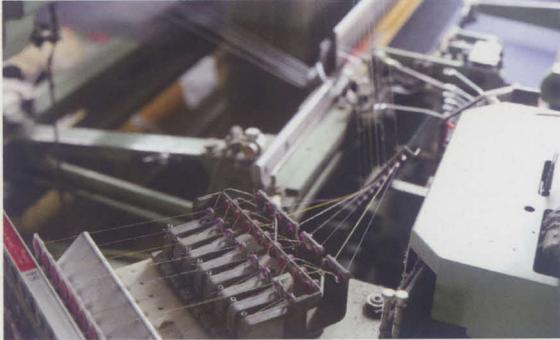
※掲載内容が変更になる場合がございます。 10

Yamanashi-Textile

郡内織物

(やさしく、かるやか、こちよい)

富士桜工房のストールは、肌への優しさをいちばんに大切に自然素材の魅力を繊維に引き出しています。四季折々の気候や気分に合わせて日常的なオシャレをお楽しみください。



▲染色に使われるのは透明度が高く水量も豊富な富士山湧水

心に花を咲かせる。

山崎織物は大正5年(1916年)に創業して以来、時代のニーズに対応した織物の生産を続けてきました。戦後には日本社会の洋装化に合わせてネクタイ生地を製造を始め、高度成長を終えて社会が成熟した時代には、今までにない新しい織物を求めるファッションブランドの要求に応える生地開発を続けており、婦人服に用いる生地や、天然素材ストールも手掛けるようになりました。

物流とITが飛躍的に進化した現在は、製造現場で自ら製品デザインまで行うファクトリーブランド『富士桜工房』を2011年に立ち上げました。県の花を名前に冠して、地域に根付いた運営を行うことを原則として、郡内で生産した生地を、国内加工にこだわり提供しています。日本の歴史と文化、和のこころを大切に「心に花を咲かせる」をテーマとして、自然素材が持つ様々な魅力を引き出しながら、日本の伝統的な紋様や色彩感覚を現代的に取り入れた製品たちをお楽しみ下さい。

山梨県地場産業センター かいてらす

〒400-0807 山梨県甲府市東光寺 3-13-25

TEL 055-237-1641 FAX 055-228-9185

https://kaiterasu.jp/

10:00~17:00

※貸し会議室・レストランは21:00まで

休 毎月第4火曜日(祝日の場合翌水曜日)

📍 JR 甲府駅(北口)より車で約10分



「復古創新」
現代に活かす伝統技術



▲年代を問わないシンプルデザイン



▲ネクタイの裏地に富士桜の刺繍



▲富士桜工房代表の山崎さん

するするとしてひんやり感がある肌触りで、ベタつかずにさらっと巻くことができます。シルクの上品な光沢があって様々なシーンで活躍できます。日差しよけや冷房対策にも重宝します。お手入れは手洗い日陰干しOK。



ふるさと納税返礼品 申込番号：1234650

富士桜工房
ストール SURURI 紫陽花
コットン×シルク

■ 55cm×180cm×1 枚 ■ コットン 60%・シルク 40% ■ 製造地/山梨県
ラッピングをした状態でお届けいたします。

※掲載内容が変更になる場合がございます。

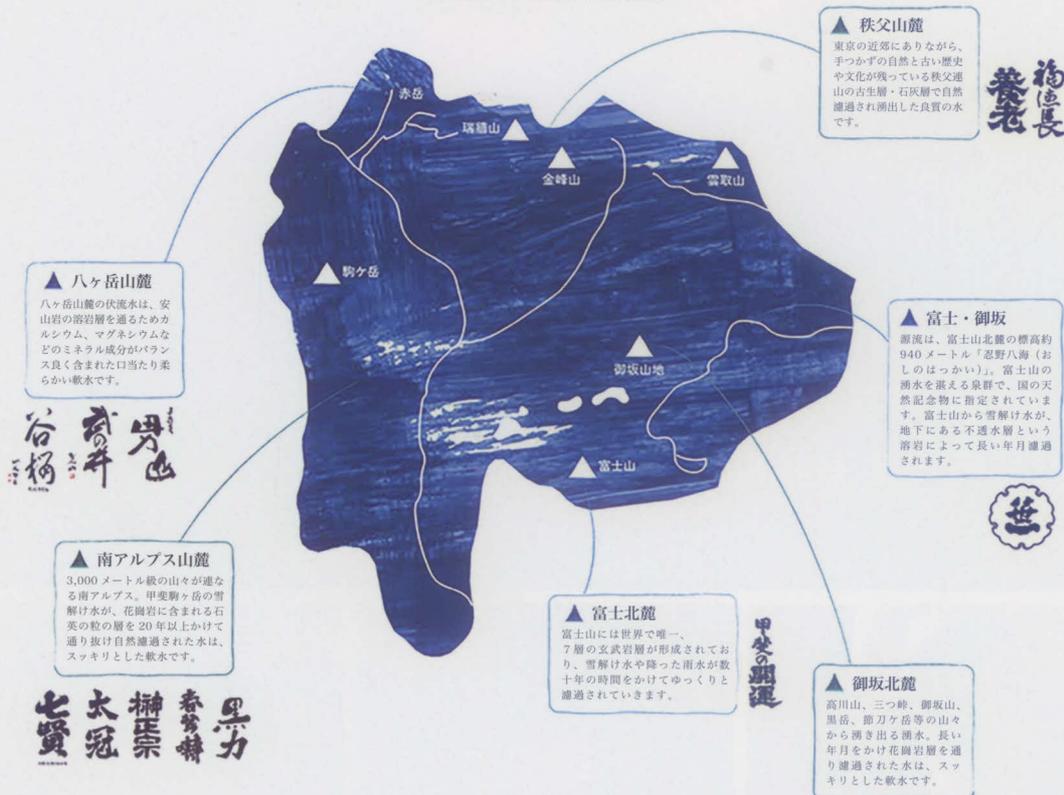
Yamanashi-SAKE

山梨の日本酒

日本酒の命は「水」。山梨はミネラルウォーター生産量日本一を誇り、複数の湧水や河川が国の名水百選に指定された名水の地です。清らかな水と、この水で育った米で丁寧に醸した酒は、一本筋の通った味わい。皆さまに至福のひとつときをお届けします。

山梨の水と酒

Yamanashi no Mizu to Sake



山梨の名山と名水。

名水の里として知られる山梨県は、全国のミネラルウォーターの約40.7%を供給しています。

1985年に環境省（当時は環境庁）が日本名水百選に選定した「八ヶ岳南麓高原湧水群」や「尾白川」等3カ所が選定されました。

2008年には平成の名水百選として「金峰山・瑞牆山源流」等4カ所が環境省より認定され、本県の名水は7カ所となりました。このように県内に複数の「名水」を有することで、様々な味わいの名酒が生まれるのです。

国内初！水系を限定した地理的表示「GI山梨」。

2021年4月、国税庁より国内初となる水系を限定した地理的表示「GI山梨」の認定を受けました。南アルプス山麓、八ヶ岳山麓、秩父山麓、富士北麓、富士・御坂及び御坂北麓の6水系で採取した水を原料に使うなどの厳しい基準を満たした日本酒のみが地理的表示「GI山梨」を名乗れるようになり、高品質でおいしい山梨のお酒を安心してお求めいただけるようになりました。

名山の水で醸し出された
「山梨の酒」



▲酒造り



▲名水を育む名山、富士山



▲地理的表示「GI 山梨」審査会

名水の地、山梨。

山梨県は「名水百選」に指定された湧水や川が複数あり、口当たりが柔らかく透明感のある名水が生まれる地です。

名水を育むのは「山」。山々に囲まれたこの土地の冷たく澄んだ空気と、長い年月をかけて磨かれた名水は、まさに酒造りにおいて宝物と言ってもいいでしょう。そんな条件が揃っている山梨の酒は、世界に誇れる日本酒として認知されています。



山梨県酒造協同組合
理事長 北原兵庫さん

- | | |
|------------|----------|
| ■八ヶ岳水系 | 純米酒 谷櫻 |
| ■八ヶ岳水系 | 甲斐男山 純米酒 |
| ■南アルプス山麓水系 | 純米 七賢 |
| ■南アルプス山麓水系 | 純米酒 太冠 |
| ■南アルプス山麓水系 | 純米 春鶯囀 |
| ■富士・御坂水系 | 笹一 純米 |
| ■富士山麓水系 | 純米 甲斐の開運 |

以上4水系7蔵の純米酒を
飲み比べいただけます。



ふるさと納税 : 1202699
返礼品 申込番号

名山の水 山の酒 山梨の酒
純米酒飲み比べ7本セット

■純米酒 180ml×7種、山の酒
オリジナルデザインお猪口×2
個 ■原材料/米 (山梨県産米
100%)、米こうじ (山梨県産米)

※掲載内容が変更になる場合がございます。

Yamanashi-Wine

山梨のワイン

(Cave de ワイン県やまなし)

やまなし県産ワインを数多くセレクトしています。『ワイン県やまなし』の魅力的なワインを是非お楽しみください！



▲クラシックなワインセラーをイメージしたショップ

山梨県産食材を使った、 創作料理が愉しめる。

山梨県と姉妹都市の四川省、ブルゴーニュ・フランシュ・コンテ州のソーヌ・エ・ロワール県、甲州市の姉妹都市のフランス、ブルゴーニュのボーヌ市などに伝わる伝統料理のテイストを取り込んだ「やまなし Cuisine」を提供します。

山梨県産の食材にこだわったレストランでは約30種類（全てグラス売りでサービスします）のやまなし産ワイン・日本酒とのペアリングをご堪能ください。グラスワイン1杯よりご注文いただけますので、ひとり呑み、ちょい呑みにもおすすめです。

いつでも山梨の味を。

ショップには、県産のワイン・日本酒など300種類以上の展示販売。

ワインに合うおつまみや調味料、山梨の名産品（旬の果物、信玄餅、ほうとうなど）も揃えています。ご購入いただいたワイン・日本酒は、レストランに持ち込みお楽しみいただけます。

(持ち込み料：1,000円/本)

Cave de ワイン県やまなし

〒103-0027 東京都中央区日本橋 2-3-4 日本橋プラザビル 1F

TEL 【レストラン】 03-3527-9185 【ショップ】 03-3241-3776 FAX 03-3241-3778

HP <https://www.cavedewineken.com/> 【オンラインショップ】 <https://www.cave-de-wineken.com/>

【レストラン】 平日 / 11:30 ~ 14:00 (LO 13:40) ・ 17:00 ~ 22:00 (LO フード 21:00 ・ ドリンク 21:30)

【ショップ】 平日 / 11:00 ~ 20:00 土日祝 / 11:00 ~ 17:00

休 ビルの法定点検日・年末年始 ※レストラン / 土曜日・日曜日・祝日

📍 東京駅より徒歩約5分 地下鉄日本橋駅から徒歩1分

※営業時間および休業日に変更になる場合がありますので、店舗にご確認ください。

山梨の新たな食文化を
ご提案いたします



ソムリエがセレクトした、お料理に合わせやすい山梨県産ワインの3本セットです。

※各1本、合計3本のセットです。
※ワインは現行ヴィンテージでのお届けとなります。



ふるさと納税返礼品 申込番号：1208423

山梨県産スパークリング、赤、白セット

■白ワイン/原茂ワイン・甲州樽熟成、赤ワイン/シャトー・ジュン・プティ・ヴェルド、スパークリングワイン/まるき葡萄酒・コリエドゥペルル・ブランムスー

山梨ジュエリー

(山梨ジュエリーミュージアム)

水晶の産地として「山梨ジュエリー」の歴史は始まりました。卓越した宝石研磨、貴金属加工の伝統技術は受け継がれ、才能溢れる若手デザイナーたちが産地ブランドを立ち上げ、魅力を発信しています。

集積産地、山梨。

山梨県の宝飾産業は、江戸時代に上質の水晶が採掘され、水晶研磨の技法が伝えられたことが始まりといわれています。現在では、水晶やめのうなどの素材を使った美術彫刻やジュエリーの素材である宝石の研磨加工、ジュエリーを作る貴金属加工、更には国内外へのジュエリーの流通を行う企業など、ジュエリーに関わるあらゆる業務が集中する、世界的にも珍しい「集積産地」となりました。

「山梨ジュエリー」の魅力を発信、山梨ジュエリーミュージアム。

山梨の地場産業であるジュエリーの素晴らしさを発信するミュージアムです。山梨が一大産地となってきた歴史をひもとき、水晶など鉱物の展示とともに、それらを加工する道具の解説、また山梨で活躍する作家の作品など、ジュエリー産地ならではの多彩な魅力を展示や映像により紹介しています。職人による実演や体験工房もあり、子どもから大人までジュエリーの魅力にふれあいながら楽しむことができます。併設のミュージアムショップでは「山梨ジュエリー」を購入することもできます。



▲カボションカットされた宝石を磨き、ペンダントを作る体験

山梨ジュエリーミュージアム

〒400-0031 山梨県甲府市丸の内 1-6-1
山梨県防災新館 1階やまなしプラザ内

TEL 055-223-1570 FAX 055-223-1572

https://www.pref.yamanashi.jp/yjm/

10:00～17:30 (最終入館 17:00)

休 火曜日 (祝日の場合はその翌日)・年末年始

JR 甲府駅 (南口) から徒歩約 7 分

※展示入替等、臨時に開館・休館することがあります。HPより新着情報をご確認ください。



世界に誇る 「山梨ジュエリー」



▲施設内展示スペースの一部



▲実演工房では職人の技が見学できます



▲体験プログラム多数あります

ジュエリー産地山梨で活躍している職人が、石留めの方法をわかりやすく教えてくれますので、初心者でも楽しめます。制作したオリジナルジュエリーは、持ち帰ることができます。



※お選びいただく宝石やパーツの種類は、在庫状況によって変わります。

ふるさと納税返礼品 申込番号：1248858

山梨ジュエリーミュージアム
貴金属加工体験1名様
(石留リング又はペンダント制作)

■宝石(約9種類)をシルバーのリング(宝石は縦置き・横置き、フリーサイズ)やペンダントに留める体験【使用期限】発行後から1年

※掲載内容が変更になる場合がございます。

山梨を体験

山梨県は、東京などの大消費地のすぐ隣に位置しながら、世界文化遺産富士山をはじめ、ユネスコエコパークに登録された南アルプスなど、豊かな自然に恵まれています。南アルプスには、日本第二位の北岳、第三位の間ノ岳があり、登山家の人気のエリアです。また、日照時間日本一でもあり、多様な体験ができます。

富士山の麓にある富士五湖の一つ

「河口湖」でのカナディアンカヌー体験

ご家族やご夫婦、カップルで富士山をバックに、水上散歩に出かけませんか？湖上から見る富士山は、一味違ってとても素敵です。インストラクターがカヌーの基本技術はもちろんのこと、水辺での遊び方やルール・マナーを詳しく教えます。体験中はインストラクターがご一緒させていただきますので、初心者の方でも安全に楽しむことができます。カヌーを通して、違った角度から自然とふれあい・自然の力を感じることが出来るでしょう。季節が変わるごとに自然も違った表情を見せてくれるので、一年を通して楽しむことができます。カナディアンカヌーは小さなお子様からおじいちゃん・おばあちゃんまで楽しめるウォーターアクティビティです。



ふるさと納税返礼品 申込番号：1202156

カナディアンカヌー体験
2名様

■サービス提供地/山梨県
【使用期限】発行後から1年

※季節に合った動きやすく水に濡れても構わない服装や靴でお越しください。
※雨天決行です。(警報・注意報が発表された場合を除く。)
※雨天の際は、カッパなどをお持ちください。(現地販売あり。)

公益社団法人やまなし観光推進機構

富士の国やまなし旅センター

山梨県知事登録旅行業 第2-268号

〒400-0031 山梨県甲府市丸の内1-6-1 山梨県庁別館2階

TEL 055-231-2722 FAX 055-231-3040

https://www.yamanashi-kankou.jp/

8:30~17:15 休 土・日・祝日・年末年始

JR 甲府駅(南口)から徒歩約5分



富士の名水で育ったわさびの収穫体験。収穫した本わさびと、わさび漬けのお土産付き

平成の名水百選にも選ばれた都留市の「十日市場・夏狩湧水群」を有する、大正時代から続くわさび園「菊地わさび園」でのわさび収穫体験です。

栽培期間中、農薬不使用にこだわった「手間をかけて、自然のままの状態を保つ」四代目園主菊地富美男さんのこだわりが感じられるわさびを収穫できます。

まずは、あちらこちらから流れ落ちる湧水を横目にわさび田の散策見学を行います。見学が終わると収穫体験前のウォーミングアップとして行う、菊地わさび園オリジナルの「圧!圧!体操」は盛り上がること間違いなし!!

長靴を履いてお一人様1本太めのものを収穫してお土産としてお持ち帰りいただけます。

さらに酒粕・砂糖・塩にこだわり試行錯誤を重ね生み出された、わさび漬けもお一人様一つお土産でお渡しいたします。

※現在、生育中のため、9月頃から再開予定です。
※季節や野外での活動にあった服装や靴でお越しください。
※雨天決行です。(警報・注意報が発表された場合を除く。)



ふるさと納税返礼品 申込番号：1202082

富士の名水が育てた、わさび収穫体験
2名様

■サービス提供地/山梨県
【使用期限】発行後から1年

神秘の森「青木ヶ原樹海」の 溶岩洞窟を探検する 楽しいツアー

神秘の世界・漆黒の暗闇をヘッドライトの明かりだけを頼りに洞窟探検! 溶岩でできたゴツゴツした岩を、しっかり両足と両手で三点支持しながら進みます。洞窟の奥は年間を通して気温が0℃の世界! 地面一面に氷が張っています。洞窟の奥では一年を通して「氷柱」や「氷筒」を見ることができます。メインイベントの「溶岩洞窟」までは、「青木ヶ原樹海」の不思議な自然について解説・見学しながら向かいます。同行ガイドが、「青木ヶ原樹海」の由来や樹海・溶岩洞窟の生い立ちなどを解説します。プログラムを行う洞窟は比較的広く、小学生からご年配の方まで幅広く楽しむことができます。インストラクターが引率し、入洞前には洞窟の中での注意事項、テクニックについてお伝えします。参加者に合わせ無理のないよう進行いたします。初めての方でも安心してご参加いただけます。

※季節や野外での活動にあった服装や靴でお越しください。
※雨天決行です。(警報・注意報が発表された場合を除く。)



ふるさと納税返礼品 申込番号：1202157

樹海洞窟探検ツアー体験
2名様

■サービス提供地/山梨県
【使用期限】発行後から1年

クラウドファンディング

山梨県では令和4年度に、ふるさと納税制度を活用して以下のプロジェクトを推進して参ります。各プロジェクトへのご賛同とご協力をお願いいたします。

人と動物の共生社会推進プロジェクト

山梨県では、年間400頭近い犬・猫が保護され、その大半が飼い主不明の離乳前の子猫となっています。

このような子猫の命を新たな飼い主に繋げ、人と動物がともに命あるものとして、共生する社会の実現を目指す事業です。



山梨県の将来を担う「ジュニア防災マスター」育成事業



子どもたちが防災のことを学ぶ機会を提供する事業です。

愛宕山こどもの国等再整備プロジェクト

里山の中に位置する愛宕山こどもの国は、開園から50年を迎えます。園の遊具は、多くの子ども達に親しまれてきましたが、劣化が著しく撤去を余儀なくされているため、障害を持った子供も遊べる新たな遊具を整備することを目指す事業です。

愛宕山こどもの国自由広場整備概要図

富士山
クリーンアップ
プロジェクト

富士山麓に不法投棄され、長年放置されている産業廃棄物の撤去活動を支援する事業です。

障害者スポーツ
用具・環境
整備事業

障害の有無にかかわらず、誰もが気軽にスポーツに親しめる環境を整備します。



新山梨県立図書館 10 周年記念事業

阿刀田名誉館長・金田一館長・辻村深月さんによるトークショーの開催、記念冊子の作成等のイベントを実施します。

富士山の独自で豊かな自然を次世代へ ～外来植物から富士山を守りたい！～

外来植物の侵入防止と駆除活動を推進します。

貴重な高山植物、希少な植物を 守り育てるプロジェクト

豊かな自然環境や自然植生を未来へつなげるため、高山植物や希少種などをニホンジカの食害等から保護する事業です。

その他、予定事業

「山梨県立美術館」
ミレーの絵を次世代に
継承していくために

ヤングケアラー
支援プロジェクト

デジタルデトックス
によるゲーム・ネット
依存対策



企業版ふるさと納税制度の紹介

民間企業の皆様から積極的に地方創生を応援していただけるよう、平成 28 年度税制改正において、「企業版ふるさと納税（地方創生応援税制）」が創設されました。山梨県では、この企業版ふるさと納税制度を活用し、本県の地方創生の取り組みを応援していただける企業様、あるいは本制度の対象となる地方創生プロジェクトについてのご提案をいただける企業様を募集しています。ご関心のある企業様は是非気軽にお問い合わせください。

特待生制度の創設

「産業技術短期大学校では、令和 5 年度より特待生制度を創設します。特待生入学試験で成績優秀であった者を入学特待生、定期試験で優秀な成績を収めた者を在学特待生として認定し、入学料や授業料を免除する制度です。」

実習用機械器具の更新支援

「産業技術短期大学校では、旋盤や CAD / CAM システムなど、豊富な実習機械・実験機器を活用した教育を行っています。企業の求める技術力により適う人材を育成するためには、器具の更新が必要な時期にきています。」



他にも多数
あります！



寄附金の使いみち

皆様からいただきましたご寄附は、下記の取り組みに活用していきます！

活用事例

01

豊かな水を育む 森林の保全

かけがえのないふるさとの水や、その水を育む豊かな森林を守り、育て、未来に引き継ぐために、やまなしの豊かな森林の保全に取り組んでいきます。



活用事例

02

山梨の未来を拓く 青少年の育成



ふるさと「山梨」を愛し、日本や世界の未来を拓く人材として活躍できる力強い子ども達の育成に取り組んでいきます。

活用事例

03

世界遺産「富士山」 の保全・環境美化

世界遺産「富士山」が末永く皆に愛され、親しまれ、世界に誇る財産として後世に引き継がれていくように、富士山の大切な自然環境の保全に取り組んでいきます。

活用事例

04

子育てなどの 福祉の向上

健康寿命日本一や子育て環境の良さを維持し、全ての人々が安心して暮らし、笑顔の子育てを地域のみんが笑顔で応援できる社会づくりに取り組んでいきます。

活用事例

05

高校教育の充実

多くの著名人や財界人を輩出した、ふるさと「山梨」の高校教育の一層の充実に取り組んでいきます。



//// //// 山梨県へのふるさと納税お申し込み手順 //// ////



書面

でのお申し込み

- ①寄附申出書に記入します。
★用紙はホームページよりダウンロードできます。
- ②FAX・郵送・電子メールのいずれかの方法でお送りください。
- ③納付書が届きましたら、金融機関にて納付をお願いします。

※確定申告の際、領収印が押された納付書(領収書)が必要となりますので、大切に保管してください。



詳細はこちらから
ご確認ください。



インターネット

でのお申し込み

インターネットで申し出ることもできます。(クレジットカード払いでの納付を希望する場合は、インターネットからのお申し込みのみとなります。)詳しくは県のホームページ「ふるさと応援サイト」をご覧ください。

山梨県庁 ふるさと納税

検索

クレジットカード払いで納付する場合は、「さとふる」サイトで、お申込みから寄附まで一括でお手続きができます。

※寄附金受領証明書は、後日お送りします。確定申告の際、必要となりますので、大切に保管してください。



ふるさと納税ポータルサイト
「さとふる」より
お申込みができます。

ワンストップ特例申請または確定申告をする

1. ワンストップ特例

納付確認後に送付する特例申請書に、必要事項を記入の上、返送してください。確定申告が不要となり、寄附金控除額分が寄附をした翌年度の住民税から控除されます。

※5団体を超える自治体にふるさと納税をした方や、ふるさと納税の有無にかかわらず確定申告を行う方はこれまで同様に確定申告が必要となります。

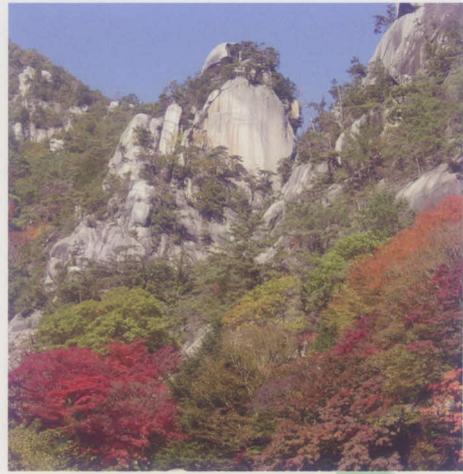
2. 確定申告

翌年の確定申告の際に領収書を添付して申告してください。寄附をした年の所得税から控除・還付されるとともに、寄附をした翌年度の住民税が控除されます。

自然の宝庫

やまなし

観るもの、食べるもの、すべてがおすすめ。
来たことがある方も、初めての方も楽しめます。



①昇仙峡（甲府市）▷

「日本五大名峡」の一つに数えられる昇仙峡。仙娥滝の近くに昇仙峡影絵の森美術館が建てられ、藤城清治の作品を中心に影絵や切り絵の作品が展示されています。



②ひまわり畑▷ （北杜市）

明野のひまわり畑は映画やCMなどで使われています。映画のワンシーンのような写真を撮ってみては？



◁③下部温泉郷 （身延町）

日本の名湯100選に選ばれている下部温泉は、信玄公が合戦で受けた傷を兵とともに癒しに来たと伝えられる温泉です。



リニア計画路線

JR 身延線



◁④桃源郷（笛吹市）

市の中心を流れる笛吹川対岸の扇状地一帯がピンク色の絨毯を敷きつめたようになることから「桃源郷」と呼ばれています。

⑤信玄公像 (甲府市) ▷

山梨県といえば武田信玄。甲府駅前で迫力のある信玄公がお出迎えします。



△⑥勝沼のワイナリー (甲州市)

日本におけるぶどう栽培とワイン醸造の発祥地。歴史あるワイナリーも多く、「日本のボルドー」とも呼ばれる一大ワイン生産地です。



⑦猿橋 (大月市) ▷

日本三奇橋のひとつで、広重の「甲陽猿橋之図」や十返舎一九の「諸国道中金之草鞋」などにその珍しい構造が描かれています。



◁⑧リニアモーターカー

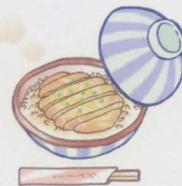
東京都～名古屋市間の開通を目指しているリニア中央新幹線。山梨県では、リニア中央新幹線の開通に向けてリニア駅周辺・近郊の姿や整備について検討を進めています。

山梨独特の文化と呼び名

【無尽 - むじん】

山梨県には「無尽(むじん)」という独特の習慣があります。無尽とは月1回程度、特定のメンバーで集まって食事や飲み会をすることです。

【煮カツ丼】



一般的に「カツ丼」と言われているものを山梨では「煮カツ丼」と呼び、「ソースかつ」と呼ばれているものを「カツ丼」と呼んでいます。

【ジャッシー】



「ジャージ」のことを「ジャッシー」と呼びます。



ふるさと納税に関するお問い合わせ窓口

〒400-8501 山梨県甲府市丸の内一丁目6番1号

山梨県総務部資産活用課 ふるさと納税推進担当

TEL.055-223-1314 FAX.055-223-1379

E-MAIL : shisan@pref.yamanashi.lg.jp



山梨県ふるさと納税
ホームページ