



# 心にのこる山梨

富士山・富士五湖や八ヶ岳などの雄大な景観、ゆったりと癒される温泉、季節の祭りやイベントなど、観光コーナーは四季折々の山梨の情報が満載です。各種パンフレットをご用意し、観光のご案内をしておりますので、お気軽にお問い合わせください。

## 山梨へ

山梨県へ東京からのアクセス

### ● 電車で

JR中央線(特急あずさ、かいじ)  
JR新宿駅 ⇒ (約90分) ⇒ JR甲府駅  
JR中央線(特急あずさ、かいじ) - 富士急行線  
JR新宿駅 ⇒ (約60分) ⇒ JR大月駅 ⇒ (約30分) ⇒ 河口湖駅

### ● 高速バスで

中央高速バス(新宿 ⇄ 甲府線)  
新宿西口バスターミナル ⇒ (約130分) ⇒ 甲府駅  
中央高速バス(新宿 ⇄ 富士五湖線)  
新宿西口バスターミナル ⇒ (約105分) ⇒ 河口湖

### ● 自動車で

中央自動車道 高井戸 IC ⇒ (約80分) ⇒ 甲府昭和 IC  
中央自動車道 高井戸 IC ⇒ (約70分) ⇒ 河口湖 IC

地元自慢が詰まった手作りの旅  
「山梨ならではの」をあなたに送ります！  
**富士の国やまなし旅センター**

〒400-0031  
山梨県甲府市丸の内1-8-17  
山梨県庁西別館1階(社)やまなし観光推進機構内  
tel.055-231-2230  
休業日:年末年始  
<http://www.yamanashi-kankou.jp/>



1F

山梨の特産品と観光の発信地  
山梨県アンテナショップ  
富士の国やまなし館

TEL: 03-3241-3776 FAX: 03-3241-3778  
営業時間 10:00~19:00 / 年末年始休館  
<http://www.yamanashi-kankou.jp/tokyo/>



2F

山梨の食とワインの発信地

レストラン Y-wine (わいわい)

TEL: 03-3527-9185 FAX: 03-3527-9186

営業時間 ランチ 11:30 ~ 17:00

ディナー(月~金) 17:00 ~ 22:00

(土) 17:00 ~ 21:30 / 日祝定休

<http://www.tasaki-shinya.com/restaurant/restaurant.html>

※営業時間・定休日等は予告なく変更になる場合がございます。  
詳しくはお店に直接お問い合わせいただくか、ホームページでご確認ください。



アクセス: 東京メトロ銀座線・東西線・都営浅草線日本橋駅 B3 出口スグ  
JR 東京駅 八重洲北口から徒歩 4 分

所在地: 〒103-0027 東京都中央区日本橋 2-3-4 日本橋プラザビル 1F・2F



やまなしファンカードご入会受付中!!

100円お買い上げごとに1ポイント加算。

1ポイント1円でご利用いただけます。

ためてお得! 使ってお得!

登録・年会費  
無料!!

※ポイントの加算とご利用は「富士の国やまなし館」(1F)のみとさせていただきます。

INFORMATION



山梨の特産品と観光の発信地  
山梨県アンテナショップ  
富士の国やまなし館



山梨の食とワインの発信地  
レストラン

Y-wine (わいわい)



INFORMATION

2F

1F

# 富士の国 YAMANASHI

## 山梨の特産品と観光の発信地 山梨県アンテナショップ 富士の国 やまなし館



「富士の国やまなし館」は、山梨県の特産品の販売や観光情報を発信するアンテナショップです。  
富士山をはじめ、南アルプス連峰やハケ岳など雄大な山々に囲まれ、日照時間、ミネラルウォーター生産量ともに日本一を誇る山梨県。その自然環境が育む「ぶどう」や「もも」などの果実や野菜、長い歴史と伝統に裏打ちされた特産品や工芸品など「山梨県だからこそ」お届けできる素晴らしいをご紹介します。

## 2 フルーツ王国やまなし

ぶどう、もも、すももの生産量日本一！  
「フルーツ王国」山梨県の果物を「産地直送」で新鮮なままお届けします！



### 果物販売カレンダー

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
さくらんぼ					●	●						
もも						●	●					
すもも						●	●					
ぶどう								●	●			
かき											●	●

※販売時期は天候の関係や品種によって若干前後する場合がございます。  
詳しくはお電話にてお問い合わせいただくか「富士の国やまなし館」ホームページをご参照ください。  
※ここにある果物以外のお取り扱いもございます。

## 1 風土と伝統に育まれた特産品

「ほうとう」や「信玄餅」、「あわびの煮貝」などの食品から、伝統の技が光る「甲州印伝」や水晶細工、硯、手漉き和紙などの伝統工芸品まで山梨県の特産品を数多く取り揃えています。



- 主な取扱品目
- （食品・飲料など）青果 ○糖類 ○米 ○果実加工品（ジャム・ジュースなど） ○調味料
  - 農産加工品 ○畜産加工品 ○ミネラルウォーター ○乳製品 ○菓子 ○ワイン ○日本酒
  - 焼酎 ○地ビール など
  - （工芸品など）○甲州印伝 ○水晶製品 ○繊維製品 ○和紙製品 ○絵葉書 ○木工品 など

※詳しくはスタッフにお問い合わせいただくか「富士の国やまなし館」ホームページをご参照ください。

## 3 山梨のワイン

出荷量、味ともに「日本一のワインの産地」といえる山梨県産のワインはいかがでしょう。当館では、お遣い物からカジュアルに飲めるデイリーワインまで豊富な種類をご用意しています。「甲州ワイン」だからこそ味わえる和食との素晴らしい相性をどうぞご堪能ください。



試飲のご用意も  
ございます。  
お気軽にスタッフ  
までどうぞ。

## 4 ワイン試飲会や産直販売

ワイナリーによる試飲会や生産者による産直販売なども多数開催しています！



※スケジュールはスタッフにお問い合わせいただくか「富士の国やまなし館」ホームページをご参照ください。

やまなし館限定！番外編

### 清里のソフトクリーム

清里生乳100%を使用したミルク感たっぷりのソフトクリーム。後味はスッキリとした甘さ控えめのクセになるおいしさ！

※写真はすべてイメージです。

## やまなし × ソムリエ 田崎真也

山梨の食とワインの発信地  
レストラン

Y-wine (わいわい)  
Y-wine

# 気軽に本格的！

ワインで“わいわい”大人の楽しみ！

ソムリエ田崎真也と山梨県のコラボレーション・レストラン！  
店の名前は「わいわいがやがや楽しんでもらうこと」と「山梨の“Y”（ワイ）」から。  
ゆったりとくつろげるロジック風の店内は、県産材を使用しています。  
木のぬくもりを感じながら、  
県産の食材を使ったイタリアンや県産ワインなど  
“おいしい山梨”を気軽にわいわいお楽しみください。

ワイン選びに迷ったら  
お気軽に  
ソムリエまで！



昼：850円前後  
夜：2,500円～  
4,000円前後  
※一品500円～



ソムリエ 田崎真也氏から

「山梨県産」にこだわったレストランです。県産食材と県産ワインの絶妙の“マリアージュ”を是非お楽しみください。  
※マリアージュ＝ワインなどと料理の組み合わせ（相性）のこと



田崎真也氏