



地場食材の魅力が凝縮 山梨が誇る食文化「ほうとう」を世界へ。

ふなり
歩成

大将 小泉 勇樹 さん

「ほうとうは、コシが強くモチモチとした幅広の麺を、かぼちゃやイモ類、季節の野菜、肉類などと一緒に煮込み、みそで仕上げた栄養バランスが優れた山梨を代表する郷土料理で、武田信玄が陣中食にしたとも伝えられています。

「当店では地元の食材を使い、一から手作りでこだわりの味を追求することで、家庭では出せないおいしさを実現しました。米こうじの赤みそと白みそを独自の配合で混ぜ合わせ、そこにペースト状にしたかぼちゃを加えています。昆布やウルメイワシ、干しシイタケなど複数の食材から取っただしが、みそにうま味とコクを加え、奥行きのある味が生まれます。良い食材を使うだけでなく、その食材の絶妙なバランスをみんなで考え作ることに、一貫したこだわりを持っています」

一から作り上げる食へのこだわり。
うまさの秘訣は
技と経験で極める食材の絶妙なバランス。

自社農園で育てた無農薬野菜をはじめ、信玄どり・山梨ワイン豚など、山梨県産の厳選食材をふんだんに使い、こだわりのみそで煮込んだ歩成の「黄金ほうとう」。ほうとうの味を競う大会『昇仙峡ほうとう味くらべ 真剣勝負』で3年連続1位に選ばれ、殿堂入りを果たしました。その味は、地元でも人気です。

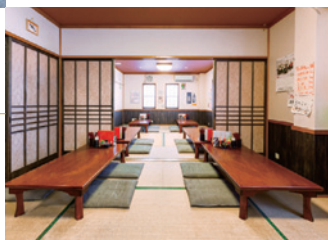
郷土料理「ほうとう」を世界に広める、
その努力は惜しまない

「歩成という店の名は、将棋の『歩』に由来するもので、一歩一歩努力して前進し、いつか強く大きな存在になろうという思いから付けたものです。地元の方々に愛される店を築いた父の背中をずっと見てきましたので、私もお客さんに喜んでいただけるように努力を重ねていきます。そして、郷土料理『ほうとう』を全国に広め、ゆくゆくは、山梨の食文化を世界に発信できたらと思っています」



お食事処 歩成 本店

山梨市上神内川1234
TEL.0553-23-0253
営業時間：昼／11:30～14:30
夜／17:00～24:00
土・日・祝／11:30～24:00
定休日：月曜日 ※祝日の場合は翌日



Information

「ほうとうが食べたい」という観光客のオーダーから、従業員の賄いがメニューとなった。

山梨

てくてく



「黄金ほうとう」(山梨ワイン豚入り)