

新たな挑戦への支援

山梨県は、スタートアップ(新興企業)の創出、誘致・定着に向け、手厚い支援に取り組んでいます。令和7年11月には、イノベーションの創造拠点となる施設がオープンし、多様な人材が集う交流の核として、新たな挑戦を後押しします。県内を舞台にした最先端技術の実証実験や社会実装の支援にも力を入れています。山梨県はスタートアップの挑戦を全力で支えていきます。

■問い合わせ先
(スタートアップ支援センター)
スタートアップ・経営支援課
TEL 055-223-1544
(TRY!YAMANASHI!)
新事業チャレンジ推進課
TEL 055-223-1514

スタートアップ支援センターオープン

甲府市川田町に、スタートアップ支援センター「愛称・CINOVA(知の場)」が誕生しました。愛称には「知が交わり、新たな価値を創造する場所」という思いが込められています。起業家や支援者、地域の人々が垣根なく集い、語り合い、共に創り上げることで、山梨発のイノベーションを生み出す“共創”の舞台を目指します。

センターは、オフィスをはじめ、コワーキングスペースや会議室、ウェブブース、シェアキッチン、ものづくりスタジオなど多彩な設備を備えています。中でも利用者に好評な2階のカフェは一般利用も可能で、カフェラウンジは100人規模のイベントにも対応。単なるシェアオフィス、コワーキングスペースの枠を超えた、知の交流拠点として期待が高まっています。



2階のカフェとカフェラウンジ

TRY! YAMANASHI!

近い将来のリニア開業を見据え、「テストベッド*の聖地」を目指した環境づくりを進めています。本県は、豊かな自然環境に恵まれたゆとりある空間や中山間地域をはじめとする多彩な実証フィールドなど、テストベッドに適した高いポテンシャルがあります。また、大都市圏とのアクセスも容易で、リニア開業により移動時間は大きく短縮されます。こうした優位性を生かし、「TRY! YAMANASHI! 実証実験サポート事業」ではオール山梨でスタートアップなどを支援し、全国展開を実現した事例も生まれています。実証後の本格的な事業化を支援する社会実装プログラムも展開中です。

山梨県は、未来へ果敢に挑戦するスタートアップから選ばれる存在として注目されています。

*実際の運用環境に近い状態で先端技術の実証実験を行う場



中山間地域の物流の課題を解決するドローン配送の実証実験(小菅村)

美酒・美食王国やまなし

■問い合わせ先
観光振興グループ TEL 055-223-1557

山梨県では、県内の素晴らしいロケーションの中で、旬の県産食材を使用した「料理」と、ワインや日本酒などの「県産酒」とのペアリングを、五感で味わう「体験」を「やまなしの美酒・美食」と位置付けています。

新たな食ブランドの確立と、「食」を目的とした本県への誘客促進と観光産業の収益向上を図るための、さまざまな取り組みを行っています。

やまなしグルメン・エコノミー

本県は、「やまなし」ならではの「食」体験を求めて多くの人が集まり、ビジネスチャンスを生み出す「グルメン・エコノミー(美食経済)」で賑わう地域を目指しています。

その一環として、令和6年に飲食店関係者と地元生産者の連携を促進するプラットフォーム「やまなしグルメン・エコノミー会議」を設置しました。商談会の開催や県産食材の視察会などを通じ、飲食店と生産者のネットワーク構築を支援しています。



若手料理人支援

県全体の「食」のレベル向上を図るため、次世代を担う若手料理人などの育成支援を行っています。著名シェフの技術を学べる「技術向上セミナー」や、若手料理人を起用したダイニングプログラムやチャレンジレストランを実施しています。

また、地域おこし協力隊制度を活用し、県外の若手料理人が県内トップシェフの技術や県産食材を学ぶことができる仕組みを構築し、将来の開業準備につなげます。

若手料理人がチャレンジできる場所といえば「山梨県」と認識され、多くの意欲ある若手料理人の挑戦が増加する好循環の実現を目指します。



やまなしスイーツプロジェクト

山梨といえば「フルーツ王国」。モモやブドウだけでなく、一年を通して生産される多種多様な県産果実などを活用した「やまなしスイーツ」が多くの人に届くことを目指しています。

県産果実スイーツに対する気運醸成とパティシエの成果発表の場として「やまなしスイーツコンテスト」を開催するほか、県産果実などの活用方法を学ぶセミナーなどを通じて、若手パティシエやスイーツ店舗のスキルアップを支援しています。

また、「やまなしスイーツ」による観光振興の拠点施設として、山梨県立博物館内に、「Museum café Sweets lab 葡萄屋 kofu」を令和6年にオープンしました。

カフェでは、山梨の四季を感じられるスイーツを1年を通して提供しています。さらに、若手パティシエの育成とチャレンジの拠点としての役割も担っています。

