

「美味しい甲斐」贈りませんか

お求めはこちら！
「やまなし美味しい甲斐」ホームページ



今回紹介した他にも、数多くの商品が開発・販売されています。詳しくは「一般社団法人やまなし美味しい甲斐」ホームページで。通販も開始しました。

[美味しい甲斐 通販](#) [検索](#)

小泉マークが「美味しい」の証し！

県が推進する、農業の6次産業化への取り組み「美味しい甲斐プロジェクト」。小泉武夫氏(農学博士・東京農業大学名誉教授)を農政アドバイザーに迎え、生産者と協力しながら3年かけて商品を開発しました。

小泉氏の似顔絵と富士山をあしらったロゴマークは、国内外の食文化に精通した小泉氏が「美味しい甲斐ブランド」に認定した商品だけに付けられる美味しさの証しです。



農業の6次産業化とは

農業者が、生産だけでなく、自ら加工(2次産業)と流通・販売(3次産業)に取り組み、また、2次・3次産業と連携して、農産物の付加価値アップと所得の向上を目指すことです。



山梨ならではの農産物を生かした加工品「美味しい甲斐ブランド」。自然の恵みと、生産者の真心がたっぷり詰まった品々は、お家で楽しむのはもちろん、日頃の感謝を表す贈り物にもぴったりです。

この冬、山梨が誇る「美味しい甲斐ブランド」の商品を、大切な人に贈ってみませんか。

モモ・ブドウの果肉入りプリン

笛吹市産完熟フルーツの果肉をたっぷり使った豆乳プリン



天空かぼちゃの自然甘味ペースト

遊休農地のブドウ棚で育った天空かぼちゃのペースト



すもものお酒

県産高級すももを使ったフルーティーなりキュール

富士山やさいの本格キムチ

富士山麓の野菜と水と空気で作った本格キムチ



ルバーブのジャムシリーズ

ハーブの一種、ルバーブのジャム。ユズやピーズなどと組み合わせた物も



甲州地酒粕味噌漬け・酒燻豚

山梨の地酒8種の酒粕を使った豚肉の味噌漬けと、味噌漬けのスモーク



プレミアムジャム

糖度を高めた県産の果物を使い砂糖を控えて仕上げたジャム



甲斐の黒にんにく

3週間熟成させて、フルーティーに仕上げた黒にんにく

手作りフルーツドレッシング

県産の果物をぜいたくに使った濃厚なドレッシング(すもも・柿・巨峰)



甲州地どりスモークセット

放し飼いで120日間育てられたうま味たっぷりの地鶏のスモーク

