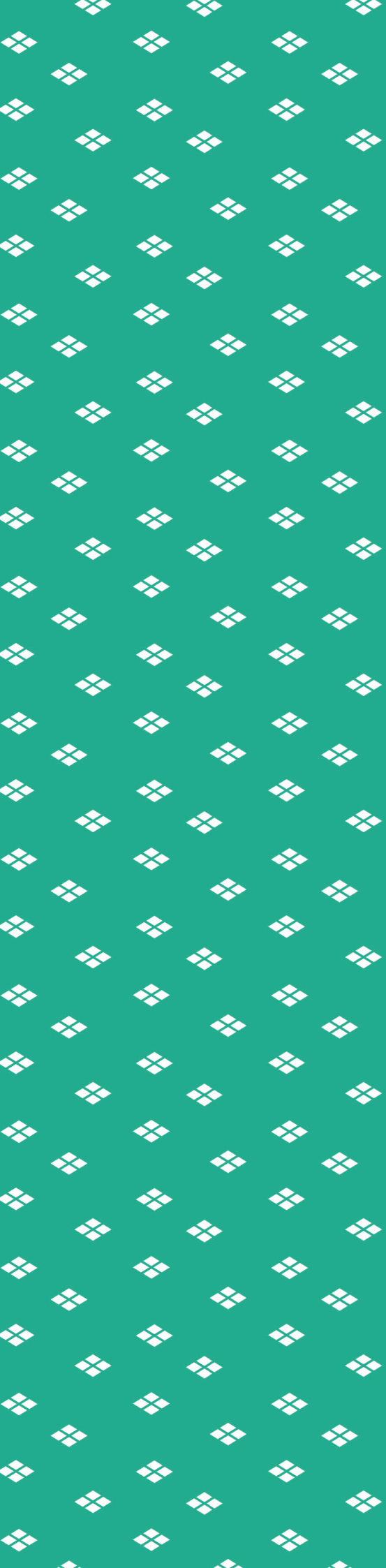


ボランティア
ノ エラブ
シンボル



甲府の中に数あるシンボルの中から、この冊子を制作するために集まったボランティアチームのメンバーによる多数決投票で選出したシンボルを紹介しています。

シンボルの選出基準は設けましたが、最終的には個人の感性×多数決選出です。デザインが好き、思い入れがある、是非とも残りたいなどボランティアの思いも様々です。各ボランティアの感性や想いを大切にした結果、有名なものがなかったり、逆にあまり知られていないものが掲載されているということもあります。どんなシンボルが選ばれているのか、お楽しみください。

<本項について>

- ・シンボル・画像等は、多くを各施設・団体・個人等のご協力によりお借りして掲載しています。
- ・本書内に掲載されているシンボル・画像・イラスト・文章・データ等の無断転載および無断転用をかたく禁じます。
- ・シンボルおよび画像の著作権・所有権・商標登録における権利等は、所有者（または貸出主等）に帰属します。
- ・上記、著作権等の権利やその他本書に関するご不明な点におかれましては、コウフシンボル 500 制作委員会（メールアドレス：kofulifelab+ks500@gmail.com）へご連絡ください。



テンヨ



幸町9-30

樽に刻まれているのは、テンヨの昔の屋号紋。創業150年に近い老舗。テンヨ武田の歴史を紐解くと、その始まりは戦国時代までさかのぼる

明治5年(西暦1872年)に武田伝右衛門が味噌醤油醸造業を創業。昭和9年に株式会社に改組し、以降醤油や調味料、牛乳、乳製品を製造。「テンヨ醤油」や、だしつゆの「ビミサン」が有名。戦国時代に、敵の上杉謙信から塩を送られた武田信玄は、これを敵からの塩とは公言できず、『天から与えられた塩』『天与のもの』として領民に分け与えた。社名は、この『天与』にちなんでいる。創業者の一族は、武田信玄の父、信虎の末裔。

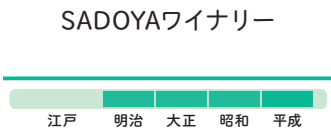


現在のロゴマーク。ロゴマークにある「味わいコミュニケーション」は、新しい食文化に息づく伝統の香り大切に、食品の製造および供給を通じて社会に貢献するという意味がこめられている。

YT



SADOYA



北口3丁目3-24

江戸時代からの屋号と、大正時代に販売していたワイン「甲斐天然葡萄酒」のマークを引き継ぎ、現在らしい雰囲気が加えられているデザイン

甲府駅北口徒歩圏内にある大正6年(西暦1917年)創業のワイナリー。江戸時代より続く「油」佐渡屋を、明治42年(西暦1909年)に洋酒 ビールなどの代理店「サドヤ洋酒店」に転業。大正6年サドヤ洋酒店を営んでいた6代目今井精三氏が、ワイン醸造販売を手がけるサドヤを創業。精三氏が長男の友之助氏と共に農場を開墾するまでの間、勝沼産ブドウから造る「甲斐天然葡萄酒」を商標とするワインを醸造、販売していた。

ワイナリー敷地内にはショップ、レストラン、チャペルが併設されており、ウエディングパーティーやガーデンパーティにも対応している。また約700坪に及ぶ、醸造場・貯蔵庫の地下ワインセラー見学ツアーも実施している。

ぶどうが山梨に根付いておよそ800年。甲府は明治の初めに、日本で初めてワインを醸造した日本ワイン発祥の地でもある。SADOYAワイナリーは現在、老舗の古名屋ホテル(甲府市中央)と同経営系列となっている。

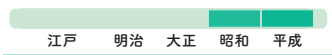


YT

ポランティア / エロブ シンボル



ワイナリー・ドメヌQ



桜井町47

(株)甲府ワインポートが運営するドメヌ名の「Q」は、オーナー久保寺氏の久とQualityのQを表している

日本で一番小さなワイナリー、「ピノ・ノワールは日本では作れない」との定説を打ち破りたいと研究を重ねて土壌を改良し、自然肥料のみを用いて1500本のピノ・ノワールを植えることに成功した。このピノ・ノワールは2001年に初リリースされ、日本ワイン界の大きな話題となった。

他にも、新鮮な酸味を残す為にあえて完熟前のデラウエアを用いた日本で一番早い新酒「ヌーヌーポー」や、甲州とピノ・ノワールのブレンドなど個性的なワインが揃う。2019年で創業44年となるレストランと、ウエディングチャペルを展開している。



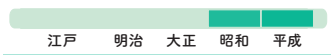
老舗フレンチレストラン「ポルドー」は日本で初めて牛肉のステーキを目方売りのレストラン。「ピフテキ」の名で今も親しまれる。

敷地内には2つのチャペルと3つのウエディング会場がある。

YT



シャトー酒折ワイナリー



酒折1338-203

甲府盆地を一望でき風光明媚で古来の歴史が伝わる酒折の地にあるワイナリー

甲府盆地を一望でき、その昔、大和朝廷に対抗する酒折朝廷があったという伝説をもち古事記・日本書紀に記された山梨で最も古い地名といわれる風光明媚な「酒折」の地で平成3年に設立されたワイナリー。

グループ会社である木下インターナショナル株式会社の海外メーカーとのネットワークにより海外のワイン製造技術に関する最新の情報を得て、世界各国から導入した設備を持つ。甲州、マスカット・ベリーAなど日本固有の葡萄品種を中心とした日本ワインを醸造。また、梅酒・柚子酒などのリキュールも製造している。



ホームページ上にはロゴデザインにこめられた想い「月、ぶどう、ワイングラス、前進、透明感、完成」のかわいい解説も。

YT



信玄ワインワイナリー

江戸 明治 大正 昭和 平成

中央5丁目1-5

看板には、強いぶどうへのこだわりがそのまま表現されたかのように中央に美しいぶどうが中央に描かれている

ぶどうにこだわって甲府の地でワインを醸造して40年以上。山梨の風土が育んだ、郷土色豊かなワインを醸造している。良い葡萄でこそ良いワインが作れると考え、よりよいワイン造りをめざして葡萄栽培～葡萄の収穫～ワインの醸造～瓶詰め～販売までを一貫して行う徹底ぶり。

笛吹市一宮と北杜市明野に合わせて約2ヘクタールの自社農園があり、甲州、ベリーA、甲斐ブラン、甲斐ノワール、メルロー、シャルドネを栽培。甲府市中央の工場には売店が併設されており、試飲も可能。

「ワインは気取らずに飲んで欲しい」とハンドメイドにこだわり続ける市川社長は語る。



少数生産ならではの、こだわりの味わいを求めに、訪れてみてはいかがだろうか。

YT



OUTSIDER Brewing (アウトサイダーブルーイング)

江戸 明治 大正 昭和 平成

中央1丁目1-5ミヤザワビル1F

山梨の地ビールとして、山梨の象徴である富士山とビアグラスが一体化したデザイン。ビールの泡で富士山に積もる雪を、ストライプにすることで雪解け時の山肌と残雪を表現している。

富士山をモチーフとしたのは、山梨県甲府市の地ビールとして日本中に、日本のビールとして世界中に、アビールしたいという気持ちも込められている。アウトサイダーブルーイングでは、15年にわたりクラフトビールを醸造してきたブルーワの丹羽羽さんが隔々まで考え抜き完成させた6種類のクラフトビールの他、季節限定のビールも醸造している。

2階のバブ「Hops and Herbs」では、出来立てのビールを飲むことができる。イングリッシュスタイルビールを軸に常に新しい味を追求し、近年は山梨とビールを上手く融合させたビール造りにも力を入れている。



SK



五味醤油

五味醤油

江戸 明治 大正 昭和 平成

城東1丁目15-10

「山」に「ご」とシンプルながら、山の都と言われ富士山を望む甲府で、地元の食を支えてきた五味醤油を端的に伝えるシンボルマーク

明治元年(西暦1868年)よりみそ・醤油の製造を開始150年以上に渡り木桶

仕込みの無添加天然醸造みそを作り続けている。元々、甲府は盆地が狭く斜面が多いため稲作に適しにくく米の収穫が少なかったため、通常の関東みそのように米麹だけでみそを作るのではなく、米麹と麦麹をだいたい半分ずつミックスした「合わせみそ」として独自の特徴を持つ甲州みそが誕生したといわれている。

後継者である五味さん兄妹と発酵研究家の小倉ヒラクさんは、「発酵兄妹」として、みそ作りに留まらず様々な活動を展開中。メディアに出演するなど発酵普及活動を行う有名人でもある。



伝統的な昔ながらのグラフィックデザインが令和の時代に新鮮さを醸し出す。平成28年2月からは食の体験スペース「KANENTE」を開設。みそ作りを楽しめる。

YT



おかめうどん

江戸 明治 大正 昭和 平成

若松町6-34

明治27年(西暦1894年)麴製造販売「おかめうどん」として創業。その名の通り、おかめがシンボルとなっており古風なその顔がインパクト大となっている

創業以来、手作りならではの美味しさにこだわり続け、時間と手間を惜しまない昔ながらの製法で、職人が醸す本物の手作りうどんを製造している。味噌も創業以来変わらない作り方で、職人が木樽に仕込み四季の寒暖の中で約1年の間、じっくり熟成させる。出来上がった甲州味噌は添加物や加熱処理等は一切行わず、樽より直詰めされる。他にも、手作りうどん、甲州味噌に加えて甘酒の素や味噌漬けなど、こだわりの品々が店頭と並ぶ。



昔ながらの作業工程、手作業で蒸した米を木製の小さな室蓋(モロブタ)に約700gずつ小分けしていく。さらに、その後も数時間ごとに積み替えや手入れが行われ、その作業はピーク時には1000枚近くにおよぶ。

YT



富士井靴店

江戸 明治 大正 昭和 平成

中央4丁目5-33

江戸元禄時代より三日町と呼ばれていた今の地で創業から330年を超える老舗店は、こうじ製造の専門店

富士井靴店(ふじいこうじてん)は元禄元年(西暦1688年)創業、昭和33年に株式会社に移行した。甲府盆地特有の気候と麹菌が醸し出す香り高い純天然無添加赤味噌の米こうじ味噌、麦こうじ味噌の製造には、十勝産の大豆と天然塩を使用し、源泉された素材を心掛けています。甲州みその特徴として米味噌と麦味噌の両方が入っていることがあるが、ここではそれぞれが別々に作られているため、好みの配合で購入することができます。

また、甘酒こうじなら「三日町のこうじ」として長く常連の顧客に愛されている。長年培われてきた技術をもとに、常に製造方法の研究と製品の質の高さを追求し、日夜労力を惜しまぬ職人気質で良品を提供している。



こうじは、甘酒・味噌・漬物に使用する米こうじと、味噌に使用する大麦を製造している。こうじと味噌の専門店として、今は13代目店主が店を守る。

YT

常盤ホテル

江戸 明治 大正 昭和 平成

湯村2丁目5-21

常盤の意味でもある常緑の松をモチーフとしたデザイン。常盤ホテルは松を基調とした3千坪の日本庭園を有する

昭和4年、湯村温泉郷で開業。3000坪の日本庭園と、そこに点在する数寄屋

造りの離れと呼ばれる趣のある贅沢な造りの客室を有する。昭和天皇も御宿泊された皇室御用達ホテルで「甲府の迎賓館」と呼ばれる。山口瞳・松本清張・井伏鱒二などの作家も利用。

また近年では、囲碁・将棋のタイトル戦も行われており、数々の名勝負の歴史が刻まれている。武田信玄の元湯として歴史ある温泉。武田ゆかりの塩山「萩原邸」を移築した甲州田舎造りの古民家レストランもある。



左) 九重の間：歴代タイトル戦はほぼ、離れの一角に位置する九重の間で行われてきた。右) 2階ギャラリー：常盤ホテルの歴史と美術品、名人の小径と呼ばれるギャラリーがある。

AT

湯村ホテルB&B

江戸 明治 大正 昭和 平成

湯村3丁目3-11

伝統的な温泉旅館の温かさと、現代的なシティホテルの機能性を備えたホテル。自家源泉かけながしの天然温泉。地産地消の料理を提供

「山菱マーク」という、「山」の字と武田菱がモチーフのロゴマークは商標登録

もされ山梨の有名企業が譲ってほしいと訪ねてきたこともあるという。そんなロゴマークを掲げる湯村ホテルB&Bは、昭和29年創業、先代が湯村温泉で小さな旅館を始めたのが始まり。時代の流れ、老朽化から現在の近代的なビルディングのホテルになり、快適性と利便性を備えた宿となる。建物は生まれ変わったが、老舗温泉旅館の心を大事にしている。湯治場として、自家源泉の温泉で、温泉利用健康増進プログラムの提案や飲泉も出来る。

地産地消に拘り地元の食材を使った料理提供も宿泊者に合わせたプランも充実し、自炊出来るのも特徴。

ホームページでは社長自らの失敗とそこから学んだことが包み隠さず書かれており、地域・郷土への熱い想いを感じることができる。



自家源泉が45℃前後と加水・加温しなくてもよい湯。飲泉も出来る。平成19年1月に「温泉利用プログラム型健康増進施設」の認定を受けた。

AT

ホテル談露館

江戸 明治 大正 昭和 平成

丸の内1丁目19-16

130年以上の歴史を誇る老舗ホテル。談露館という屋号は、初代中沢新吉の俳号「談露亭」からつけられたもの

談露とは「あらわに語る」「談を尽くす」という意味といわれている。談露館は

明治20年に有栖川宮熾仁親王のご来県で宿泊所を探していた山梨県の依頼に始まる。創業者の中澤新吉は、当時金融業を営んでおり、提供した屋敷は、蔵造三階建ての豪壮なものだった。以後、「宮様の宿泊所」として旅館として歩み、皇族や政治家、経済人、画家や文筆家が利用し、山梨県の政財界、文芸界の中枢を担っていた。甲府空襲により焼失するも再建され、昭和40年には温泉旅館となる。昭和55年にホテルとなり、平成4年に新築、老舗ホテルとして現在に至る。

当時の談露館の建物は、創業者中澤新吉が中巨摩郡白根飯野(現在の南アルプス市)の豪農であった生家を模して造ったという。「立憲政友会」の山梨事務所が館内に設けられ、伊藤博文はじめ歴代の総理大臣も宿舎とした。昭和39年に近隣旅館3軒と共同で発掘を始め翌年源泉が湧出する。「黒い湯の花」が特徴。



AT



KONAYA HOTEL

URBAN VILLA

アーバンヴィラ 古名屋ホテル

江戸 明治 大正 昭和 平成

中央1丁目7-15

明治45年(西暦1912年)鎌沢町で宿屋「粉屋」を経営していた「伴野かめよ」が甲府の現在地で「古名屋旅館」を創業した。粉屋の由来は、亡夫の生家が米屋の説が有力とされる

大正元年(西暦1912年)、中央線の全線開通に伴い宿場町として栄えていた鎌沢から甲府へと山梨の発展は変わり

つつある中、創業者・伴野かめよは、甲府への進出を決意し、現在の地へ移り創業。昭和初期には、モダンな娯楽室を作り、ビリヤード台や自動演奏ピアノを設置していた。昭和20年、甲府空襲で全館焼失。そのような中で敷地内の温泉を一般に開放した。昭和48年旅館からホテルへ転身。その後、「オリエンタルモダン」をテーマに各所の改装を継続し現在に至る。



竹が印象的なエントランス。「都会の隠れ家」がキーワード。ロビーの窓から見える滝。日本とアジアが融合されたデザイン。

AT

旅館 明治

江戸 明治 大正 昭和 平成

湯村3丁目10-4

看板には味のある「明治」の文字。明治30年(西暦1897年)創業の歴史ある温泉旅館。古きよき日本の風景を大事にする太宰治が執筆した宿

太宰治は、昭和17年2月と昭和18年3月に旅館明治を訪れ、一ヵ月間滞在

し、「正義と微笑」、「右大臣実朝」の二つの小説を書いた。小説「美少女」の中では、「湯村のその大衆浴場の前庭には、かなり大きい石榴の木が在り、かつと赤い花が満開であった」と明治温泉について書かれている。

看板や造りについても、レトロ感を大事にしており、歴史、文化に触れることの出来る宿。源泉かけ流し温泉で甲州名物馬刺しをメインとした料理が自慢。

湯村温泉郷の入口、屋根上の明治の看板が迎えてくれる。

太宰治滞滞時の旅館。2階建ての建物で、太宰は左主屋2階の眺望のよい部屋を2つ借りて執筆した。



AT

弘法湯

江戸 明治 大正 昭和 平成

湯村3丁目16-16

弘法大師の杖伝説がはじまりとされる杖温泉の宿。歴史ある湯村温泉郷の中でも、もっとも歴史ある老舗旅館

西暦808年大同3年、弘法大師は東北巡行の帰りにこの地を訪れた。旅人の

通行を困難にしていた大石があり、弘法大使が、呪文を唱えながら杖にて寄せたところ、温泉が湧き出したという伝説があり、これが湯村温泉の始まりとされている。湧き出し場所は「杖の湯」と呼ばれ、旅館裏には史跡が残っている。また、湯村には湯村八蹟(ゆむらはっせき)と呼ばれる昔ながらの歴史や言い伝えもあり、案内図を片手にまち歩きを楽しむことができる。

昔ながらの雰囲気と寛ぎの空間を大事にし、甲斐の郷土料理、山幸料理が自慢。



葛飾北斎「勝景奇覧、甲州湯村」団扇絵。湯村の旅館街が出来る以前は、銭湯として庶民に親しまれていた。

男湯には昭和初期には存在していたという弘法大師像が鎮座している。

AT

柳屋

江戸 明治 大正 昭和 平成

湯村3丁目16-21

創業百三十年。古い湯村温泉の真中であって、ビルでない白壁の2階建て。お蔵風の八棟が、庭を囲って廊下で、ぐるりと回る温泉旅館

明治19年(西暦1886年)創業。「岩風呂の柳屋」を看板にし、広い庭に大きな

池の回りに木造の建物が何棟も散在していたが、木造ならではの困難もあり昭和60年頃に木造から鉄筋コンクリート造への全館建て替えが計画された。高層ビルの大規模旅館ではなく、安全で便利で「和風の温泉旅館らしく」の構想の基、工事はスタート。平成15年に全館完成し、蔵を模した白い壁の二階建て8棟が、広い庭を囲って廊下が1、2階でぐるりと回る形となった。



庭園を取り囲むように建つ柳屋の館内見取り図。露天風呂の柳屋。信玄隠し湯のひとつといわれる湯量豊富な天然温泉である。

AT



バッカス ゲストハウス

江戸 明治 大正 昭和 平成

丸の内3丁目33-12

平成27年に創業した甲府で最初のゲストハウス。ローマ神話のワインの神様「BACCHUS」が名前の由来

バッカス甲府にはビジネスマンから登山者、甲府のディープな仲間まで日々、さまざまな人が立ち寄り、世界の旅行者と甲府の人々が集まり、それぞれの文化が交差する場所でもある。そんな、ただの安宿ではない出会いある場所。築40年ほどの廃ビジネスホテルをリノベーションし、1階にはダイニングバー、と宿泊者ラウンジ、2階3階は宿泊スペースとなっている。1階のダイニングバーは宿泊者でなくとも利用でき、山梨県産の食材を中心とした料理や、数多くの種類のお酒を楽しむことができる。



相部屋のドミトリールームでは同じ部屋の方と思わぬ出会いや交流が生まれることも。

AT



NAP bed and lounge (ナップベッドアンドラウンジ)

江戸 明治 大正 昭和 平成

中央4丁目3-25

甲府駅南口から徒歩10分、「柳小路飲食店街」にある1階はお洒落で落ち着けるカフェ&バー。2階は宿泊ができるゲストハウスになっている

大通りを一步入ったノスタルジックな裏路地、柳小路に面する素敵な場所、NAPはカフェ&バーラウンジを併設したお洒落なお宿。1階は宿泊する方もしない方も利用可能な落ち着いた雰囲気のカフェスタイルになっており、店主こだわりの甲州ワインビーフ100%のグルメバーガーを味わうことができる。また夜はバーに姿を変え、地元のクラフトビールなど美味しいお酒を楽しめます。他にもこだわりの料理やドリンクを提供していて、とてもリラックス出来る空間となっている。2階は宿泊スペースになっており、海外からのリピーターも多いとか。隠れ家的なゆったりとした空間になっています。地元民でもつい泊まってみたいくなります。

店主こだわりの甲州ワインビーフ100%大人気の絶品NAPバーガー。見た目のインパクトもあり、濃厚なチーズが食欲をそそる。令和元年には柳小路内hanare(離れ)もオープン、最大6名まで宿泊可能なので友人と甲府の街を楽しんでみてはいかが。



YS

喜久乃湯温泉

江戸 明治 大正 昭和 平成

朝日5丁目14-6

太宰治が通ったとして有名。昭和の香りを残す銭湯は、今もなお太宰ファンや登山客で賑わっている

甲府市北部、湯村温泉東側。住宅地の一角にある温泉銭湯。創業は昭和元年となる老舗の銭湯で、甲府と縁の深い作家だった太宰治が通ったお湯として太宰ファンに知られている。昭和14年、新婚の太宰は甲府市御崎町56番地に新居を構え、執筆の傍ら夕刻になると近くのこのお湯に通ったと言われている。ひょうたん型の湯船やベンキ看板が並ぶ脱衣所などそのひとつひとつにえも言われぬレトロ感を感じることができる。



昭和元年から続き、今や文化遺産とも呼べる古き良き時代の銭湯では、サウナ・水風呂に加えて極上のぬるま湯に時間を忘れてゆったりと浸かる贅沢が味わえる。

YT

草津温泉

江戸 明治 大正 昭和 平成

上石田1丁目10-12

甲府の荒川橋近くにある草津温泉は、源泉47度かけ流し、加温、加水なしの温泉銭湯。泉質もよく、地元はもちろん、県外からも訪れる人が多い

昭和初期、草津出身者が「草津湯」という名の銭湯を始めたのが始まり。戦後休止していたが先々が譲り受けて昭和23年に再開。昭和40年後半に温泉湧出。昭和50年、屋号を「草津温泉」に改める。平成19年道路拡張で建物取り壊しになるが、残された土地で開業。

泉質は、天然ラドン含有・芒硝・重曹・食塩泉。47度の高温風呂、中温風呂、露天風呂、水風呂がある。飲泉も出来る。草津温泉内石鹸等はないが、銭湯料金で良質の温泉に入れるのも魅力。



受付前には、温泉で炊いたおにぎりを売っていることも。飲泉も出来る、様々な効能がある。同経営のスナックROOM151-IK01は、温泉とのセット料金もあるとのこと。

AT



都温泉

江戸 明治 大正 昭和 平成

中央5丁目7-19

入口前の都温泉の木彫りの看板はなんとも言えない味を出している。甲府の街中の地元の人が、気軽に楽しめる銭湯

昭和公衆浴場の趣を残す設備とシンブルなシステム。浴槽は二つ。一つは、気泡風呂。都温泉は、遊亀通りの金山神社東交差点から北側に少し行った場所にある。駐車場は、6台。

入口を入ると、下駄箱があり、男女に分かれる。番台があって、銭湯代を払い、暖簾をくぐって、脱衣所になる。洗い場には、ケロリンの黄色い洗面器があり。カラン等設備や配置も、ひとつひとつが昭和の懐かしさを感じさせてくれる。勿論、コーヒー牛乳等もある。明治30年(西暦1897年)創業の地元可愛される銭湯。

湯上りの定番のコーヒー牛乳などは自販機ではなく自分で取り出してお会計するあたりもザ・銭湯の佇まい。



AT

前身は「昇仙峡観光会館」という名称のドライブイン。平成4年より「ほうとう会館」として開業された。その名の通り「ほうとう」をメインとした食事処と土産店。昇仙峡で一番多くの観光バスを受け入れており、昇仙峡観光動員の一翼を担っていたといっても過言ではないほど多くの人を受け入れていた。ほうとう打ち体験施設では、作って食べるという体験が出来、子ども～大人までほうとう作りを楽しんだ。名物の「ほうとう饅頭」はリピーターも多く長年にわたり愛された名物であった。平成31年建物の老朽化などを理由に閉館。

現在跡地には、昭和時代に甲府駅前ロータリーにあった噴水をオマージュした、本水晶の噴水と公園が作られている。

ほうとう会館名物の「ほうとう饅頭」はカボチャ・野沢菜・椎茸が入ったソウルフード。ここでしか食べることができなかったためリピーターも多かった。



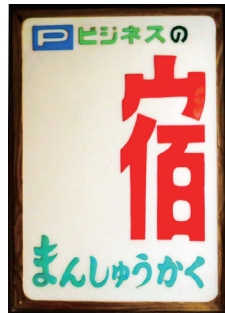
YT

昇仙峡ほうとう会館

江戸 明治 大正 昭和 平成

猪狩町393

山梨県の景勝地「昇仙峡」にあった大規模ドライブイン。バスツアーの観光客を大量に受け入れるレストランは700席を超えた



蔦に覆われ古い街灯が柔らかな光を灯す外観は、甲府駅前のランドマーク。大正～昭和を感じさせる懐かしさ溢れる木造三階建ての老舗旅館の1階には元応接間として使用されていたスペースが喫茶店となっている。「六曜館珈琲店本店」は昭和48年に開店した。建物の中には数々のアンティーク品が飾られており、柱時計やステンドグラスなどが、ゆっくりとした時の流れを感じさせてくれる。ビジネス・観光の拠点に最適な旅館は、長期滞在も可能。

オーナーの思いを込めて「沢山の人が(萬)集まるように(集)」と名付けられた萬集閣。食事も人気で、甲州名物の「おざら」や「ほうとう」など家庭的な料理を旅人に提供している。

EI

昇仙峡ロープウェイ

江戸 明治 大正 昭和 平成

猪狩町441

昇仙峡と弥三郎岳山頂との間を結び、片道5分ほどのロープウェイ観光路線である

昭和39年に運行を開始。乗り場から山頂のパノラマ台駅まで片道5分の空遊散歩が楽しめる。昇って下りるまで最短30分という手軽さからも観光客を中心に人気を集めている。標高1058mのパノラマ台から一望できる富士山や南アルプス連峰はまさに絶景。弥三郎岳まではパノラマ台から徒歩20分程。途中見晴らしの良い展望台を通るので観光客の撮影スポットになっている。ゴンドラ内では、ガイドさんが景色の説明してくれるので安心して観覧できる。乗り場の売店にはお札を用いて作ったというオリジナルの和紙袋が金運アップのご利益があるという縁起物として土産の中でもひととき人気を集めている。

ゴンドラからの眺めは絶景で、荒川ダムや雄大な景色を観ることが出来る。また紅葉の季節は観光客が多く、増便をして対応しているようだ。



萬集閣 (まんじゅうかく)

江戸 明治 大正 昭和 平成

丸の内2丁目15-15

甲府駅南口から徒歩3分。蔦の絡まる建物は、存在感抜群な旅館・萬集閣



珈琲 六曜館

六曜館珈琲店

江戸 明治 大正 昭和 平成

丸の内2丁目15-15

.....
 蔦が絡まるその建物、喫茶店然としたその雰囲気は全国雑誌にも何度も取り上げられており県外からも多くの人が訪れる

明治から大正にかけてのランプや時計など、アンティーク調ではなく本物のアンティークを堪能することが出来る喫茶店。昭和な雰囲気を今でもしっかりと残し、昔ながらの純喫茶でコーヒーはこだわりのネルドリップ方式。蔦の絡まるレンガ壁の外観で、旅館・萬集閣の1階にある。昭和48年開店の店内には柱時計やステンドグラス、古いマッチなどが飾られている。落ち着いた照明のもと、夜はバーとしての利用者も多い。



喫茶、バーといった顔をもつが、人気の名物は餃子。昔甲府にあった銘店の餃子を研究・再現された逸品である。

YT

富士アイス 志まん焼き

江戸 明治 大正 昭和 平成

中央1丁目14-1

.....
 「じまん焼き」と読む。長年変わらず多くの人の小腹を満たしてきたであろうその味は、各地に置いてそこに暮らす人たちのソウルフードのような存在

昭和の初め東京麻布で志まん焼き(当時は今川焼き)を売っていた長井今朝治さんが兄の時雄さんに店をやらないかと持ちかけ、昭和10年、長野県上田市に創業。今朝治さんは昭和11年に東京麻布から甲府市に店を移し現在の富士アイス本店が誕生した。創業当初の屋号は「富士屋」でその後「富士アイス」となった。甲府市内に4軒、長野県に3軒、他に岐阜県、千葉県にもお店があり、そのすべてが親戚経営。富士アイスは地域に根付いていて、立ち寄りやすいたずまい。入り口でも商品を購入することができ気軽に立ち寄れるのも魅力。ガラス張りでじまん焼きを作っている様子が見えるので工場見学気分も味わえる。

「志まん焼き」の中でも特に人気の「あんチーズ」、「志」に託された思いを感じながら食べてみてはいかがだろう。店内では、ランチや、焼きそばでビールを1杯。なんてのも人気である。



DN



寺崎コーヒー

江戸 明治 大正 昭和 平成

丸の内1丁目20-22

.....
 オリオン・スクエア商店街内にあるスペシャルティコーヒー・エスプレッソの専門店。Light & Tellingの齋木氏がデザイン

ころんと丸いツボのような形が印象的なロゴマーク。コーヒーと過ごすふわりと柔らかな時間や、コーヒーの香り立つアロマ・喉を通り胃袋に落ちていく柔らかな感触を表現している。また、お店がコーヒーを通じて甲府の街の人々のコミュニケーションを創造する場となり、そのアイコンとなるようにと想いを込めたデザインでもある。

“コーヒー”と、“街の風景として育てゆくお店の未来”と、デザイナー齋木氏が感じる“現在の甲府の街の風景や、空気感”を全て紡ぐようにして、寺崎コーヒーのロゴマークはデザインされている。

本格的コーヒーが飲める人気店として、今や甲府の街のアイコンとなった寺崎コーヒー。おいしいコーヒーを求め、遠方から足を運ぶ人もいる。2階にはイートインスペースもある。コーヒーのおともに自家製の焼き菓子もおすすめ。



SH



COTTON CLUB (コットンクラブ)

江戸 明治 大正 昭和 平成

中央4丁目3-20

.....
 コリド桜町通りにあるジャズ&カフェバー。昭和60年代には甲府の中心かすがも〜にあった。平成18年に現在の場所で再オープン

ニューヨークのハーレムにあった伝説のジャズクラブの名を踏襲したコットンクラブは、信用組合の跡地を改装して造られており天井高が5mと高く、かつての金庫室はソファのあるVIPルームとなっている。JBLの巨大スピーカー4350、4550、YAMAHAのフルコンサートピアノや大型スクリーンを完備した店内はジャズを中心としたライブ空間が広がり、甲州ワインや様々な酒と心地よい時間を楽しむことができる。



ツタで覆われた大人の隠れ家のような建物。中に入ると赤いカーテンにグランドピアノ、ゴージャスな空間。老舗のジャズバーで生音を聴く贅沢を味わって見てはいかがだろうか。

YT



カフェ・ロッシュ

江戸 明治 大正 昭和 平成

中央1丁目13-9

甲府銀座商店街にある大人の隠れ家的カフェ。オープンして30年以上の老舗で、自家焙煎コーヒーがいただける

銀座通りのアーケードに面しているのに、一見すると入りづらいエントランス

を進むと、珈琲専門店の王道とも言えるような落ち着いた佇まいの空間にたどり着く。店内は所々にランプが置かれ、控えめな照明の中にテーブルやカウンターが艶めいて見える。ゆったりとした時間の流れと落ち着いた空間は、まさに大人の空間。年配の方には懐かしく、若者には新鮮に見えるに違いない。数量限定のコーヒーゼリーやケーキ各種に加え、オリジナルレシピのクロックムッシュも人気が高い。

自家焙煎の豆から抽出されるコーヒーはさまざまなバリエーションが楽しめる。またウインナーコーヒーは他とは違うロッシュでしか飲めない味との評判。



YT



Blue Moon (ブルームーン)

江戸 明治 大正 昭和 平成

中央4丁目3-20

甲府中心街にあるカラオケバー。入口のオブジェや赤い鉄骨階段が特徴的だが、アットホームで常連も多い

コットンクラブの上にある2階の店へ行く

くには、中世ヨーロッパの庭園的ゲートをくぐり、真っ赤な鉄骨階段を上らなければならぬ。途中ではグリフィン像が出迎えてくれる。そして店内には様々なヨーロッパの絵画やオブジェが並ぶ。怪しい外観〜サブカルチャーな昭和カフェという表現も、どこか納得してしまいうさだ。

広い店内の店の雰囲気からは想像もつかないアットホームなママに癒される人も多い。

90分3000円の歌い放題・飲み放題の安心システム。(取材時点)



YT



LAWN'S BAR (ロンズバー)

江戸 明治 大正 昭和 平成

中央1丁目2-7

昭和62年にBARとして創業。かつてはマスターの父親がこの場所でピザハウス「LAWN」を営んでいたことから「LAWN'S BAR」の店名になったそう

かすがも〜から浅草飲食店街へ入ると、すぐ左手に青いネオンの「LAWN'S BAR」の文字が見えてくる。店内は横丁

のBARにしては広々としていて、外国映画の世界の様だ。メニュー表には映画のタイトルにちなんだネーミングのオリジナルカクテルがずらりと並んでいて、由来を聞きながら飲むと映画のシーンが思い出される。普段、食べ物はおつまみだけしか提供していないが、予約注文をしておけばパスタやピザなど「普通に注文できないのが勿体ない!」と感じるくらい質の高い料理を提供してくれるので、是非一度お試しあれ。ちなみに、一番人気は意外にもカレーだったりする。

入口から奥へ向けて横丁らしからぬ広々とした店内。奥のレコードプレイヤーを含む音響機器。店の奥にある音響設備の中には、昔懐かしいレコードプレイヤーが鎮座している。



DS



味魅(あじみ)

江戸 明治 大正 昭和 平成

中央1丁目1-9

女将の華やかさとお店の活気を思わせる桜舞う看板

「味の魅力」の店名に偽りなし。最初は裏春日の小さなお店で始めたものの、女将の人柄の良さも重なって、お客さんが溢れるため隣のお店も確保…それでも入りきれなくなって、銀座通りの大きなお店へと進出してきた実力派。

人気メニューは塩麻婆豆腐、カレーうどん、グラタンなどなど…中国福建省出身の女将は中華料理は勿論、和食も洋食もすっかりマスターしてレパートリーの幅がとて広い。日本に来てから長く、日本語はペラペラで、お店では中国人留学生達が働きながら日本語を学んでいる。常連の丸山さんが考案したという紹興酒ハイボールは「角ハイボール」ならぬ「丸ハイボール」。こういう洒落の利いたところも人気の理由だろう。他にも「ちりと鍋」という冬季限定の名物メニューも人気。「ちりと鍋」の様な四角い鍋に具材をてんこ盛りにして煮る。準備が必要なので注文するには予約が必要。

笑顔溢れる垂れ幕も印象的。お客さんと心を通わせ、笑顔になれる空間を作る女将の人柄が現れている。



DS



Restaurant Bar Alfie (レストランバー アルフィー)

江戸 明治 大正 昭和 平成

中央4丁目3-19

レストラン・バー・アルフィーは桜町通りにある酒と食事が楽しめる店。店内ではジャズライブも行われている

昭和60年にピアノ・バー・アルフィーとしてオープン。当時は地下にカウンター

15席で始まった。その後、平成13年にベルメ桜町通りに現「レストラン・バー・アルフィー」として大きくリニューアルオープン。

料理・酒・音楽にこだわり続けると同時に、訪れる一人一人に温かいサービスを提供することをモットーとしている。

店内では不定期でジャズライブ、ソロピアノ演奏が開催され、山梨での更なるジャズ普及活動にも力を入れている。

NBA(社)日本バーテンダー協会所属のブロのバーテンダーがカクテルをサーブしてくれる。そして、ビール派には嬉しい称号の、サントリー認定「プレミアム超達人店」山梨県第一号店である。



YT

備長・炭火焼 いけ田

江戸 明治 大正 昭和 平成

丸の内2丁目3-1

甲府駅南口近くで、山梨県の食材にこだわり“地産地消”を実践し、山梨の食材を炭で焼く居酒屋

お店で扱う肉類は、甲州ワインビーフ

や甲州地鶏、甲州信玄豚といった山梨県産のもの。また、大根やキャベツ、きゅうりなどの野菜も新鮮な朝採りを仕入れている。店主が山梨産の食材にこだわるのは、県外からのお客さんに山梨の味を楽しんでほしいという気持ちと、地元産の食材を多くの人に紹介したいからという。

焼鳥に使う一味唐辛子も地物手作りのものが提供されている。



甲府駅南口から徒歩2分の場所にある「いけ田」。居心地の良いカウンターメインの店内で、炭火でじっくりと焼き上げた焼鳥と地酒・甲州ワインが味わえる。



YT



友四郎

江戸 明治 大正 昭和 平成

中央1丁目13-5

エル西銀座通りを東へ進み春日通りに突き当たった正面、大きな杯で武将が酒を飲む看板が目印の友四郎

昔から山梨の郷土料理や地酒で県内

外のお客様を楽しませてきた友四郎。先代から息子さんへと継承し、今は親子揃ってお店を盛り立てている。

「甲府鳥もつ煮」をはじめ、巨大な「自家製ジャンボしゅうまい」など、メニューはなんと100品を超えるとも・大将が絶対の自信を持つ魚は、その日に新鮮なものを吟味して仕入れるために毎日内容が変わる。友四郎オリジナルワインを中心に、地元産ワインは、赤・白・ロゼと取り揃えていて、お土産に買って帰ることもできるとか。

締めが一番人気は、ざるうどん。のどごしが良く、ほてった身体に優しい一品だ。

店内にはメニューがずらり。横丁文化の香るカウンター席に、テーブル席、座敷を合わせて80席を備え、無尽や宴会に持ってこい。あちこちの壁に所狭しとメニューが貼られている。



DS

楽楽 (らくらく)

江戸 明治 大正 昭和 平成

中央1丁目20-20

オリンピック通りにある老舗ラーメン店。楽楽の印象的な象形文字は画家+ラーメン屋であった創業者によるもの

オリンピック通りの西口にある楽楽は戦後間もない頃から多くのお客さんの

お腹と心を満たしてきた老舗のラーメン店。創業者の父親から店を引き継いだのが今のマスターで、子どもの頃から甲府の中心街を見てきたため、この境界についてはとても詳しい。

煮干しと鯉節のだしの利いた「醤油ラーメン」は、締め一杯として不動の人氣を誇る。一品料理も充実しているので、ここから飲み始めるというのもいい。

そして秋になると登場するのが、名物の「ツボ」。

田んぼで穫れるタニシのことで、昔は多くの県民が食べたが今は希少価値が高く「陸のサザエ」などとも呼ばれる。

マスターはちょっとラテン系の顔をしているが正真正銘、甲府出身。明るく笑うマスターとのカウンター越しの会話も楽しい。

仕入れのタイミングがあった時にしか食べられない「ツボ」。食べ方のコツを隣に座った常連さんが教えてくれたりする横丁文化も隠し味。

DS



チキンカレー 一刀齋

江戸 明治 大正 昭和 平成

丸の内1丁目15-5

創業は平成12年。甲府の中心部にあるチキンカレー・オムカレー(チキンカレーに卵がのる)の専門店。お辞儀する武士のイラストが印象的

オリオン通りと紅梅通りの角からすぐのビル2階にある店舗、入り口は紅梅通り沿いとオリオンイースト沿いの2か所に階段がある。

カレーはクミン、カルダモン、シナモンなどのスパイスと、ガーリック、ブラックペッパーが効いたスパイシーでサラサラな辛口タイプ。店内の貼紙には「医食同源」のメッセージとしてカレーに使用されている9種類のスパイスが表示されている。

メニューはチキンカレーとオムカレーの2種類を普通・大盛・特盛から選ぶシンプルさで、温泉卵やチーズなどのトッピングが数種類用意されている。



こちらの看板も味がある。縦長の店内はカウンターとテーブル席が数席、昭和レトロ感満載な雰囲気。今までに甲府市カレーランキング1位、山梨県カレーランキング5位という実績を持つ。

YT

中華そば・やきもつ 上田屋

江戸 明治 大正 昭和 平成

下飯田2丁目3-18

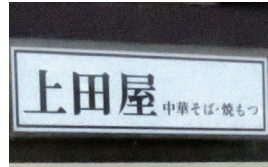
シンプルな文字だけの看板。看板のデザインのシンプルさに味の自信が伺える。創業60年を超え、現在三代目が営む老舗ラーメン店

昔ながらの常連客などを含む、幅広い世代から支持される老舗ラーメン店。

ラーメンは昔ながらの中華麺やワンタンメンなどが人気で、自家製麺の細麺ちぢれ麺。セットメニューが豊富なのでいろいろな料理を味わえる。

店名にもある「焼きもつ」は、タレとネギから選べる自慢の逸品メニュー。この「焼きもつ」が目当てで通うという客も多い。

お昼時のランチタイムは、ビジネスマンの姿も多い。夜は炒飯がメニューに追加され、おつまみ&アルコール類も充実ノラインナップで、地酒・山梨ワインも味わえる。



シンプルで奥深い、透き通ったスープの煮干し系「中華そば」は、長年愛される老舗の味として変わらぬ美味しさを提供する。

YT

すし処 魚保

江戸 明治 大正 昭和 平成

太田町20-6

亀遊公園の近くにある創業明治43年(西暦1910年)の老舗の寿司店。寿司にはタレがついてくるという山梨独特の寿司を今でも提供している

創業から110年を超える老舗店。甲州独特の風習である「ツメ(甘く煮詰めた醤油たれ)」がかけられた握り寿司「甲州にぎり」が今も提供されている。魚保の「元祖甲州にぎり」は、通常の1.5倍の大きさで、食べやすいように半分に切っ

てあるのが特徴。寿司以外の料理として、季節の料理や宴会コースが充実し、黒毛和牛コース・とらふぐコース・海鮮寄せ鍋コースなど様々な歓迎宴会や冠婚葬祭といった集まりに利用されている。



ランチタイムでは寿司、海鮮丼、うどん、そば等が味わえ、お持ち帰り商品も多く、寿司、海鮮丼、サイドメニューは25種類を超える。また夜のコースはデザートも自家製で、レアチーズケーキやプリン、ブラウニーなどが出される。

YT

うなぎ川長

江戸 明治 大正 昭和 平成

丸の内1丁目2-12

甲府駅前エリアに店を構える江戸時代から続く老舗鰻屋。その重厚な伝統とともに受け継がれてきたタレの奥深さと、それでいて気取らない姿勢にファンも多い

うなぎ川長は、江戸時代の天保年間に「千歳屋」という割烹旅館から始まった鰻屋の老舗。昭和元年頃から川長の屋号を使うようになった。約20年前、後継者不在で廃業することになり、当時

平和通りにあった店を解体したが、伝統のタレだけは保存。半年後、全く異なる業界で働いていた娘婿が150年の味を守るべく立ち上がり、務めていた会社を辞めて後を継いだ。

20年程前に移転・営業再開した今の店舗は、その歴史の重厚さで敷居を上げることなく気楽に入れる雰囲気、夕方からの「うなぎ屋さんの晩酌セット」ははしご酒を楽しむ呑兵衛に大人気となっている。



うなぎ(松)4,200円。
150年の伝統の味。

DS



うなぎ割烹 石水庭 横内

江戸 明治 大正 昭和 平成

丸の内2丁目9-25

甲府駅南口西側にある炭焼うなぎ専門店。店内から眺める日本情緒溢れる中庭の風景が美しい

創業大正11年(西暦1922年)、穴切町にて鮮魚店を開業したことに始まる。その後、素材にこだわった「うなぎ割烹」を開店。静岡県産と愛知県産のうなぎを炭にこだわり、食べさせてくれる。建て替えられたお店の店内からは石水庭を冠する通り和の風情を感じる庭を望むことができ、高級割烹旅館のような落ち着いた空間を演出している。個室は、壁で完全に区切られた完全個室でプライベートな時間を大事にできるなど、豊かな時間を過ごすことができる。白焼き、きも焼きなど鰻の美味しさが堪能出来る。また、焼鳥や刺身なども味わえ、各種コース料理の相談も可能。

お店の前には駐車場もあり、テイクアウトも可能。
おうちでうなぎという贅沢はいかが。サプライズにもいいかも?



YT

うなぎ竜田

江戸 明治 大正 昭和 平成

徳行2丁目1-3

昭和46年創業の老舗鰻店。「うなぎ」をメインとしながら、うなぎの他にも地産地消の食材を使用した和食、旬の食材を使用した郷土料理を提供している

昭和46年の創業から注ぎ足して使われている秘伝のたれで焼いたうなぎが自慢。関東風、関西風のどちらも提供されている。日本の伝統食である「うなぎ」を四季の味で包み込み、地域の食文化の向上に資するサービスを提供している。

お店では「生きたうなぎを調理し食べることを通じて、命の大切さや日本の食文化を親子で学ぶ」をテーマに「親子でうなぎ串打ち体験」といった体験型のイベントも開催されている。

店内はカウンター席・テーブル席・座敷席があり、座敷席は2~60名と広く対応する。「地域の迎賓館 ~ 特別な日・特別な時間・特別な人に最大の満足を」をモットーに郷土料理を提供している。



YT

銀座江戸家

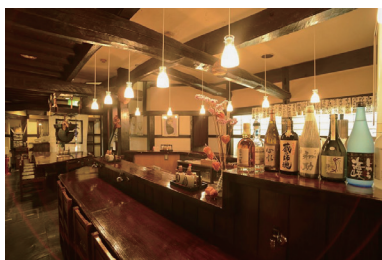
江戸 明治 大正 昭和 平成

中央1丁目13-8

銀座通りにある老舗の郷土料理を提供する和食店。自家製の手作り味噌を使用した「ほうとう」をはじめとした郷土料理がいただける

創業は明治の末期という老舗和食店。数々の郷土料理を提供している。「鳥もつ煮」は先代より継ぎ足しで受け継がれている秘伝のタレを使用し、「馬もつ煮」、「どじょう鍋」ともおすすり品に並ぶ。「甲斐のすべて」という山梨の名物や特産品をふんだんに使用した定食も人気が高い。各種宴会コースでは60名くらいまでのグループが使用可能な座敷を構え、大小の個室も備えた総席数は約130席もある。ランチも提供しており、毎日献立が変わる日替わりランチは、旬の食材を使用し豪華でリーズナブル。

レトロさがほっと落ち着く店内。メニューの品数の多さは群を抜いている。海のない山梨において、壁面に並ぶお品書きの魚料理の多種多様に圧倒されてしまう。



YT

縁者

江戸 明治 大正 昭和 平成

里吉4丁目4-16

魚介の味を濃く生かした濃厚な豚骨系のスープのラーメン屋。スープに麺が良く合う一品

縁者は、つけ麺や中華麺などを中心に大変人気がある繁盛店。甲府市外からの客も多く、たいへんおいしいと評判の店。1,000円以内でも十分食べられるリーズナブルな価格も魅力。レビューの評価もかなり高く、何度も食べたいような癖があって、リピーターもかなり多い。

ラーメンは、魚介の味を濃く生かした濃厚かつ癖のある豚骨系のスープ。さらにチャーシューがとてとてもおいしく、これを目当てに食べにくる人も多く人気メニューとなっています。

是非食べに行ってみようか。

シンプルでわかりやすい外観は入りやすい雰囲気。夜にはぼつりと灯る照明に引き寄せられる。看板を見ただけで、美味しいあの味を思い出す。



DN



えぞ

江戸 明治 大正 昭和 平成

丸の内1丁目15-3

昭和43年12月開店。オリオンスクエア商店街で「札幌の味を甲府でそのままに」の看板が目印。ラーメンの他に丼物などのメニューも揃っている

札幌ラーメン「えぞっこ」で修行した店主の営む老舗店は、創業52年を超える。人気はチャーシューたっぷりの味噌チャーシューで、本場札幌の味を堪能できる。熱々のスープに炒め野菜の旨味が溶け出して、中太のちぢれ麺とよく絡み合う。ほかにもスタンダードな味噌ラーメン・醤油ラーメン・餃子・丼物などがあり、ランチタイムに麺類を注文するとライス一杯を無料にしてくれるサービスも行っている。

路地を一步入ったところにある老舗店として地元で愛されるお店。「味は生きもの」を基本理念に、日々美味しさを追求している。よく煮込まれた豚モツを使ったモツ煮丼も人気のメニュー。



YT

奥藤

江戸 明治 大正 昭和 平成

奥藤本店 国母7丁目5-12

こだわりの手打ちそばと、ほうとうの名門。甲府名物・鳥もつ煮を生み出した老舗そば店

大正2年(西暦1913年)甲府駅前に開店。創業100年を超える老舗そば屋である。近年、山梨のご当地グルメとして注目を集めている「甲府鳥もつ煮」は、昭和25年(西暦1950年)頃この店で誕生し、甲府近郊へと広まった。

奥藤本店としては「国母店」と「甲府駅前店」の2店舗が現在営業中。暖簾分けによるお店も多数あり、本店の2店舗に奥藤暖簾会もいれると現在10店舗ほどが営業している。

昔ながらのこだわりのそばの美味しさは言うまでもなく、さらに、清流で育った芦川産の生わさびを1本、もり蕎麦2枚、葉わさびの醤油漬けがセットになっている逸品「甲州生わさび蕎麦」も人気。



奥藤本店オリジナルの「だったん蕎麦プリン」は、新鮮な卵や牛乳に、だったん蕎麦のエキスを入れてヘルシーなプリンに仕上げられている和風スイーツ。

YT



発酵酒場 かえるのより道

江戸 明治 大正 昭和 平成

丸の内1丁目20-21

山梨県に根付く甲州合わせ味噌や麹で作った甘酒、酒粕、塩麹などの発酵調味料を活用した食事と、山梨県産ワインや全国各地の個性的な純米酒が楽しめるお店

「むかえる」「無事かえる」など縁起物で畑の神様とも言われる「かえる」をメインに据えて甲府ぐるめ横丁1Fで創業はしご酒でちょっと寄り道して欲しいと命名した。「食べることの楽しさに立ちカエル。」という思いも込められているという。

平成27年に創業後、平成29年11月より現在の地に移転。移転を機にロゴマークを一新した。カエルを想像させる蓮の葉とオタマジャクシが隠れている。日本の伝統的な発酵調味料や世界各地の発酵食品を使い「しみじみ美味しい」を発信している。化学調味料を一切使わず、発酵調味料も出来る限り手作りしているこだわっぷり。

発酵＝健康だけではない、美味しさにあふれる食事とお酒。ぜひ堪能していただきたい。



YA



カフェ・クレプスキュール

江戸 明治 大正 昭和 平成

山宮町3371-632 山宮ハイタウン

ふくろうが印象的なカフェ・クレプスキュールのロゴマーク。1991年創業の甲府本店は山宮ハイタウンの頂上にある

創業時から使われているふくろうのロゴマーク。

カフェ・クレプスキュールは甲府本店の他に吉祥寺にもあるヨーロッパスタイルのカフェレストラン。クレプスキュール(Crepuscule)はフランス語で「黄昏」という意味だ。店舗は街の喧騒から離れた場所にあり、木材をふんだんに使用した癒しの空間になっている。大きな窓からは晴れた日にはどの席からも富士山が望め、天候により運が良ければ雲の上にいるような景色を眺めることができる。おすすめ自家焙煎の珈琲はマイルドですっきりとした、透明感のある味わい。

目指したのはヨーロッパのカフェ。開店から閉店までの時間帯でも珈琲一杯でゆったりと過ごせる、大人のための癒しの空間。オーナーの奥様は「ガラスの仮面」の作者として有名な美内すずえさん。



SK



かにや銀座店

江戸 明治 大正 昭和 平成

中央1丁目13-9

銀座通りにある夜限定営業の、昔ながらのおにぎり専門店。甲府で飲んだ後の「シメの文化」を担っている

中心街で30年以上続く、家庭的な雰囲気のお店で出される手作りおにぎりは、甲府で飲んだ夜のシメに訪れる常連で賑わう。

ちょっとした酒の肴やアルコール・ソフトドリンクもあり、カウンターで飲んで最後はおにぎりでシメる、飲んだ後のシメとして立ち寄り、持ち帰りしてお土産にといった多様なシーンを受け入れる。おにぎり・お茶漬け・みそ汁と、飲んだ後に立ち寄るには嬉しいメニューが揃う。

カウンターだけの店内は、落ち着いた寿司屋の雰囲気をイメージさせる。提供されるオーソドックスな三角おにぎりは、手握りならではのフワリ感に包まれている。



YT



旬彩そば かさふじ

江戸 明治 大正 昭和 平成

丸の内2丁目2-7

甲府駅南口のちょうちん横丁にある昭和24年創業の老舗蕎麦店。創業当時の味として守り続ける秘伝の蕎麦つゆは絶品

創業からの歴史と伝統の味を守る老舗そば処。その昔、韮崎に店を構えて

いた「旬菜そば かさふじ」は今の店主が三代目となる。先代から守り続けた蕎麦つゆは、カツオを中心とした数種類のダシによって作られる秘伝の味。

そば以外にも居酒屋メニューが充実しており、添加物を一切使用しないなめらかな「手作り豆腐」や、そばつゆに漬け込んだ上品な味わいの「鶏の唐揚げ」等、ここでしか味わえない料理が並んでいる。また、料理に使う素材も山梨県産の旬の野菜や、店主自ら目利きした新鮮な魚介類な度が厳選されている。

昼のランチタイムは平日のみの営業。店内はカウンターと座敷があり、各種コース料理も取り揃えている。夜の定食も630円とリーズナブルな値段で、他にもざるそば380円、おにぎり50円などお財布に優しい価格で提供されている。



YT



割烹 三井

江戸 明治 大正 昭和 平成

寿町2-11

『丸に尻合わせ三つ鳶』の家紋が入る看板が目印の割烹料理店は、創業から35年以上続く名店

料理の美味しさを最大限に高める為に

甲府市地方卸売市場へ通い食材を仕入れ、地元の食材を厳選し、鮮度の良い旬の食材のみを仕入れるこだわりを大切にしている。

割烹料理店でありながら、居酒屋のように気軽に利用できるようにと、リーズナブルなメニューも多数取り揃えてあり、ランチタイムには日替わりのメニューが700円で提供される。

店内は大きな座敷があり最大40人収容可能で各種宴会などでの利用ができるようになっている。

YCC文化ホールに近く、芸人や著名人の来店も多い。裏口からは店内の完全個室に入ることが出来て、お遊びでの来店にも対応している。この完全個室は、御手洗いも別に用意されているという徹底ぶり。



YT



かれん

江戸 明治 大正 昭和 平成

中央1丁目6-4 芳野ビル2F

かれんは、当初店名が「花紋」であった。その後「花蓮」としたが、台湾と間違える人が多く、現在のひらがなに落ち着いたそう

かつて四十数軒の飲食店が営業し、県下最大の飲食店ビルだった芳野ビルは、平成27年に「甲府ぐるめ横丁」として改装オープンした。その中で旧芳野ビル時代から灯りを灯し続ける名店「かれん」。

昭和52年に開業、山梨の財界人の話し相手をしてきた人生経験豊富なママの、人情深いアドバイスを聞きたくて足繁く通う客もいるという。

最近「甲府スナック横丁」となった芳野ビル2階ではダントツの老舗で、落ち着いた雰囲気の店内はとでもリラックスできる。

カラオケは歌い放題。自分で歌うのも楽しいが、ママの美しい歌声を聞かせてもらうのもまた楽しみの1つだ。



YT



くさば

江戸 明治 大正 昭和 平成

中央1丁目20-23

甲府の数ある横丁のお店の中で、代表格の呼び声高い老舗名店。大通りからもお客を呼び寄せるくさばの看板はインパクト大

甲府の路地横丁でも特に有名な老舗の名店、くさば。

昭和39年の東京オリンピックの年にオリンピック通りが開通して以来、ず〜と店を切り盛りしている酒好き・おしゃべり好きの元気な名物女将は一度行ったら忘れられない程キャラが濃い。

超ベテランの女将の料理は何を食べても美味しいが、特に女将自ら山に入り採ってくる春の山菜と秋のキノコは絶品。山梨の地酒を中心に、全国の銘酒を取り揃えていて、これを女将と酌み交わせば更に盛り上がること間違いなし。その日に足を運んだ客を大切に予約不可制なので、はしご酒を楽しみながらちょくちょく覗くのがコツだ。

カウンター14席のみの横長な店内。いつも満席なので、新しいお客さんが来たら席を詰める客同士の譲り合いが温かい。



DS



駅前酒場 くしっちゃん

江戸 明治 大正 昭和 平成

丸の内2丁目1-8

居心地の良さ・サービスの良さ・スタッフの明るい対応と、丁寧な仕事ぶりが

感じられる料理に、評判も高く一度訪れるとそのまま常連になる人が多いお店。創作料理は山梨県産の新鮮素材を用いたメニューが並ぶ。中でも揚げたほうとうの入った信玄サラダやトロ口もつ煮、鳥もつ煮は県内・県外どちらの客にも人気が高い。また、毎日串打ちされる新鮮な焼き鳥は、絶品の外せないメニュー。さらに、串だけじゃなく洋風物、ご飯物、スイーツと多種多様に揃う。店内には半個室のスペースもあるので、ゆっくり話をしたい人にもおすすめ。

平成19年創業、甲府駅南口に程近い創作料理居酒屋。リピーターの常連が多く、当日の飛び込みは難しいので予約は必須

ドリンクは幅広く国内の銘酒が揃い、山梨県産の地酒・ワイン、オリジナルカクテルなども豊富。特に焼酎の品揃えは秀逸。



YT



熊鯉 (くまかつお)

江戸 明治 大正 昭和 平成

丸の内2丁目16-11

関わる皆様の家内安全と商売繁盛を願う熊手の熊と、わら焼き塩たたきの鯉を組み合わせて熊鯉と名付けた。ロゴの中の鯉も元気そうだ

「地元山梨の皆さんに、高知本場の鯉のわら焼き塩たたきを」そんな想いから

2015年にオープン。運営会社社長の小林さん(甲府市出身)の妻が高知出身だったことがきっかけだそう。

どこか懐かしく、かといってお洒落で、遊び心も忘れない魅力的なロゴマークはそのままお店を表現しているように感じる。5周年の際には、熊鯉のマークが入ったトートバックが配られた。

産地直送のカツオをお客様の目の前で薫焼きにする看板料理の薫焼き鯉のもパフォーマンス性だけでなく、炙り加減も絶妙。他の土佐料理もバツグンだ。

丸の内にある熊鯉の系列店は現在4店舗。甲府市丸の内「熊鯉」[BEAR Bonito]、中央の「大衆酒場 熊鯉」、韮崎市の「熊鯉」いずれも人気店だ。



YA



うなぎ割烹 黒駒楼

江戸 明治 大正 昭和 平成

青沼1丁目3-13

江戸時代の創業から300年程続くとされている山梨で最も古い老舗うなぎ専門店のひとつ

黒駒楼の屋号は、一説には甲州の侠客「黒駒の勝蔵」にあやかったものと言われている。関東風の焼き方で提供されるメニューは、うなぎの並〜特上、中入れ丼と白焼き。他には肝煮、茶碗蒸しなどが味わえる。

甘さ控えめという意見の多いタレは脂がのっている鰻に丁度良く、鰻自体の身は香ばしい表面とフワフワの中身。

店内入口のショーケースには「天皇皇后両陛下にご賞味賜ったうなぎ」と表記されている食器が飾られている。

店内は1階がテーブル席で、2階は座敷席が用意されている。営業時間は昼11時〜14時と、夜16時〜20時。満席で入れないことも多いので、行く直前に席状況の確認をするか・予約をお勧めしたい。



DS



ほうとう小作

江戸 明治 大正 昭和 平成

北口1丁目4-11

昭和47年創業の老舗ほうとう専門店。甲府駅北口店、南口の駅前店など10店舗を山梨県と長野県で展開している

「甲州名物といえば信玄公にブドウにほうとう」、「うまいもんだよ、かぼちゃのほうとう」「一度食べたら忘れられない小作のかぼちゃほうとう」といった文章は、一度は目にしたことがあるとっていい程に有名なキャッチコピー。「熱瓜ほうとう」はかぼちゃのほうとうで看板メニューのひとつ。その他、スープに小豆やコチュジャンを使用したものや、具材に鴨肉や猪肉、熊肉やスッポンを使用したものも提供している。また、冷やしほうとうである「おざら」や定食物、馬刺しや鮑の煮貝などもメニューに揃う。

小作のほうとう麺は、もちもちとした麺の食感を出す為に試行錯誤を重ね、特に粉の配合にこだわった秘伝の割合を代々受け継いでいる。創業以来40年間変わらぬ味に行列が出来るのも納得である。



YT



栄ずし

江戸 明治 大正 昭和 平成

中央1丁目15-9-1F

ダイナミックな文字が踊る看板と暖簾(のれん)。味わいのあるこじんまりとしたカウンターのみのお店は、昭和～平成～令和へと激動の時代を見守るオアシスのような存在

歴史を感じる門構えにほっとくつろげるこじんまりとした空間、老舗のお寿司屋さんと聞くと敷居が高い印象がある

が、こちらではお手頃価格でお寿司を楽しませてくれ、大将の人柄も合間って、気軽に暖簾をくぐることができる。甲府のお寿司といえばシャリが大きいのが伝統だが、大将の握る寿司はシャリが小さめで糖質を気にする現代人に優しい。気さくでサービス精神旺盛な大将で、何を頼むか迷った時には予算を伝えてお任せで握ってもらうのもまた楽しい。

座席はカウンターのみ。この距離感がいい。昔は深夜3時まで営業していたほど中心街も賑わっていたそうで、表の看板には「立喰い」の文字が入っているのでこちらもぜひ見つけていただきたい。



DS



酒場日々

江戸 明治 大正 昭和 平成

丸の内1丁目15-8

オーナーの前職の社長に書き下ろしてもらった文字を、和紙を切り貼りした徳利で飾ったマークはかわいらしく楽しさが感じられる

酒場日々の名は、一日一日を大切にすること。日々精進すること。一日一日の積み重ねだったり、永く商売が出来るように、と願いを込めて付けられた。人類最古にして最高の調理法と言われる「原始焼き」と産地直送の新鮮なお魚や優しいおばんざい、日本全国から集めた店主こだわりの地酒、落ち着いた空間、何より明るく元気で気の利くスタッフ、また来たいと思うお店だ。



スタッフの笑顔を大切に。休むときは休み、スタッフで遊びに行くことも・素敵なお店になるのも納得!

YA



串焼將軍 じゃじゃまる

江戸 明治 大正 昭和 平成

中央1丁目2-10

美味しい鳥にこだわったメニューを中心として食べ放題+飲み放題で味わえる山梨のローカルチェーン居酒屋

じゃじゃまるは山梨県下初の青森シャモロック(室内庁御料牧場に認められた究極の地鶏肉)を中心としたメニュー構成、他にもこだわりのメニューばかりのライナップになっていて、食べ放題+飲み放題が売りの多くの人訪れる人気店。リピーターもとても多い。食べ放題+飲み放題で2,980円(税別・取材時点)と驚きの破格値段。じゃじゃまるはとてもわかりやすいところにあるので一度は目にしたことがあると思います。お店が二階にあるので注意が必要です。何種類かの肉料理が楽しめます。究極の地鶏肉はとてもおいしいメニューです。

入り口の上に大きな字で書かれたじゃじゃまるの文字が目印。炭のマークが入った提灯も気になるデザイン。



DN



スコット

江戸 明治 大正 昭和 平成

中央1丁目3-1

甲府中心街の弁天通りにある洋食店。銀座8丁目当時のハイカラな「レストラン・スコット」で修行した先代の早川半弥が暖簾を分けてもらい、昭和32年に創業した

レトロ調な「Scotts」のロゴマーク。暖簾を分けてもらった銀座「SCOTT」のロゴマークとは異なるもので、イギリスの有名なレストラン「Scotts」から貰い受けたもの。先代の師、銀座スコットの料理長が帝国ホテルの初代料理長を務めていた時の事。イギリス大使館からの来客に料理を振る舞った際、イギリスにもスコットという有名なレストランがあるという話を聞いたのがきっかけとなり、暖簾分けの際に、看板は銀座のスコットの看板でなく、イギリスのスコットの看板をつけさせてもらったかどうかという提案があったのだそう。それが現在使用しているロゴマークとなる、縁を感じる由来だ。今や貴重となりつつある正統派洋食店、そのてまひまをかけた豊かで丁寧な味わいにファンも多い。

スコットのおすすめメニューはオムライスやコンソメスープなど。二代目の早川洋一シェフが伝統の味を守りつつも、新しい味を追求している。近年では、富士山オムライスも人気、洋食ならではのインスタ映えもあり、雑誌などにも取り上げられている。



SH

昭和40年代、今の甲府セントラルビルの場所に魚茂館という名店があり、その娘さんと婿さんの河西さんが開いたお店。間口は広くなく、奥に長い店づくり、手前にテーブル席、奥に厨房とカウンター席がある。カウンターの上には料理用の沢蟹の入った水槽があったのが印象的であった。この店の印象は更科系ということよりも、真夜中まで開店していたという事だ。ラーメンよりも罪悪感が薄いと、メを求めた大勢の酔客で遅くまで賑わっていた。

そば処尾張屋があった裏春日通りは、飲食店はもちろん、風俗街もあれば、老人ホームもあり、迷宮(横丁・路地)への入り口もあるという、個性の強い通りとなっている。



YA



そば処 奥義 (おくよし)

江戸 明治 大正 昭和 平成

中央1丁目12-15

平成元年から使用しているロゴマーク。店主河西さんの親戚である看板店の石川さんがデザインしたもの

甲府中心街で大正10年(西暦1921年)から続く老舗のそば店。平成元年に店舗を建て替えた際に、ロゴマークも現在使用しているものに改めた。

奥義のそばは味もさることながら、驚くのはその値段の安さ。お昼時にはワンコインの盛りそばや掛けそばを目当てに近隣に勤めるサラリーマンでいっぱいになる。また、そばやうどん以外のサイドメニューも充実しているので、夜はお酒を飲みながらそばを楽しむ人も多い。

無尽や宴会を頼んだ際にはちょっとした要望にも丁寧に応えてくれる。

創業者である河西義忠(さかいよしただ)さんの名前に因んで「奥義」と命名。四代目店主のおすすめはミニとりもつや天ぷらがついているそば定食。色々な味が楽しめる上に、そばが3杯までおかわり自由!



SH

そば処 尾張屋

江戸 明治 大正 昭和 平成

中央1丁目17-9

すでに閉店しているが、看板は今も残る。今も通るたびに当時の思い出を浮かべる人もいるのだろう

昭和40年代、今の甲府セントラルビルの場所に魚茂館という名店があり、その娘さんと婿さんの河西さんが開いたお店。

間口は広くなく、奥に長い店づくり、手前にテーブル席、奥に厨房とカウンター席がある。カウンターの上には料理用の沢蟹の入った水槽があったのが印象的であった。

この店の印象は更科系ということよりも、真夜中まで開店していたという事だ。ラーメンよりも罪悪感が薄いと、メを求めた大勢の酔客で遅くまで賑わっていた。

そば処尾張屋があった裏春日通りは、飲食店はもちろん、風俗街もあれば、老人ホームもあり、迷宮(横丁・路地)への入り口もあるという、個性の強い通りとなっている。



YA

中華レストラン さんぶく

江戸 明治 大正 昭和 平成

中央1丁目4-9

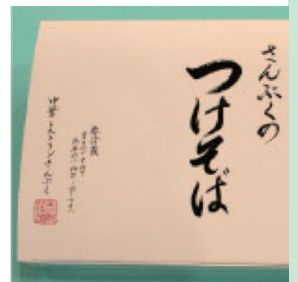
創業昭和36年の老舗中華レストラン。昭和40年代前半に誕生した「つけそば」を今も変わらずに提供している

高度経済成長の真ただ中である昭和40年代、当時中華の冷麺といえば、

冷し中華が主流であった。創業者の安藤喜久道は、「もりそばのように夏向けの食べやすい中華麺がないか...?」と、「つけそば」の商品開発に取り組んだ。以来、温かい中華スープと腰のある冷たい麺を美味しく食べるにはどうしたらよいか?という疑問を常に抱き、スープの開発から麺や具材に至るまでの開発に5年間という期間を費やし、従業員のまかない料理として食したのが「つけそば」の始まり。

昭和45年三福浅草街店にて、広東料理が主であった事もあり「広東珍麺つけそば」として販売を開始する事となった。

一般的にはつけ麺と呼ばれることが多いが、日本生れの中華料理という事と、もりそばのイメージからつけ麺ではなく「つけそば」と名付ける事になったという。店内では「つけそば」以外にも様々な中華料理が楽しめる。



YT



たこ焼き居酒屋 祭

江戸 明治 大正 昭和 平成

朝日4丁目7-11

甲府駅北口側エリアで、夫婦で営むたこ焼き居酒屋。平成21年オープン。たこ焼きの評判は山梨県で一番という意見も多い。県内の様々なイベントにも出張する

甲府駅から徒歩10分程、朝日通り商店街を北へ進み、山の手通りを渡って行くと、たこ焼きの赤い提灯にたどり着く。ふらりと立ち寄れる雰囲気のお店は、たこ焼きのお持ち帰りカウンターが目印。予約をしないと早い時間は入店できない程人気のお店。

飲食はテーブルのメモ用紙に記入してオーダーするセルフ方式。このシステムにより激安価格で様々な料理が楽しめる。店内には、昭和レトロなポスターや小物が飾られてホッとする空間が提供されている。また、店主ご夫婦の穏やかな人柄も魅力。



入口にあるたこ焼きのお持ち帰りカウンターの右手は、完全予約制の個室。入口も別になってカラオケパーティーなどが楽しめる空間。イチオシは、もちろんアツアツのたこ焼き。

YT

辰美寿し

江戸 明治 大正 昭和 平成

上石田2丁目26-14

昭和50年創業、南西銀座北の交差点からすぐそばにある寿司店。手仕事、鮮度にこだわる職人芸を堪能することができる。

入荷状況に応じた日替わりの食材を中心に、新鮮なネタを提供してくれる。

落ち着いた雰囲気のお店、シックなカウンター席で職人技を堪能できる。

季節に応じた旬の食彩から選ばれた鮮度の高い鮮魚切身を、小さめに丸めた「特上寿司」は芸術的ともいえる色合い豊かな逸品。

日本酒の品揃えも豊富で、つまみとの相性を選ぶ楽しさを味わえる。もちろん山梨産のワインも堪能できる。

店のオリジナルとも呼べるメニューの鯖ガリ巻やワサビ巻といった巻物を、飲んだ後の締めで頼む常連客も多い。



YT

トラットリア・ピッツェリア チリンドロ

江戸 明治 大正 昭和 平成

丸の内2丁目15-14

石窯ナポリピッツァと本格イタリア料理の店。チリンドロとはイタリア語でシルクハットの事を指す

甲府駅南口からほど近い場所にあり、入口近くに積み上げられた薪がアイコンとなっている。南イタリアのナポリからやって来た石窯で、薪を使って焼き上げるナポリピッツァや、前菜・パスタ・生ハムやチーズ・魚介料理や肉料理・おつまみ・ドルチェと様々なイタリア料理がワインを中心に様々なドリンクと楽しめ、ランチ・ディナーとも大変人気のお店となっている。

イタリアのスローフードの文化に倣いオーガニック素材にこだわり、地元山梨の豊かな食材をふんだんに用いた上質な本格イタリア料理を提供している。



「甲府は、もっとハイカラである。シルクハットを倒(さか)さまにして、その帽子の底に小さい小さい旗を立てた、それが甲府だと思えば間違いない。きれいに文化の、しみとおっているまちである」と書いた太宰治の「新樹の言葉」が店名の由来となった。

YT

アジア屋台メシ SPICE (スパイス)

江戸 明治 大正 昭和 平成

丸の内1丁目8-9

平成30年オープン、甲府駅から徒歩数分の平和通り沿いにあり、タイ・ベトナム・シンガポール・台湾などのアジア屋台料理が食べられるお店

店内はカウンターがメインのアジアンカジュアルな雰囲気、アジア屋台料理

と広く括ってあるだけに、タイ・ベトナム・シンガポール・台湾など広く色々な料理が気軽に食べられる。ガバオライス、フォー、パッタイやバインミー、ルーロー飯、青パパイヤの料理ソムタムなど、多彩でアジアンハーブやスパイスの効いたメニューはまた食べたくなる味。

ランチ・ディナーの営業をしており、夜は海外のビールやカクテル、クラフトビールなどをスパイシーな料理と合わせて楽しむことができる。



気負わず過ごせる居心地の良い店内で仲間とワイワイやるのはいかが。テイクアウトやデリバリー(エリア指定あり)なども行なっているので、たまには家で違う国の料理を味わってみるのもいいかもしれない。

EI



餃子・もも焼寅[®] (どら)

江戸 明治 大正 昭和 平成

朝日1丁目5-14

甲府駅北口から西に向かい、朝日通り商店街に入る手前にある創作料理居酒屋。店名は「寅」に濁点がついて「どら」

平成30年にオープンした餃子、もも焼きを看板商品とする居酒屋。オープンまもなくで、予約の取れない人気店の地位を築く。

ドリンクの看板商品はレモンサワーで、体に優しい有機栽培のレモンを使用。新鮮な素材と、山梨県産の新鮮な食材にこだわり、数々の創作料理やひと手間かけた王道の定番料理が提供されている。

予約をした席に置かれているメッセージレモンは、おもてなしいっぱいサービスが心に届く。明るく元気なスタッフのホスピタリティの高さも人気のひとつ。

お通しの九条ネギのつたもやしは、お替り自由で辛いもの好きにはたまらないニンニクラー油がテーブルに置かれている。山梨県産の地酒・ワインをはじめ各種多彩なドリンクメニューが並ぶ。自家製サンングリアもおすすめ。



YT

とんかつ とん甲

江戸 明治 大正 昭和 平成

若松町6-43



とんかつを中心に、洋食を基本とした料理を提供する昭和46年創業の老舗店。各種定食はランチタイム以外にも人気が高い

甲府市は、人口比率に対してとんかつ屋が多いと言われている。この、とんかつ激戦区といえる中で、長年に渡り人気店であり続けているお店。

使用される肉はフジザクラポークを中心とした山梨県産で、揚げ油やパン粉も厳選された素材にこだわる。

とんかつをはじめ各種フライ物の定食やオムライス、カレーライスなどを、昭和の雰囲気を残す店内で味わえる。1Fはカウンターと小上がり席に座敷席があり、2Fの座敷席は宴会や無尽などに広く利用されている

定食のキャベツはお替り自由。定食以外の一品メニューも充実しており、各種刺身、ホタテバター焼き、串カツやマグロの山かけといったおつまみにもなる品々が豊富に揃えられている。



YT

鳥料理 鳥真本店

江戸 明治 大正 昭和 平成

中央1丁目16-10



提灯や看板などはひらがなで「とりしん」と表記されている。昭和37年創業、横丁で一番の古株だったが令和元年6月に57年の歴史に幕を閉じた

店名は「とりしん」だが料理の鳥は「かしわ」と読む。元々ご主人が名古屋コーチンの店で腕を振っていたためである。なお、甲府で初めてプロイラーをやったのはご主人だそう。定番の串焼きは勿論美味しいが、ここではとりサラダ、チキンカツ、生姜やきなどなど、茹でたり揚げたり炒めたり、調理方法毎にいくつもメニューがあって実にバリエーションが豊富。締めが一番人気「チキンライス」は絶品で、最後まで鳥尽くしを楽しませてくれる、さすがは鳥料理専門店。ちなみに「焼き鳥屋」はNGワードだ。

御代替わりで令和になって2か月後の6月末日、鳥料理一筋で57年もの間、甲府の街の賑わいを夫婦で支えてきた老舗名店「鳥真」は、惜しまれながらその歴史に幕を下ろした。

老舗名店「鳥真」在りし日の姿。日本酒が真澄一筋だったのは、ご主人(真澄さん)と同じ名前だからという辺りにも、洒落の聞いた愉快なご主人の人柄がにじむ。



DS

手毬

江戸 明治 大正 昭和 平成

中央1丁目15-2

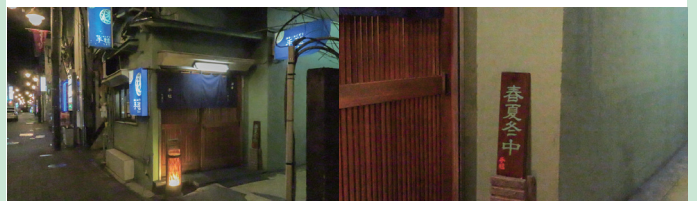


その店名の通り、手毬が描かれた看板。「柔」から「手毬」へと受け継がれたお店が呑みの締めにおにぎりを食べる山梨の文化を今日まで繋いでいる

呑みの締めにおにぎりを食べる文化のある山梨で、約50年地元の人々に愛され続けたおにぎり屋の名店「柔」。

その閉店の間際に女将さんから声をかけられて店を継いだのが、当時お店の常連だった、今の「手毬」の大将だ。

昭和の歌謡曲が流れる店内は昭和レトロな居酒屋そのもので、料理もおでんや焼き魚など和風…かと思ったら、シーザーサラダなどの洋風のメニューもあり、レパトリーが多彩で女性の人気も高い。それでも一番人気はやっぱりおにぎり。梨北米のおにぎりとお味噌汁が、酔った体を癒やしてくれる。



常連さんの提案で始まったオリジナルの「手毬ハイボール」は、ウイスキーをレモンサワーで割ったもの。酔いが回るので2杯制限がかけられている(笑)

「春夏冬中」の表示板。洒落の効いた表示。さて、何と読む?

DS



ナチュラルグレース

江戸 明治 大正 昭和 平成

上石田2丁目25-1

野菜とシーフード中心の自然派レストラン。無添加にこだわり、からだどころにやさしい料理を提供している

シンボルの上部には「自然の恵みを大切に。からだどころにやさしいレストラン」

の文字。イタリアンテイストのベジタブル&シーフードを中心にしたヘルシーでバランス良い自然派レストランを目指し、平成6年にオープンした。

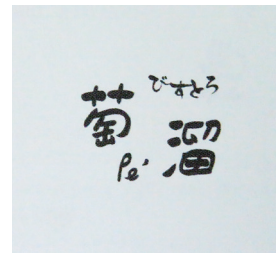
近年は、出来る限り添加物を排除し安心して食事して頂くという思いに加え、身体だけでなく心にも良いサービスを目指して“からだどころにやさしいレストラン”として人気を得ている。

季節ごとのメニューやコースがあり、さらに店内は様々なシチュエーションに対応できる大小様々な個室がある。山梨全土に配達を行う自然派の宅配弁当、三毛猫キッチンも人気。



化学調味料・合成保存料・精製されすぎた食品や調味料はできるだけ使用しないように心がけており、ソース・ドレッシング・マヨネーズなど、すべて無添加の自家製にこだわりを持っている。

YT



びすとろ 葡萄 (ドンペリ)

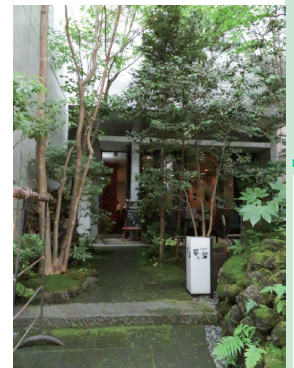
江戸 明治 大正 昭和 平成

中央1丁目14-12

落ち着いた雰囲気のレストランとして、中心街にひっそり佇む大人の空間。ランチタイムもある

緑あふれるエントランスの先には、洗練された内装の店内が。店内は静かで、音楽も落ち着いた雰囲気を演出している。山梨県産の甲州ワインなどを、大切な人との優雅なディナーを楽しめる。1Fのテーブル席のスペースは、貸し切りパーティーなど各種催事利用にも対応してくれる。料理はフレンチを主体とした創作料理でコース料理が味わえる。2Fは会員制のバーとなっているとか。

ランチタイムで提供される料理にはファンも多く、肉汁がたっぷり溢れるハンバーグ・サラダ・スープ・デザート・コーヒーで1000円というリーズナブルな価格。



YT



ビストロ メゾン・ド・ルージュ

江戸 明治 大正 昭和 平成

丸の内1丁目14-10 F1-B

レンガを基調とするオリオンイーストに溶け込むように、フランスのビストロを思わせる佇まいのメゾン・ド・ルージュ。並ぶワイングラスが楽しいじかんが待っていることを知らせてくれる

オリオンイースト通りに佇むビストロメゾン・ド・ルージュは、フレンチながら敷居の高くないお店で、「フードコーディネーター1級」「ソムリエ」「パティシエ」などの資格を持つオーナーは、できるだけお客様の要望に応じてくれる。

お洒落な店内で山梨の旬の食材を使った手作り料理と山梨のワインをリーズナブルに楽しむことができ、ふらっと訪れて「お一人様オードブル」を楽しんだり、希少なワインで大切な人と素敵な時間を過ごしたり、ランチメニューの「昔ながらのナポリタン(大盛り無料)」で午後の活力を充填したりと、様々な用途で活躍している。



お洒落な店内。奥はテーブル席でゆっくり。お一人様は手前のカウンターで横丁文化も楽しめる。料理は全て「手作り」のこだわりを大事にしている。

DS



フォーハーツカフェ

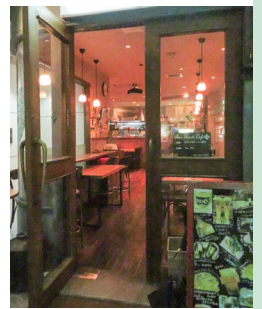
江戸 明治 大正 昭和 平成

丸の内1丁目16-13 ヤマサビル1F

平成12年(西暦2000年)に仲間4人で始めたお店で、差し出されたハート4つ。そして四つ葉のクローバーは世界のどこでもラッキーシンボルなのでマークにしたという

「田舎だからこそジャンルにとらわれず地元山梨に自分たちの知識と経験をめいっぱい提供する。」そんな想いが詰まったフォーハーツカフェは、カフェと言いつつ、地元食材を上手に使ったメニューと山梨のワイン、樽生でいただけるクラフトビールの数々などがあり、レストランでもワインバーでもある。フォーハーツカフェならではの味、ペアリングが多彩でリピーターが多いのも頷ける。県外から旅行の度に訪れるファンも多い。山梨のワインをグラスで飲み比べられる辺りも人気の理由であろう。甲府駅北口側の山梨文化会館の2階にD&DEPARTMENT併設の店舗があったがD&DEPARTMENT閉店に伴い惜しまれつつ閉店。ほかに、山梨県立図書館のカフェの運営も行なっている。

オーナー兼店主の大木さんは山梨ワインツーリズムの代表理事でもある。



YA



屋台おでん ふぐの富久亭

江戸 明治 大正 昭和 平成

中央4丁目3-13

中央に合わせ家紋を配した暖簾。昭和41年創業のふぐの富久亭は屋台からお座敷まで色々な訪れ方ができるお店である

甲府中心街の仲見世通りに店を構え昭和41年9月創業、創業から50年以

上のふぐ・スッポン・うなぎ料理を出すお店。これらの料理は2、3階のお座敷でゆっくりいただける一方、1階のカウンター席と屋外の屋台ではおでんを中心としたお手頃価格のお料理で気軽に一杯という楽しみ方もできる。

特に人気が高いふぐ雑炊は絶品で、現在の2代目店主は、父親である初代店主のふぐ雑炊を食べて「この味なら間違いない」と店を継ぐことを決意したという。にこやかな大将の人柄もこのお店の魅力。

屋外の屋台は屋根付きで、万国旗の下で1年中いつでもお祭り気分を味わうことができる。カウンターではちよいと一杯。ふぐ・スッポン・うなぎ料理の方は2・3階へひっそりとどうぞ。



DS



Fluunt

Fluunt KOFU (フルウント甲府)

江戸 明治 大正 昭和 平成

中央1丁目1-1 飯田ビル1F

甲府の街で、身体にも地域にも環境にも良い流れ、を作る源となるお店になるようにとラテン語で「流れ」を意味する「Fluunt」と名付け、ロゴには山梨の人や文化が交流し花開く様子が描かれている

桜通り商店街内、桜座の北隣にあるFluunt KOFUは、平成28年にオープンした甲府では希少なヴィーガン仕様のベジカフェである。

ヴィーガン仕様とは100%植物性を意味し、肉や魚は勿論、卵や乳製品を含むあらゆる動物性食材や化学調味料を一切使っていない…はずなのに、メニューにはバーガー、唐揚げ、ナゲットなどの挑戦的な料理が並んでいる。予めベジ料理と聞いていなければ気付かないかもしれない程にお肉っぽさがあるのがまた面白い。焼酎やウイスキーに県産品を用意するなどお酒にも拘りが現れているが、ドリンクメニューはむしろソフトドリンクのラインナップが凄く、お酒が飲めなくても飲み放題を大いに楽しむことができる。

入口は少し奥まっているが、ガラス張りの開放的な店内、小物の販売も行っている。「野菜でも美味しい」ではなく「野菜だから美味しい!」を合い言葉に、身体にも環境にも優しくボリュームなお料理を提供してくれるお洒落なお店だ。



DS



割烹 みな金

江戸 明治 大正 昭和 平成

宝1丁目10-2

創業大正14年(西暦1925年)。94年を超える老舗割烹店。落ち着いた風格のある建物は歴史と品格を感じさせる

接待、会合、送別会と幅広く利用される懐石料理は、品数も豊富なコース料理

が味わえる。提供される料理のひとつひとつが素材を生かし丁寧に仕上げられた手の込んだ逸品揃いで、自家製のカラスミは絶品という評価が高く、山梨県産の地酒・ワインと共にじっくりと楽しむことができる。

甲州産赤ワインは厳選されたプレミアムクラスも置かれていて、入手困難な品々はビンテージファンにはたまらないお宝。

駅から程近いが、繁華街からは少し離れた場所に位置し、喧騒とはかけ離れた空気が流れる中で、ゆっくりと旬の食材を堪能することが出来る。



YT



柳寿司

年代不明

中央4丁目3-2

柳小路飲食街という細い路地裏に柳寿司という寿司屋が、かつてあった。当時の面影を残す看板が懐かしい

懐かしい雰囲気いっぱい路地裏「柳小路」は、その昔甲府城築城に伴い

古府中に存在した柳小路(元柳町)の名が、城下町であった現在の地へと移された。江戸時代に甲州街道の宿場町として栄えた柳町は、大正から昭和にかけて甲府繁華街の中心地となり、高度経済成長期の時代にはスナック街として毎晩多くの人で賑わっていた。そんな活気あふれる柳小路の入り口に柳寿司は店を構えていた。

時代の流れとともに空き店舗が増え訪れる人も減っていたが、近年は新しく様々な店が立ち並び、活気を取り戻している。足を踏み入れた途端に時間の流れがゆったりと感じられる心地いい場所。



YT



ヤマフジ

江戸 明治 大正 昭和 平成

中央1丁目13-9

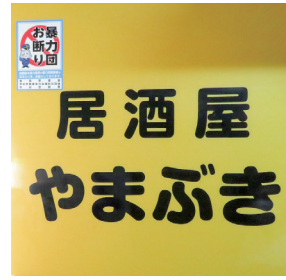
平成24年にオープンした焼きそば・お好み焼き・もんじゃ焼き・たこ焼きなどのコナモノが楽しめる店

中心街の銀座通りにある焼きそば・お好み焼き・もんじゃ焼き・たこ焼きなどのお店ヤマフジでは、居酒屋感覚で本格的な味が味わえる。B1グランプリにも輝いた富士宮焼きそばも人気メニューのひとつ。店内にはソースの香りが漂い、食欲をそそられる。メニューの品々はテイクアウトも可能で、飲んだ後の締めめに利用されることも多い。追加トッピングも充実しており、明太子、イカ、肉などや、珍しいものではレタスなどもある。

やきそば、お好み焼き、たこ焼きはテイクアウトに加えて、近くであれば出前もしてくれるのでありがたい。



YT



居酒屋やまぶき2号店

江戸 明治 大正 昭和 平成

中央1丁目20-23

平成26年にオープンしたオリンピック通りにある居酒屋。夜遅くまで賑わう。店の向かいが元1号店である

居酒屋やまぶきの1号店でお手伝いをしていた姪っさんがオープンさせた2号店。安定したおいしさのおふくろの味を提供する1号店を引き継ぎ常連さんと毎晩賑わう。

1号店は閉店しましたが、カウンター主体の店で営業時間は19時から深夜1時まで。宅飲み感覚で楽しめる店の最近の人気メニューは、にら豆腐、つくピー、からあげなど本店より引き継いだゆるぎない味が多数あります。

本店の味も引き継ぎつつ、二号店独自のメニューもあります。落ち着いて飲める安心できるお店です。安く安心おふくろの味。ぜひ足を運んでみてください。



YT



洋麺屋 楽 (ようめんやらく)

江戸 明治 大正 昭和 平成

丸の内1丁目14-14

覚えやすくバランスの良さから、シメトリーの文字から楽を選んだそう。それを草書で崩して、インパクトと親しみやすさを表現した

昭和61年創業。店名には、人生、喜怒哀楽あっても、最後に楽にたどり着きたいという願いも込めている。

楽と言えば和風パスタ、その中でも博多「かねふく」の明太子を使った明太スパゲッティは一度食べたら忘れられなくなる味とファンも多い。パスタの種類が豊富なため、迷う楽しみもたっぷり用意されている。

マスターの北村和人さんは「シニアソムリエ」の資格を持ち、甲州市のワインの品評会の審査員も務める、ワインのエキスパート。ワイン好きが集まる店でもある。

オリオンイーストの一角で30年以上、甲府のパスタの老舗。名物マスター夫妻が迎えてくれる。



YA



ristorante Koen (リストランテ・コエン)

江戸 明治 大正 昭和 平成

中央2丁目12-9

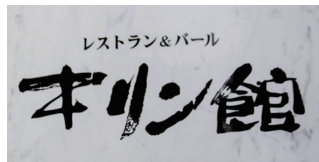
平成29年にオープン。「小さいご縁も大切にしたい」というコンセプトに、縁を円と捉えたデザイン。店のロゴマークは、シェフの奥様がデザインした。

都内のピザの人気店で修行してきた姉と、星付きのイタリアンやフレンチ、パティスリーなど様々な修行を重ねてきた弟が地元山梨に戻り、姉弟で始めたレストラン。野菜とピザは姉の小池真由美オーナーが担当、その他の料理は小池陵太シェフが腕をふるう。大きな薪窯の見えるオープンキッチンのカウンターでのライブ感も魅力のひとつ。山梨の素晴らしい恵みを味わってほしいと、新鮮な地元野菜をメインに使用した季節によって変わるコースメニューは”驚き”を取り入れ、味はもちろん目でも楽しめる料理ばかり。



姉弟それぞれの素晴らしい経験により裏打ちされた確かな味がファンを魅了する。ワインの醸造家を招いてのメーカーズディナーが行われることも。

YA



レストラン&バー キリン館

江戸 明治 大正 昭和 平成

中央1丁目4-8

創業以来変わらぬレシピを守り続けられた味は、老舗洋食店ならではのせり業。下ごしらえに手をかけた奥深い味の山梨県産甲州ワインビーフを使用したビーフシチューやハンバーグにかけられたデミグラスソース。オニオングラタンスープは「たかが玉ネギ、されど玉ネギ」と表現され、一度に20kgの玉ネギを一気に4〜5時間炒めて作られるという正に手仕事のスープの王様。思いを馳せてみてももう食べられない。しかし、そんなよいお店があったことを残し、また今ある貴重な老舗を大切にしたいと思う筆者である。

長く続いた老舗の店は、昔ビヤホールとして営業していた時代もあるという。山梨県内で初めて麒麟の生ビールが提供されていたという輝かしい歴史も持っている。



YT



ラーメン六角亭

江戸 明治 大正 昭和 平成

中央4丁目3-16

平成12年(西暦2000年)に創業して以来、訪れる人々のお腹と心を満たしてきた六角亭の看板メニュー「辛さを選べる担々麺」は、他のメニューもあるのにお客の8割以上が注文する突出した人気を誇る。

「美味しく食べられるのは5辛まで」という大将の忠告を余所に30辛への挑戦者が後を絶たず、30辛を超える挑戦には大将の許可が必要。もっとも、人気の神髄は辛さへの挑戦ではなく、他店の追従を許さない圧倒的に濃厚な白ゴマのスープにあり、辛さとの調和が絶妙で一度食べたらその味は忘れられない。

影の人気メニューはネギチャーシュー。深夜まで営業しており、呑みのメヤ居酒屋づかいする人も。



DS

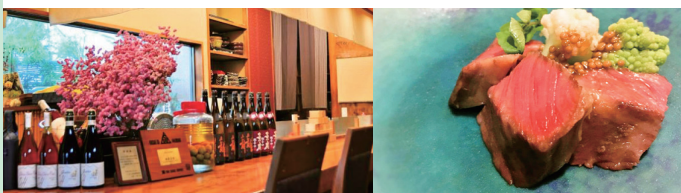
和食あかざわ

江戸 明治 大正 昭和 平成

宝2丁目19-4

地元の食材と全国から集まる季節の日本酒が楽しめる完全予約制の「新」日本料理店

山梨県産食材を積極的に取り入れたコース料理を提供。基本に忠実に、時に奇を衒う創作和食は唯一無二の味。また、春には「地元の山菜」、夏になると「淡路から鱧と雄武の毛蟹」秋は「地元産天然きのこ」、冬は「長崎から九絵や越前蟹、日向灘から直送される虎河豚」など全国から極上の食材が届く。また、店主がお勧めする県産ワインと和食のマリアージュは、新しい和食の楽しみ方を提案してくれる。



2名〜最大20名まで利用できる大小5つの個室。また長寿の御祝やお顔合わせ結納や御食初め、七五三など、慶事の利用もできる。昼の営業は土曜、日曜11時から(完全予約制)、夜の営業17時半から(完全予約制)。

YT



丸八やきとり店

江戸 明治 大正 昭和 平成

平和通り店 丸の内2丁目16-7
本店 中央2丁目13-14

兄弟2人で創業、お世話になった人の名前から一字をもらい「丸八」と命名。創業65年の老舗である

精肉店に勤めていた兄弟二人が、その社長の勧めで独立する事に。精肉店の関係で焼き鳥店を選び、社長の名前の一字を取って「丸八」とし昭和30年10月1日に営業を始めた。当初は店舗を持たずリヤカーで屋台を引いていた。その後お城の側、太田町など甲府各所を転々とするも、現在の二ヶ所に兄弟それぞれの店を構える。クリスマスにはモモ肉なども人気。開店当初からの常連さんもいて、長く広く愛されるお店である。

通り沿いの窓越しに見える焼き台と道に漂う美味しい匂いは甲府の素敵な情景である。



YA



漁父乃勇 (ぎよふのゆう)

江戸 明治 大正 昭和 平成

中央1丁目17-8

ディープな歓楽街、裏春日通りで
ほっと落ち着ける居心地の良さと魚
料理を中心に提供する居酒屋

漁夫乃勇は平成29年にオープンした、
ウッディな壁にちょうちん、通りがかると思わず小窓を覗き込みたくなる。そんな
どこか懐かしさを思わせる店構えの漁夫乃勇は、その店名からも連想されるよ
うに魚料理がオススメの居酒屋である。新鮮なお刺身はもちろん、様々な魚介
料理や炭火で焼く焼き物も人気。

店内は木が多く使われ、落ち着く空間となっており、ほとんど店主自らが改装
したそう。気さくな店主の人柄もこのお店の魅力である。



通りから見ると「たばこ」の文字。以
前は甲府の人気店「味魅」さんが営
業していた場所ということだが、その
前はタバコ屋さんだったのだろうか。
そういった名残もまた街と一体化して
いる雰囲気を感じる。

E1



パスタCAFÉ かなりや

江戸 明治 大正 昭和 平成

甲府オリオン通りから移転
中巨摩郡昭和町清水新居1380-1

昭和49年創業、山梨県の御坂から
スタートし、甲府オリオン通り店、
そして現在は昭和店へと移転し令
和元年、惜しまれつつ閉店、珈琲
mou(むう)として生まれ変わった

令和元年、マスターが高齢であることを
理由に惜しまれつつ閉店した人気店。

「かなりや」の店名の由来は、庶民的

で綺麗な鳥をとということで「かなりあ」を店商売だからと「かなりや(屋)」に文
字つたもの。パスタCAFÉという名の通り、種類豊富なパスタをはじめとしたメ
ニューと、テラス席もあるゆったりとした空間が人気のカフェで、ランチタイム
はもちろん、スイーツやドリンクも充実しており夜まで通し営業。ランチ、カフェ、
ディナーとあらゆる時間帯で賑わうお店であった。その種類豊富なメニューと
居心地の良い空間を作り出す、スタッフの心遣いもまた人気の秘訣であったよ
うに思える。

かなりやは閉店したものの、現在はワンちゃんOKの喫茶店、珈琲mouとして営業中。窓
から見える緑と心地よい光、ゆったりとした空間はそのままに感じられる。



E1



Cafe&bar freebar-d (フリーバード)

江戸 明治 大正 昭和 平成

武田1丁目4-38

freebar-dには『自由人の止まり木』
のようなお店を作りたいという想い
が表されている。工作好きのオー
ナーがお店を改装して平成22年に開
業

人生を楽しむ人々が集う場所、料理好
きのママさんが手作り料理を振る舞う
中で、音楽好きが集まってライブをし
たり、手作り雑貨の販売やワークショップが行われるなど、『好き!』が集まって活
きる空間。

メインメニューはピザとパスタにコーヒーで、通常営業は18時までと一見ラン
チタイム限定かのように見えるが、実は真価を発揮するのは予約制になる18時以降。
予約制のパーティータイムは気心の知れたメンバーで、ライブやワークショップ
など思い思いの形で楽しむことができる。勿論料理も注文できるので、自慢の
ピザやパスタを活かしたワイン会なんて最高だ。『自由人の止まり木』という
キャッチフレーズを見事に体現している。



山の手通り沿い、新紺屋小学校
西の信号の角にあるCafe&bar
freebar-dは、周囲と異なる外
観からも自由さがにじみ出てい
る。

DS



Cafe Cuiller (キュイェール)

江戸 明治 大正 昭和 平成

丸の内1丁目19-21

Cuillerとはフランス語で「小さなス
プーン」の意味、カフェをちょっと
甘くしたり、スープを口にはこんだ
りと、すこしの美味しいものから始
まる満ち足りた時間をつれてきてく
れるカギのようなもの

紅梅通り沿いにあるCafe Cuillerは、
地元産の有機野菜とフェアトレードの
お店。お昼から開いている分、閉店は
18時と早いが、木曜日と金曜日は21

時まで営業。店内ではフェアトレードの商品が売られている他、アーティストの
ために壁を貸していたり、未来の事を考える勉強会やイベントが頻繁に開催さ
れたりなど、社会に対する強い思いが溢れている。その極めつけが、平成25
年3月11日という開店日。東日本大震災から2年目、あの日を忘れないため
に、あえてこの日に開店したという。

暮らしに疲れを感じたら、

お母さんの声が聞こえてきそうな優しさ
に満ちた空間で、新鮮で安心安全な地
元野菜をたっぷり使った、身体にも環
境にも優しいお料理をいただいてみて
はいかがらるか。



DS



GO CHEESE (ゴーチーズ)

江戸 明治 大正 昭和 平成

丸の内2丁目16-7 共栄ビル1F

平和通りで目を引く赤い看板、その名の通り美味しくチーズが楽しめるお店

かわいいロゴマークにおしゃれそうな

店内、覗き込むと女子のためのお店と言われているようで、人によっては敷居が高いと感じるかもしれない。ところが、実際に行ってみると食事もお酒も本格派!男性が嬉しいがっつりお肉も食べられる。よく見れば、ロゴには DELI&MEATの文字。

もちろん、女子が喜ぶインスタ映えなドリンクやデザートも充実しているが、山梨ワインをはじめとしたお酒も充実している。老若男女が好きなチーズケーキのファンも多い。

色々なチーズが食べられるのも嬉しい。甲府駅から平和通りを歩くと早速に見つけられるはず。カウンター席もあるので、少人数でも行きやすい。チーズ好きなら、ぜひ一度訪れてみては。



EI



EL CONDOR PASA (エル・コンドル・パッサ)

江戸 明治 大正 昭和 平成

中央1丁目2-4

浅草飲食店街で目を引く太陽の形の看板、甲府で30年以上続く個性的なダイニングバー

春日も一から浅草飲食店街を入ると

正面に見えてくるEL CONDOR PASAは、平成2年バセオ1Fにオープンし、平成9年、現在の場所に移転した。

太陽をモチーフにしたような個性的な看板の通り、お店も個性的。

本格的なカクテルがいただけるが、同時に食事を楽しめるお店となっており、店内にはDJが居る日もあるとか。マスターはディスコの総支配人を勤めていたこともあると聞けば、それらも納得である。

たて看板には人気のフルーツカクテルの今日のフルーツも。
店名のEL CONDOR PASAはスペイン語で「コンドルは飛んでいく」の意味。



EI



AKITO COFFEE (アキトコーヒー)

江戸 明治 大正 昭和 平成

武田1丁目1-13

甲府駅北口にあるコーヒースタンド・カフェ。平成26年にオープン。店名は店主の丹澤亜希斗さんの名前から

創業から6年、甲府駅北口エリアにある2階建の小さなお店は、山梨を代表

するカフェの1つとして、近年の甲府のコーヒー文化を牽引する存在となっている。コーヒー豆にこだわり、丁寧に自家焙煎し、バリスタの腕をふるって提供されるコーヒーと、丁寧に焼き上げられた種類豊富なパウンドケーキなどの焼き菓子はファンを魅了し続けている。「いつもと変わらず、美味しいコーヒーと焼き菓子があること。それがこの町の私たちとしての役割目」という言葉に、極上な日常がこの街あることを感じさせてくれる。

日中ひっきりなしにお客さんが訪れる甲府駅北口すぐのお店。令和元年には、五味醤油(甲府市城東)の味噌蔵の一部に「Tane」をオープン。焙煎所兼カフェとなっており、大きな焙煎機の実物を間近に見ながらコーヒーを味わうことができる。



EI



ジョイアルカレーサロン

江戸 明治 大正 昭和 平成

丸の内2丁目31-1-2F

平和通りに位置するこだわりのカレーの専門店。そのこだわりは、シンボルマークにのせた思いにも表れているようだ

石和名湯館糸柳社長の情熱により生まれたカレーの専門店。20年の構想を

経て生み出されたカレーはこだわりに満ちており、シンボルマークもまた強い思いとこだわりにより作成されている。「Gaea: ガイア(大地の女神)のGから、Good: (良きもの)のGへ。そして、Gioia: ジョイア(喜び・楽しさ)のGIはGloria: グロリア(栄光・栄へ)のGへ。このG線をデザインしたシンボルマークは、Curry: カレーの「C」にハート:(心)を添えて創出したCurryMindを表したものです。」上記は抜粋ゆえ、全文はホームページでご覧いただきたい。

甲府店・石和店と東京都千代田区に神田錦町店があり、その味は全国メディアで紹介されるほど。

平和通り沿いの甲府店は、Jazzが流れる落ち着いた空間でゆったりと奥深いカレーを味わってみるのはいかがでしょう。ランチタイムもおすすめ。



EI



辰己(たつみ)

江戸 明治 大正 昭和 平成

中央1丁目1-16

.....
シンプルな看板でおでんの文字。美味しく温かいおでんと女将さんの人柄に、季節を問わず心が温まる人気店
.....

寒い時期、「おでん」というシンプルな言葉に明かりが灯っていたら、思わず誘われてしまう。そこに日本の情緒を感じるのは私だけだろうか。

辰己は、弁天通りに店を構え女将がひとりて切り盛りするおでん屋である。創業は平成7年、それまでご主人が30年間やっていたお寿司屋を引継ぎ、おでん屋さんにしたそう。通算すると50年以上弁天通りでお店をやってきた女将さん。その温かい人柄と味のしみたおでんに身も心も温まる。種類豊富なおでんの美味しさに定評がある一方で、以外にもお酒に合う素敵なおつまみのファンも多い。



のれんをくぐると、店内にはずらっと並ぶ木札のメニュー。おでんの種類をながめているだけでも楽しくなってくる。看板は「辰己」だが、のれんは「辰巳」なのはご愛嬌。

E1



レストランバー SAIKI (サイキ)

江戸 明治 大正 昭和 平成

中央1丁目7-5

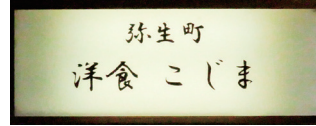
.....
イタリアンバル&スポーツバー。錦通りで3代に渡って甲府の街を活気づけている
.....

錦通りを十字路から少し市役所方面に進むと、オレンジ色の壁とカジュアルイタリアンバルの旗が目を引く、レストランバーSAIKIが。山梨県産ワインやピザ、パスタなどがいただけるイタリアンバル&スポーツバーである。店名はオーナーのお名前が齊木さんだから。元々は齊木さんの御祖父が、この地で七賢を扱う居酒屋をオープン、父の代はパスタの美味しいお店、そして齊木さんの代でイタリアンバルと形態を変えながら受け継がれてきたお店である。



誕生日月はチキンの丸焼きがサービス(要予約)という前代未聞のサービスも。大きなスクリーンでスポーツ観戦をしたり、お花見をしたり、はたまた貸切パーティも... いろいろな楽しみ方ができるお店となっている。カウンタースペースもあり、おひとりさまも歓迎だそう!

E1



弥生町 洋食こじま

江戸 明治 大正 昭和 平成

北口1丁目2-14
甲府北口プラザビルB1

.....
平成29年オープン。知る人ぞ知る正統派洋食が食べられるお店。弥生町という旧町名が掲げられているところにも、心意気を感じる
.....

きちんと、丁寧に。そんな言葉が似合う昔ながらの正統派洋食がいただける

お店。素材からこだわり丁寧に味付けされた料理は、幅広い年代に愛され、常連客も多い。

弥生町と書いてあるのは、洋食こじまのある北口1丁目あたりの旧町名が弥生町であったから。明治時代、甲府城域であったこの地が内堀を埋め立て、官公庁用地として開発された際につけられた地名である。その後、昭和37年からは現在の地名となっている。



甲府駅北口から、平成31年に命名された「やまなみ通り」を進んですぐ右手にぼつんと光るボード、よく見るとこんな感じ。気になっていたあのボード。まずはランチからいかがでしょうか?

E1

RESTAURANT PÂTISSERIE BORMARCHÉ

レストラン&パティスリー ボンマルシェ

江戸 明治 大正 昭和 平成

中央1丁目5-12

.....
同地でオープンして60年以上、甲府の街に豊かな時間を提供してきた老舗フランス料理店。店名は、フランスの世界最初の百貨店の名前からつけたそう
.....

創業昭和40年、山梨県産食材とワインにこだわり、甲州地どり、富士桜ポーク、甲州牛、甲州サーモン、さらにオーナーが自ら畑で育てた自家栽培野菜などがいただけるお料理に、チーズプロフェッショナルが選りすぐり熟成度合いにこだわったチーズ、パティシエが作る華やかで贅沢なケーキの数々、老舗ならではの厳選されたワインなどが味わえる。お店に入るとすぐのスペースは喫茶コーナーとなっており、夜まで開いているので、おやつ時や食事のあとのもうひとときに美味しいケーキを求めて来店する客も多い。

スタンドグラス風な看板もかわいい。店内はクラシカルで落ち着いた優雅な空間。接客サービスの良さにも定評があり、大切な時間を過ごせる場所。



E1



OASIS (オアシス)

江戸 明治 大正 昭和 平成

中央1丁目6-4

ご夫婦でされている日本ワインと創作イタリアンのお店。ロゴデザインは山梨県を拠点に活動するトンボロデザインによるもの

こうぶぐめ横丁内にある、日本ワインと創作イタリアンのお店。山梨県産の地元野菜を使った料理と種類豊富な日本ワインにファンも多く、ここで日本ワインが好きになった!という人もいるほど。オーナー夫婦の人柄に惹かれ訪れる人も多い。壁に書かれたたくさんの子どもの絵、明るい雰囲気も魅力のひとつ。店内は10席ほどとこじんまりしているため、満席のことも・人気の時間は予約がおすすめ。

ほぼ毎月行われている「新月無尽」、新月の夜にみんなで日本ワインを持ち寄ってワインを呑むイベントは回数を重ね、令和2年3月で49回目を数えるそう。
ランチでは、新鮮な野菜がたっぷりのサンドイッチが大人気!



E1

珈琲専門店



ダン珈琲店

江戸 明治 大正 昭和 平成

中央1丁目7-14

甲府の街を50年近く見守り続けてきた喫茶店。その変わらない味と雰囲気、常連から観光客まで幅広く受け入れる懐の深さも魅力

創業昭和47年、甲府の老舗喫茶店として長く甲府の街を見守り、地元へ愛されてきたお店。マスターと常連が醸す和やかな雰囲気が、ほっと落ち着きを与える空間。世界各地から選りすぐりの豆を熟練の職人が焙煎し、丁寧にネルドリップで抽出するコーヒーは絶品。モーニングやランチメニュー、サンドイッチやスイーツなどもあり、その1つ1つに優しく丁寧な懐かしさを感じられる。ダンといえばホットケーキが思い浮かぶ人も少なくないはず。そのふわふわで変わらない味のファンも多く、テイクアウトする人もいるほど。

マスターにお借りした写真。写真には「甲府市の喫茶店・ダンと姫路市の柴犬・ダン」も文字。多くの人に愛されるお店である。



YT



Create Kitchen SURUME (クリエイトキッチン スルメ)

江戸 明治 大正 昭和 平成

中央2丁目9-10

平成30年にオープンした本格パスタなどがいただけるお洒落な創作料理店

岡島デパートを少し東へ進むとおしゃれな空間が目立つ、ダイニングバーがある。イタリアンをベースとした和洋折衷スタイルの創作料理を提供するCreate kitchen SURUMEである。店名は、噛めば噛む程に旨さが滲み出るといふことで、スルメと命名されたとか。センスのいい店内でいただけるのは、目にも嬉しい料理の数々。もちろん味も良く、ワインや日本酒がすすむこと間違いなしの人気のお店である。コンセプトに合わせた「スルメのいかわたペロンチーノ」もワインがすすむ逸品。

おしゃれで居心地の良いゆったりとした空間と料理、大切な人との楽しい時間が過ごせること間違いなし。オーナーご夫婦が温かく迎えてくれる。



E1



ニコラス

江戸 明治 大正 昭和 平成

中央2丁目13-16

桜通りにある昭和56年創業の老舗レストラン。普段はランチのみ営業で、夜は予約のみ。サービスランチが人気

レトロな外観、可愛らしい文字の看板、気になりながらも踏み入れずにいる人もいるのではないだろうか。そういう人にはランチタイムを狙って行くことをおすすめしたい。勇気を出して昔ながらの食品サンプルが入ったショーケースを横目に階段を上がり、入り口を進むとレトロ感たっぷりの店内に入る。店内は広々としており、テーブル席と、無尽が行える20名くらい入れるお座敷が2間あり、どこか懐かしい。洋食ながら気取らない雰囲気のお店である。昼は日替わり洋食ランチがメインで、夜は予約制で無尽などの宴会利用が多い。宴会ではスペアリブが人気だそう。

ご夫婦とコックさんでスタートして創業40年、この街をみてきた。



E1



Authentic Bar U-ME (ユーメ)

江戸 明治 大正 昭和 平成

丸の内1丁目1-25
甲州夢小路内 明治館2F

山梨には数少ないオーセンティックスタイルのバー。東京をはじめとする都会から訪れる常連客も多い

甲府駅北口から線路沿いを東へ進む

と見えてくる、甲州夢小路の「時の鐘」。その隣の明治館2階にあるAuthentic Bar U-ME(ユーメ)。日中は気づかない人も多いかもしれないが、夜、灯る看板に気になっている人もいるだろう。店内は、薄明かりの大人の空間となっており、バックバーには山梨ではないと言われるほどの豊富なウイスキーの品揃えが並ぶ。お酒とマリアージュが楽しめる特別なチョコレートも楽しめる。店の創業は2016年だが、オーナーであるマスターは、以前に中央で「喫茶パロット」という店を営んでいた。50年ほど前には食べ物とコーヒーを提供するスナック(今でいうスナックとは別)として、山梨で初めてホットドックを出したという経歴の持ち主。



この重厚な階段を上るだけで非日常に入っていけそう。店名U-MEの由来は当初ワインをメインに提供しており「ワイングラスに夢を入れる」という思いが込められている。

YT



若奴食堂

江戸 明治 大正 昭和 平成

中央店 城東2丁目10-17

甲府を代表する「ザ・大衆食堂」は圧倒的なメニューの豊富さで皆の胃袋を満たしてくれる

創業は昭和38年と古く、もうすぐ60年

を迎える老舗大衆食堂。今ではあまり見かける事の無くなった懐かしさとレトロ感がうれしい昔ながらの定食屋さん。そのメニューは優に100種類を超え、定食のみならず一品料理も和・洋・中と幅広く提供されている。ニラレバ、肉野菜炒め、唐揚げなどの人気メニューの中でイチオシは「紙かつ」。よく煮込まれたもつ煮は夏にスタミナを求めて食べる人が後を絶たない。1階のテーブル席と小上がりの座敷、2階にお座敷があり、宴会や無尽で盛り上がる店内はいつも活気に溢れている。甲府を代表するめし処。

常連さんに大人気のカツカレーはボリュームたっぷり満足度満点。たっぷり食べたい学生さんや、ガッツリ派には、ぜひ味わってほしい一品。お昼時はもちろん夕方方も「何を食べようか」と迷ったときはぜひ暖簾をくぐって数あるメニューを眺めてみたい。



YT



そば旬菜 奥京

江戸 明治 大正 昭和 平成

甲府駅前店 丸の内2丁目15-7
甲府小瀬店 上町380-4 他

明治43年(西暦1910年)創業、4代続く老舗そば店。甲府駅前店、甲府小瀬店、甲府昭和店の3店舗を構える

長野県安曇野産最高級そば粉を使用

し、代々受け継がれた味を大切にしながら、素材・季節感にこだわったオリジナルの創作料理を提供する。とりもつ煮をはじめとした甲州名物を味わうことができる上、天ぷら、焼き物、季節の料理などの食事や、焼酎や日本酒などお酒も豊富にラインナップされている。もちろん、甲州人がお店で食べたいお刺身なども味わえる。

店内は落ち着いた雰囲気、様々な用途で使える席が多数あり2名~55名を収容できる個室や宴会場を備え、幅広いニーズに対応している。

柔軟に対応してもらえる宴会コースも充実している。



ランチも人気で昼でも甲州名物を食べられるのも嬉しいところ。甲府駅前店は甲府駅から徒歩5分なので甲府に来た友人と行くのもいいかもしれない。

EI



Ristorante・Barolo (バローロ)

江戸 明治 大正 昭和 平成

北口2丁目3-5

駅北口から徒歩3分。本場イタリア料理をゆったりと心ゆくまで楽しめるリストランテ

甲府駅北口YBS前にある大きな一軒

家は平成31年にリニューアルオープンした。大人の時間を演出するインテリアの中で、厳選されたイタリアワインや本場の味にこだわった料理を提供してくれる。

店名のBarolo(バローロ)はイタリアのピエモンテ州産の辛口赤ワインの名が由来。ピエモンテ州はイタリアの北西に位置する州で、イタリア屈指の高級ワイン産地。バローロは「イタリアワインの王様」と言われている。

1階にホール席と個室、2階にホール席と広い店内はパーティーにも最適な空間。また地下のワインセラーには、数々のイタリアワインや山梨県産ワインなどが取り揃えられている。

ランチメニューも豊富で、パスタ・ピッツア・リゾット・ステーキ等、充実のラインナップ。ランチからディナーまで、カジュアルにもフォーマルにも対応してくれる。また結婚式2次会や同窓会などのパーティーは最大80名様まで対応可能。



YT



板に鯛

江戸 明治 大正 昭和 平成

中央1丁目7-17

一見するとどう読んだらよいか戸惑う独特の文字で彫られた看板。錦通りの古名屋側にある海鮮が美味しい日本料理店は平成28年にオープンした

城東通りから錦通りに入り、少々進むと見えてくるガラス張りの洒落たお店。板に鯛は、海の幸を丁寧な手仕事、上品な盛り付けで提供してくれる。明るく綺麗で雰囲気の良いお店で、肩肘張らず、かといって大衆的過ぎないバランスが、心地よい。ここでの食事は、様々な日々の大切なシーンをよりよい時間してくれるに違いない。日本酒の種類も豊富なので、日本酒と鮮魚を居心地のよい空間でいただきたいという人にもおすすめ。



ランチも人気で、夜同様に選び抜かれた鮮魚に丁寧な手仕事が施された海鮮丼などをいただける。

EI



プラハ

江戸 明治 大正 昭和 平成

北口1丁目1-4

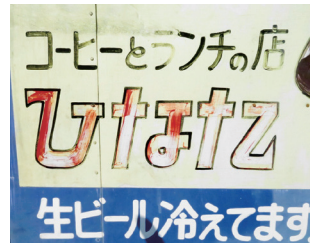
甲府北口の駅近くにある食事処。昼は選べるワンコインの日替わりランチ定食が人気

平成3年にオープンしたプラハ。店名の由来は甲府にプラハの合唱団が来るということで名づけられた。財布に優しいリーズナブルな価格で楽しめるランチは、メンチカツとハムカツ、チキンカツとウインナー、山菜そば、ポークステーキなどが提供されている。夜は居酒屋として、一品料理から酒の肴、そば、うどん、ラーメンから丼もの、締めのお茶漬け、おにぎりまで多彩なメニューが楽しめ、また残業時の夜食として心強いアイテムが揃う。



入口の看板を見て、店名と外観のイメージからスナックなのだろうかと思ってしまう人もいるかもしれない。が、明るく広い店内はテーブル席とカウンターでゆったりとくつろげる。「ザ・家庭の味」を求める人には特にお勧めしたい。

YT



ひなた食堂

江戸 明治 大正 昭和 平成

朝日4丁目6-16

昭和の雰囲気満点な喫茶店。ボリュームたっぷりなメニューが多数並ぶ学生・若者応援の店

昭和47年に創業したレトロ感たっぷりの店は、その姿を変えずに約半世紀を迎えようとしている。入口と店内には所狭しとたくさんのメニューが貼られ、食欲をそそる。数多くの洋食キッチンメニューはカニクリームコロッケや煮込みハンバーグ、チキン系の人気が高い。柔らかくてサクサクなチキンカツ、ふっくらと仕上げられたチキンの照り焼きは、昭和の終わり頃から始まり36年目を迎えるロングセラー。店内の本棚に置かれた大量の漫画コミック本と共に、たくさんの学生さん達に愛されてきた。

駅北口から武田通りを上がり、武田交差点を西へ山の手通りを進むと壁沿いにカラフルなメニューが目飛び込んでくる。一見入りにくそうにも思えてしまうが、中には優しい奥様とマスターが今日も微笑んでくれる。オープン11:00~22:30までと、営業時間も長くありがたい



YT



ガレットCafe すまじのじかん L'heure vide (ルールヴィッド)

江戸 明治 大正 昭和 平成

丸の内1-14-14 オリオン共同ビル106

平成27年にオープンした、オリオンイースト通りにあるガレット専門店。店名には、目には見えないけれど大切な、すてきな時間をここで過ごしてほしい」という思いが込められている

ガレットはフランスの郷土料理で、形はクレープに似ているがソバ粉を使った生地にはチーズや卵、野菜を乗せ食事としていただくことが多い料理。ガレットを食べたことがある人も、ない人も、このガレットはぜひ味わっていただきたい逸品。都内でパティシエやガレット専門店のシェフとして修行した経験も持つオーナーシェフが丁寧に焼くガレットは香ばしくて深い味わい。フランス流にいくならばシードル(りんごの発泡酒)と合わせてどうぞ。他にクレープなどもあるので、その時々気分に合わせて色々食べてみたいお店。



甲府にいなながら本格的な味わいのガレットが味わえるしあわせを噛みしめて、店名の通りほっと一息つける店内で過ごしてみてもどうだろう。

EI



十四番目の月

江戸 明治 大正 昭和 平成

丸の内2丁目2-6

山梨の食材を大切に、和食と洋食との創作料理の店。山梨のワインと地酒が楽しめる

甲府駅南口から徒歩3分ほどの、ちょうちん横丁にある「十四番目の月」。店名は荒井由実(松任谷由実)の名曲が由来。甲府の酒屋さん「依田酒店」のアンテナショップとして平成17年5月14日にオープンした。

依田酒店の店長である依田順子さんが女将として、毎日カウンターで山梨のワインや日本酒を提供している。「山梨の食材」にもこだわる地産地消の創作料理は、県内外を問わず訪れる常連さんを広くもてなす。

山梨県産のワインや地酒の品揃えは、さすが酒屋さんという圧巻の品揃えを誇る。地元らしいおもてなしがあるお店なので、山梨を訪れる出張ビジネスマン向けの接待に困った際などにもぜひ思い出してほしい。



YT



Fix

江戸 明治 大正 昭和 平成

武田3丁目2-26

武田通り沿いにある、ちょっとしたおつまみからちゃんとした食事まで、おひとり様から家族連れや友人達との宴会まで、様々なシーンに対応してくれる落ち着いた空間のダイニングバー

Fixは平成22年にオープンし創業10周年を迎えるお店。山梨大学と住宅街が近いエリアにあるためか、落ち着いた雰囲気ながら大学生から家族連れ、おひとり様など様々な人を受け入れる懐の深いお店。1階にはカウンター席とテーブル席、2階は座敷席となっており、気軽な立ち寄りからゆっくり腰を据えて話すシーンまで様々な利用できるのもうれしいところ。おしゃれで満足度の高いイタリアンをベースとした創作料理は「何を食べても美味しい」と信頼を置く人も少なくない。一番人気は、日替わりパスタだそう。

ランチ営業もっており、1000円以下で美味しくボリュームもあるランチ定食が食べれるとあって、大学生や近隣の主婦、サラリーマンと様々な人に人気。



EI



イッセイ

江戸 明治 大正 昭和 平成

丸の内2丁目4-21大塚ビル2階

甲府駅からすぐ、南西方向に位置するイタリアンレストラン・バー。昭和55年創業で山梨県産ワインを数多く取り揃える老舗

地元の食材・ワインを、美味しく気軽に楽しんで欲しい。という店主の心意気が伝わってくるアットホームなイタリアンレストラン・バー。今では甲府の飲食店でもよく見かけるようになった山梨県産ワインをいち早く大切に提供してきたお店でありながら、ワイン初心者にも優しいお店。

イタリアンが中心だが、お漬物が出てきたりジャンルにこだわらないメニュー構成も楽しい。どこか懐かしい味わいのスパゲッティも人気で、ランチでの提供もある。また、飲み放題付きの宴会プランでの会食なども人気。美味しい山梨県産ワインと食事を気負わずいただけるお店である。

全国のワイン蔵や山梨のワイン蔵と繋がりがあり、蔵からのワインが続々入荷するそう。飲食店で提供しているのはここだけではないかと思われるような、珍しいワインにもお目にかかる。



EI



山梨レストラン meli-melo (メリメロ)

江戸 明治 大正 昭和 平成

丸の内1丁目1-25 甲州夢小路2F

メリメロは、フランス語で「ごちゃまぜ」のこと。ルールに縛られず、その時々旬に応じた料理を提供し、山梨の食材を愛する地産地消のイタリア料理店

ロゴマークの文字が野菜で彩られているように、野菜の美味しさを味わえるメリメロは甲州夢小路の2階にある。地産地消をキーワードとして、小淵沢のオーガニック野菜を中心に県産の旬野菜やお肉、甲州ワインとのペアリングなどが楽しめるお店。店内はカウンター席とテーブル席があり、一人でも気軽に訪れることができるのも嬉しい。素材の味を活かしたメニューは彩り豊かで目にも美味しい。

ライブ感のあるカウンター席。同じ甲州夢小路内には2号店のmeli-melo di Piatto(メリメロ ディ ピアット)がある。こちらはカジュアルなバルスタイルとなっており、気分や人数などに合わせて使い分けのもいいかもしれない。



EI



Poco SeRio (ポコ・セリオ)

江戸 明治 大正 昭和 平成

貢川本町12-20

平成19年創業の貢川にある隠れ家の一軒家イタリアン。ウィットに富んだ店名は、店主が「堅苦しくなく良い塩梅で」という意味を込めてつけたそう

カジュアルな雰囲気ながら、こだわりのワインと上質な食材で味わい深いイタリアンが食べられるポコ・セリオ。ランチ・ディナーでその味を楽しむことができる。その味わいと親しみやすさに常連客も多い。

さらに、婚活支援に並ならぬ力を入れている。『ポ婚』という婚活イベントを月7、8回開催する他、多種多様な企画を貢川こんかつ青年部、部長として展開し年間1000人以上の出会いをサポートしている。都内で修行したのち甲府で店を開いた店主宇田さんの山梨県を活性化したいという思いは熱い。

素材の味を大切に作るポコ・セリオ。赤ちゃんのための離乳食も作っている。塩・砂糖を使わず麹を用いるなど赤ちゃんの腸内環境を本気で考えていて実に美味しそう。



E1



博多やきとり もつ鍋 鳥座 (とりくら)

江戸 明治 大正 昭和 平成

太田町3-11

青沼通りと遊亀通りの交差点近くにある博多焼鳥やもつ鍋などが味わえる繁盛店

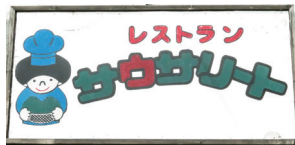
店内に入るとすぐ目につく、長いガラスショーケースにぎっしりと積み上げられた鳥に限らない様々なやきとり、ぶりぶりといったモツにニラがこんもりと乗っているもつ鍋。甲府で博多らしさを楽しめる予約必須の人気店である。

土佐備長炭1本ずつ丁寧に焼かれたやきとりの美味しさは元より、清潔感と活気、接客のセンスも相まって、居心地の良さが格別なことが人気の秘訣ではないだろうか。カウンターに作られた溝には氷水に浮かぶ瓶ドリンクが並び、非日常感も味わえる。

リノベーションにより新旧入り混じった風情のある外観もワクワクさせてくれる。持ち帰りにも対応してくれるので、自宅にテイクアウトして博多気分を味わってみるのもいいかもしれない。



E1



サウサリート

江戸 明治 大正 昭和 平成

朝気2丁目4-15

青沼通り沿いにある昔懐かしい洋食レストラン。レディスランチ&スイーツが人気のお店

地域に愛されて約40年。今でこそ「昔ながらの洋食屋さん」というイメージが似合う雰囲気だが、実は「ファミリーレストラン」という名前はここから始まった。昭和55年の開業当時にオーナーシェフが名付けたキャッチコピーは瞬間に全国に広がった。大手ファミレスが台頭してからは率先して名乗らなくなったが、それは地域に密着して美味しいものを提供するというポリシーからだそう。また「サラダバー」を展開したのも甲府で一番最初。まさに「元祖ファミリーレストラン」は今日も変わらぬ味を届けている。

昼のディナー、午後のスイーツタイム、夜のディナーとオールマイティな安心感。季節ごとに変わるパフェや白玉ぜんざいなどの人気スイーツが大人気。食事のイチオシは国産牛100%のハンバーグステーキ。



YT



ナイル

江戸 明治 大正 昭和 平成

武田3丁目2-18

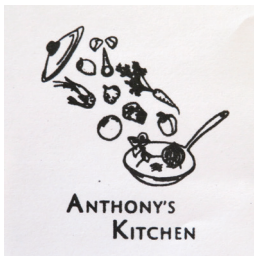
武田通り沿いに位置する老舗カレー専門店。昭和50年にオープンして約半世紀を迎える

長いカウンターが印象に残る店内で提供されるカレーは、丁寧にじっくりと煮込まれていて、独特のスパイスさを醸し出す欧風カレー(日本風)というオリジナル度の高い品。辛さもお好みで2倍・3倍・4倍〜とバリエーション豊富に楽しめる。メニューのネーミングも楽しみにヤングカレー、アダルトカレー、ギャルカレー、オシャレカレーと興味をそそるアイテムが揃う。自家製のピクルスやサラダのドレッシングも美味しい。

長く愛される老舗はセットメニューも充実し、フルーツやデザートもついてくる。食後のコーヒーにもファンが多い。カレーライスに使用されている米は、地元の名品である武川米というこだわりが嬉しい。



YT



TREE-Anthony's kitchen (ツリー アントニースキッチン)

江戸 明治 大正 昭和 平成

貢川本町12-3

ロンドン出身のオーナーシェフ、Anthony(アントニー)によるヨーロッパ&地中海料理

創業は平成29年。以前のオーナーが経営していたcafeTREEの店名を継承し、カフェ・レストランへと進化させた。世界の有名ホテルで腕を振ってきたオーナーシェフが、山梨県産の野菜や食材にこだわって提供する料理に、ファンが後を絶たない人気店。中でもパスタは毎週メニューが変わり、提供されるのはその一週間限りで、オープン以来同じメニューは出したことがないのだとか。何度行っても新しいメニューに出会えるのも人気の理由だろう。

店の入口には居心地の良いテラス席が設けられ、オープンエアな環境で食事を楽しめる。日曜りと第1月曜日の、朝食も人気のメニュー。



お店のシンボルマークは、奥様の妹さんがデザイン。コンセプトは新鮮な野菜が跳ねるイメージを描いたもの。店内には雑貨の販売スペースも設けられている。

YT



JAZZ IN ALONE (ジャズ・イン・アローン)

江戸 明治 大正 昭和 平成

中央4丁目3-25

旧甲州街道沿いの中心街にある老舗ジャズバー。本格的なジャズのライブを提供している

オーナーであるマスターは、昭和43年に富士吉田市で喫茶店を営んでいた。その後2件目の喫茶店は甲府で開業された。アロンの創業は昭和47年と、まもなく半世紀を迎える。プロのミュージシャンから県内のアマチュアまで、幅広く様々なアーティストがライブステージに立つ。BARではウイスキー・バーボンをはじめテキーラ・ワイン・各種カクテルと充実のラインナップ。手作りピザ・パスタ・おつまみと食事メニューも色々楽しめる。



バーカウンター奥のJAZZ&BLUESのレコード・CDは、その数に圧倒されて思わず見入ってしまう。ゆったりとしたバーカウンターでレコードジャケットを眺めているだけでも心地よい時間が過ごせる。リクエストはもちろん、レコード・CDの持ち込みも気軽に応えてくれる。

YT



馬酔木 (あしび)

江戸 明治 大正 昭和 平成

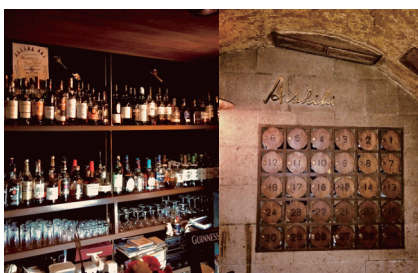
中央1丁目15-9 B1F

甲府中心街のバー地下街から甲府の街を見守ってきた、知る人ぞ知るオーセンティックな老舗のバー

春日ビル一番街を入り「地下バー街」の示すように地下へと進み、一見、入ってはいけない場所かと思ってしまう様な暗い地下通路を奥へと進む。するとその突き当たりにある味わい深い扉がある。勇気を出して扉の先に進むと、中はまさしく隠れ家という言葉が似合う、オーセンティックな老舗のショットバーが広がっている。

創業45年、大阪万博の年。かつては賑わっていた地下バー街も、今は馬酔木1店だけしか営業していないがこんな環境になっても足を運ぶ人は途絶えない。マスターの人柄とその味・空間に、県外から訪れるファンもいるほどである。このディープな空間で本物のバーテンダーの作るカクテルを楽しむようになれば、甲府の夜を楽しむ粋な大人の仲間入りといったところだろうか。

ずらっとボトルが並ぶバックバーは圧巻。店の奥にあるボトルキープ専用の渋い木箱の棚は、運良く空きができない限りそこにボトルを預けられず、常連客にとっても憧れの的になっている。



DS



印傳屋上原勇七

江戸 明治 大正 昭和 平成

中央3丁目11-15

創業は天正10年(西暦1582年)。山梨の伝統工芸、印伝を今に伝える老舗である

印伝は、鹿革と漆を用いた技法で作られ甲州で四百年受け継がれる。印伝の語源は印度伝来を略したとも伝えられている。鹿革に模様をつける革工芸は、奈良時代につくられた文庫箱(東大寺蔵・国宝)などにもみられ、戦国時代には武将たちの鎧や冑などをきらびやかに飾った。江戸時代になると遠祖・上原勇七が鹿革に漆で模様をつける独自の技法を創案。ここに甲州印伝が始まったといわれている。燻・更紗とともに甲州印伝の技法は家伝の秘法として代々の家長「勇七」にのみ口伝され現代においても生活を彩る実用美として息づく。



印傳屋

甲府本店2階には印傳博物館も併設、その手仕事の歴史を今に伝える。また、印伝の伝統文化を守り伝えるだけでなく、常に新しい感覚の模様・意匠の開発にも取り組んでおり近年では女子美術大学やグッチとのコラボレーションなども行っていた。

シンボル・画像 出典：印傳屋®

YT