

FRUIT SWEETS MAP

南アルプス市商工会認定
南アルプス
完熟フルーツマスター

MAP
フルーツスイーツマップ

fully ripened FRUIT MASTER



南アルプス市商工会認定 南アルプス 完熟フルーツマスター 01~12 認定「こだわりの飲食施設」

感動スイーツに
出会う瞬間。
南アルプス
桃源郷

南アルプス桃源郷フルーツプロジェクト
公式サイト <http://www.minamialps.net>



「まずはココ！」フルーツ探訪の拠点
南アルプス・パッピーパーク
南アルプス市徳永410 055-285-2088
※営業時間 6~8月限定 ※大駐車場完備
◆フルーツ狩りご案内 ◆産品ショップ
◆レストラン ◆ジャム工場
◆イベント広場 他
●都心からのアクセス
南アルプスパッピーパークまで
<電車>
JR新宿より中央線特急にて90分・甲府駅
⇒南口・山梨交通バス⇒交通センター行き(約20分)
⇒信玄橋南 停留所下車 ⇒徒歩5分(案内板有)
<車>
中央自動車道 ⇒双葉JCT経由 ⇒中部横断自動車道
⇒白根ICより約10分

完熟フルーツの旬を知っておこう！
南アルプス・完熟フルーツカレンダー
4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月 1月 2月 3月
さくらんぼ ずもも 貴陽 もも ぶどう キウイ あんほぼ
それ以外の品種、気候により適期期が異なります。詳しくは事務局又はパッピーパークに問い合わせ下さい。
パッピーパーク 055-285-2088
※産物の使用資料
●寒暖差40度以上！山業水明・南アルプスの自然環境のもとで「完熟フルーツマスター」により育まれ、適期期まで農園の木々で熟成された果実を「南アルプス市産完熟フルーツ」と定義します。

伝道師「完熟フルーツマスター」

- 南アルプス市産の各種フルーツ・各品種の魅力、最大限に高めるため、フルーツづくり及び、フルーツ販売のプロとして、完熟フルーツの定義・産地特性・おいしい食べ方・栄養・安全性など、お客様が知りたい情報を伝えるとともに、フルーツがもたらす「感動」「地域への愛情」を広める伝道師の役割を果たすプロフェッショナル。
- 南アルプス市商工会が中心となって組織する実行委員会が、上記の条件に資するとして認められた者に対して贈られる称号。



2種類の認定制度が生む好循環

- 生産者である農園経営者に対する認定
- 伝道者であるホテル・飲食店等に対する認定

双方の積極的な情報交換を促す事により地産地消をベースにした「完熟フルーツ新流通経路」を確立し、それぞれにとってメリットのある好循環システムの構築を目指します。

こだわりの事業者！募集中

この事業の趣旨に賛同し認定登録希望の「こだわりの農園」及び「こだわりの飲食施設」等の事業者の皆様は事務局までお申し込み下さい。

- ※応募された事業者を実行委員会でご審査させていただきます。商工会認定の「完熟フルーツマスター」として認定登録させていただきます。
- ※登録後も商品知識・農業の知識・売場の知識・販売の知識等、必要な事項を共に学び、情報を交換する研修会への参加が義務づけられます。

南アルプス桃源郷フルーツプロジェクト

南アルプス市の地域特性を生かし、フルーツリゾートとしての地域ブランドの確立を通じた振興を目的とするプロジェクト。フルーツ産地のレベルアップを基に、新たな需要を喚起するための事業を2006年を起点として展開しています。

◆お問合せ◆
南アルプス桃源郷フルーツプロジェクト実行委員会
事務局:南アルプス市商工会
〒400-0222 山梨県南アルプス市飯野2812
TEL:055-280-3730 FAX:055-280-3731
E-mail:info@minamialps-shokokai.jp

菓子処 松の屋

新しいお菓子に挑戦し続ける
老舗ならではの職人技

創業明治45年。オリジナルの味を引き継ぎながら、野菜、果物、香りの良い花までも、菓子作りの素材にならないかと日々挑戦している老舗の和菓子店。

所在地: 南アルプス市百々1821
TEL: 055-285-0856
営業時間: 8:00~17:30 年中無休



01

御勅使川のしらべ (110円)

御勅使川の扇状地で育った採り立てのさくらんぼを煮つめて、しっとりとした生地で包んだ洋風のおまんじゅうです。



田舎カフェ オーチャード

地元の野菜やフルーツを、
アレンジメニューで楽しむカフェ

地元の特産品が並ぶ「ハッピーパーク」内にある、イタリアンなカフェレストラン。旬の素材で創作するメニューは、お手ごろ価格で美味しいと評判です。

所在地: 南アルプス市徳永410
TEL: 055-280-5501
営業時間: 11:30~22:00 木曜定休



02

桃とチーズのムース (500円)

フワフワのチーズムースに、たっぷりと桃を使ったソースを仕込んだ、コクのあるデザート。桃は7月~8月。9月~10月はぶどうのムースが味わえます。



三好堂

新鮮、安全な素材で本物の味を!
ご主人のこだわりが新商品の原点

先代から受け継いできた伝統的なこだわりの逸品に加え、地元のフルーツを使った新しい味を次々と誕生させています。

所在地: 南アルプス市飯野3702-3
TEL: 055-282-2206
営業時間: 8:00~20:00 火曜定休



03

さくらんぼ娘 (105円)

地元で採れるさくらんぼから作ったジャムとバタークリームを、ふんわりサクサクのフッセルで包みました。6月~9月



アニーズカフェ

地元の採れたて果物や新鮮野菜で作った四季折々のタルトが人気!

お洒落な空間と上質な味の隠れ家カフェ。お食事の後でも美味しく食べられるよう、タルトのカスタードは甘さ控えめで男性にも人気。テイクアウトOK

所在地: 南アルプス市上今舞457
TEL: 055-284-5232
営業時間: 11:30~23:00 月曜定休



04

タルトレットピーチ (420円)

自家製タルト生地にチーズ風味のカスタードクリームをのせ、地元でとれたフレッシュピーチをふんだんに使ったタルト。旬の新鮮な素材が使われる味は格別です。(季節限定)



ミルクレール

フルーツいっぱい自然派ケーキ
美しい色彩が目にも美味しい

家庭で作ったような、どこか懐かしい、手作り感たっぷりのクッキーとケーキのお店。洋酒を控えて、みんなが安心して食べられるお菓子を提案します。

所在地: 南アルプス市在家塚67-1
TEL: 055-284-8210
営業時間: 10:00~19:00 水曜定休



05

フルーツファーム (336円)

母、さくらんぼ、桃、ブルーベリー、キウイなど、華やかな色合いの果実が贅沢にちりばめられたフルーツジュエリー。



ベーカリー ループル

農家で作られた素材の味が生きる
毎日食べても飽きないパン

大豆、野菜、フルーツなど、農家で丹精込めて作られた素材の持ち味が、しっかりと生かされているパンを味わえる。アットホームな街のパン屋さんです。

所在地: 南アルプス市小笠原1654-4
TEL: 055-284-0252
営業時間: 7:30~19:30 日曜・祝祭日定休



06

果糖デニッシュ (120円)

デニッシュにフルーツがちょよこんとっただ愛らしい一品。春はサクランボやブルーベリー、夏はすももなど、季節ごとに替わるフルーツの味をお楽しみください!



ジリア・マリア

素材と素材のコラボレーション。
スイーツコンテストでグランプリ

季節感、旬の素材の組み合わせによる味のコラボレーション。果物の味わいを丁寧に組み合わせて作られたお菓子は、まさに芸術品です。

所在地: 南アルプス市下宮地519
TEL: 055-282-6066
営業時間: 10:00~19:30 火曜定休



07

モンテ・ローザ (389円)

伊語で「バラ色の山」と名付けられたフルーツスイーツコンテストのグランプリ受賞作品。モモのムース、フランボワーズと貴陽のジュレという3層からなる、気品溢れるスイーツです。



無添加パンの店 空我

天然素材にこだわった
心豊かになるやさしい味のパン

地元のぶどうや洋なしから作られる天然酵母を使ったパンは、フルーツの香りがする味わい深いものばかり。てんさい糖や有精卵など食品の安全も心掛けています。

所在地: 南アルプス市旗田2154-1
TEL: 055-283-8040
営業時間: 11:00~19:30 月曜・火曜定休



08

南アルプスの五つの宝石箱 (294円)
サクサクのクッキー生地の上に、青、紫、黄緑のぶどうを5つ敷りばめ、ぶどうの香りのクリームチーズで仕上げました。(季節限定)



清月

“絶品”イタリアンロールで培った
技術と素材へのこだわり

全国を訪ね歩き、安全・安心・美味しいを基準に厳選した原料を仕入れ、熟練の技で丁寧に仕上げられるお菓子作り。作り手の心意気を感じられる味わいです。

店舗: 清月 南アルプ本店
所在地: 南アルプス市旗原591
TEL: 055-282-2512
営業時間: 8:30~19:00 年中無休(元旦のみ休業)



09

ピュアロール桃 (1,050円)

地元で育った白桃と桜桃のコンポートを、桃の香りの生クリームで包んだロールケーキ。7月上旬~8月中旬の季節限定



瓦屋

豊かな自然の優しさにじみ出た、
心温まる和菓子の世界

無添加へのこだわりと、おもてなしの心を大切に育んできた和菓子の名店。素材の良さがしっとりと上品に、風味豊かな和菓子の中に息づいています。

所在地: 南アルプス市小笠原1603
TEL: 055-284-2100
営業時間: 9:00~19:30 月曜定休日祝日の場合火曜



10

アルプスのすもも小町 (105円)

ほのかな酸味が効いたすもものカスタードクリームを、蒸した生地でふんわりと包み込んだ和洋折衷の名品です。



プライダルホール 魚覚

予約を頂いてから焼き上げる、
老舗 魚覚の隠れた美味しさ

プライダルホール自慢の引出物として、またはご予約頂いた方だけか味わうことのできるスイーツ。パティシエに受け継がれてきた伝統の味わいです。

所在地: 南アルプス市小笠原307
TEL: 055-282-0247
営業時間: 10:00~21:00 月曜定休



11

さくらんぼのチーズケーキ (2340円)
厳選されたクリームチーズと粒をまるごと使用したさくらんぼが溢れ合う逸品。ホール単位での販売です。(要予約)



ピストロ。ホサカ

全てオーナーシェフの手づくり!
気軽に本格フレンチを...

まるでフランス家庭に招かれたような雰囲気のレストラン。都内のホテルに長年務めたオーナーが「本物」の味をカジュアルに楽しませてくれます。

所在地: 南アルプス市在家塚1320-1
TEL: 055-282-5666
営業時間: 11:30~14:00 17:00~21:00 月曜定休



12

デリシャス南アルプス
当店のフルーツで作るオリジナルのデザート。(洋梨のムース、サクランボのジェラート、アーモンドチョコレート、生チョコ) ※3,500円のコースに付くデザートです。

