

# FRUIT SWEETS

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  
Version 2

fully ripened FRUIT MASTER



## 南アルプスブランド認定制度

### 『南アルプスLOVE』

「南アルプスLOVE」とは、南アルプスの自然に育まれた素材をいかして、南アルプスの魅力を象徴し共同で発信する商品ブランドです。地域を愛する人の手によるオリジナル商品や既存商品の中から、厳正な審査を経て認定しています。



#### 南アルプスの宝石

1箱(10個入)840円  
フランス伝統高級菓子パート・ド・フレウイを南アルプスの完熟フルーツでアレンジしました。着色料を使わず、果実のままの美しい色合いと新鮮な果汁の豊かな香りが特徴。まさにフルーツのジュエリーです。



#### 南アルプス すもも便り

1個 210円  
サクっとしたクッキータルトカップに、南アルプス市産のソルダム(スモモ)100%のゼリーとクリームチーズベースのフワフワ生地を絞って、しっとりやさしく焼き上げました。新しい味と食感をお楽しみください。

### 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・各品種の魅力を、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厳正に審査し、上記の条件に資すると認められた者に対して贈る称号。



# 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

こだわりのスイーツのお店...01~12  
【完熟フルーツマスター飲食施設部門・認定ショップ】

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・ハッピーパーク**  
南アルプス市徳永410 055-285-2088  
※不定休 5~8月無休 ※大駐車場完備

● 都心からのアクセス  
南アルプスハッピーパークまで

<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												
すもも						収穫期	過熟期					
實陽												
もも												
ぶどう												
キウイ												
あんぽ柿												

● 寒暖差40度以上! 山梨水明・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、適熟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。

#### ◆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자에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182-1  
TEL：055-285-0856  
営業時間：8:00～20:00 年中無休



### 御勅使川のしらべ (110円)

御勅使川の扇状地で育った採りた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。(通年)

## 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



### ゴルゴンゾーラ風味ティラミス (500円)

独特なゴルゴンゾーラ風味の香るティラミスに甲州ブドウの甘酸っぱいソースが絶妙にマッチング。(8月～9月)

## 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 第2・4火曜定休



### 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ブッセで挟みました。(5月～8月)



## パティスリー アニーズカフェ フルーツジュエリーと呼ぶのが ふさわしい人気のタルト

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：南アルプス市上今諏訪457  
TEL：055-284-5232  
営業時間：11:00～20:00 月曜定休



### 季節のフルーツタルト (500円)

カスタードクリームと旬のフルーツを贅沢にパイにあしらったタルト。サクサクのパイの食感と果実の甘みが口の中に広がります。

## ミルクレール

フルーツいっぱいの自然派ケーキ  
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：055-284-6210  
営業時間：10:00～19:00 水曜定休



### フルーツプリン (336円)

厳選した卵から作り出す濃厚なプリンと甘酸っぱい果実のコンビが絶妙。さくらんぼ、桃など新鮮な果実の甘い香りがポイントです。(5月～10月)

## ベーカリー ルーブル

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



### すももの果郷ラスク (1袋200円)

フルーツピューレ入りのラスクバターを塗り、カリッと仕上げた食感が癖になる味わいです。(通年)



## ジヤ・マリア

ひとつひとつの素材を  
大切に練り上げた柔らかな食感

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：10:00～19:00 火曜定休



### フルーツ生キャラメル (1ケース¥500)

新鮮でジューシーな季節のフルーツを素材にした5色の彩りあるソフトキャラメル。味わい深いフルーツ果汁が口の中でとろけます。(7月～8月)

## パンピオロジック 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、味わい深く、フルーツの香りが…てんさい糖や有精卵など食の安全にも心掛けています。

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



### 石窯のフルーツカンパニユ

季節の果実やその花でパン種を起こし、石窯で焼き上げた薪の香りが香ばしいパン。フルーツとナッツがギュッと入っています。(4月～期間限定)

## 清月 南アルプス本店

“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るお菓子作り。作り手の心意気を感じられる味わいです。

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



### まゆ玉ブッセ すもも味 (126円)

ふんわりとまゆの形に焼いた香り高いブッセと、濃厚なすももジャムの甘酸っぱい風味が絶妙な味わいをかもしだします。(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 朝の軽調理



### 南アルプス桃のしずく (105円)

豆乳とぶるんとした食感の豆腐プリンに南アルプス市産桃が入りました。甘さを控えた豆乳プリンと桃の組合せが絶妙な味わいです。(5月～9月)

## シェフ・ド・フランス

季節ごとのフルーツをたっぷり  
贅沢に使った珠玉のデザート

フランスで培った技術に、新鮮な食材とアイデアが融合した料理の数々…当地の野菜や果物をふんだんに使った独創的なフレンチで大人気のレストラン。

所在地：南アルプス市上今諏訪485  
TEL：055-282-5945 月曜定休  
営業時間：11:30～13:00 18:00～21:00



### 季節のフルーツパフェ

フレンチレストランのシェフが贅沢に旬の果物を使ってつくるシーズンパフェ。地元で採れる桃、ぶどう、洋梨、桜桃にこだわったスイーツです。(6月～11月)

## ビストロ・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：055-282-6666 月曜定休  
営業時間：11:30～14:00 17:00～21:00



### 道化師のクレープ

当地の旬の果物を特製ソースで仕上げ、クレープでホールド！添えられたクッキーも人気。季節と共に素材と形が替るフルーツデザートです。(6月～11月)

※掲載したスイーツは、果物の季節により内容が変更になる場合がございます。