

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 3

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 こだわりのスイーツのお店...01~10
(完熟フルーツマスター-飲食施設部門-認定ショップ)

感動スウィーツに
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
※大駐車場完備

- ◆フルーツ狩りご案内 ◆特産品ショップ
- ◆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)
⇒信濃橋南 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	りんご	ぶどう	キウイ	あんぽ柿
低温保存	低温保存	低温保存	低温保存	低温保存	低温保存

●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」により生まれ、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。

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・フリュ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、果実そ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。



◆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

松寿軒 長崎

モットーは「和菓子創造」。確かな技術と斬新なアイデアで、四季折々のお菓子を生み出し続けています。

所在地: 南アルプス市成沢319
TEL: 055-282-1020
営業時間: 9:00~18:00 月曜定休



01

食感はまさにチョコレートケーキ! 見目麗しく、味わい深い和の逸品。

「すもも街並み」(1,000円)
石畳をイメージしたチョコレートケーキに、すももジャムを挟み込んだ創作スイーツ。チョコレートのコクとすももの酸味が絶妙にマッチ。(8年)



田舎カフェ Orchard (オーチャード)

地元の食材を発見し、独創的な料理・スイーツを提供しています。

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

完熟フルーツの贅沢なデザート

「パンナコッタ」(500円 ドリンクとセット750円)
食べ頃を迎えた南アルプス市産の果物を、パンナコッタにトッピング。彩りを添える手作り果汁ゼリーも美味。(6月~9月)



伝統の味を新たな風味で召し上がり

「あんほ柿のバターサンド」(1個50円)
クッキーに、山梨の特産品「あんほ柿」を加えた(タークリームをサンド、バターの風味と自然な甘さが上品です。(8年)

三好堂

厳選された材料を用いた伝統的な和菓子に加え、アイデアマンのご主人が生み出す新商品にも注目です。

所在地: 南アルプス市黒野3703
TEL: 055-282-2206
営業時間: 8:00~19:00 火曜定休



03

甘酸っぱい風味が食欲をそそる黄金色の、小さな幸せ

「焼きりんご」(105円)
大きめに切って甘く煮た南アルプス市産のりんご「ふじ」を、トウ焼きの生地で包みました。しっとりとした食感と共に、りんごの風味が口に残ります。(8年)



パティスリー アニーズカフェ

あたたかい雰囲気に包まれながら、彩り豊かな美しい手作りタルトを堪能できる。人気のタルト専門店。

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



04

無花果、柿、シャインマスカット「秋味」が嬉しい、贅沢タルト。

「南アルプス市産フルーツタルト〜オートムバージョン〜」(620円)
サクサクのタルト生地に甘さ控えめのカスタードと季節の実物を盛り込んだ人気のタルト。無花果やぶどうを味わえるのは、秋だけのお楽しみ。(8月~11月)



清月 南アルプス本店

県内に7つの直営店を持つ老舗。モンドセレクション金賞のイタリアンロールを筆頭に数多くの名菓を創出しています。

所在地: 南アルプス市秋風591
TEL: 055-282-2512
営業時間: 8:30~19:00 年中無休 15:00~16:00



05

ふんわり甘いブッセと甘酸っぱいすもものハーモニー

「南アルプスの森 すもも」(126円)
南アルプス市産すももジャムを山梨県産の新鮮酵母でふくらませ上げたブッセでサンド。お口の中に、甘酸っぱい幸せが広がります。(8年)



採れたての新鮮な桃を、

ダイナミックに丸ごと味わう

「桃娘(Mamoko)」(525円)

南アルプス市産の桃「白鳳」の種を抜き、まるごとシャラン漬け。4種のベリージャムとマスカルポーネを詰め込んだ、夏限定の新たな風物詩。(期間限定)



ジヤ・マリア

フランスの菓子作りを学んだママが創る洗練されたケーキや焼き菓子。香り高いお茶と共に頂きます。

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



06

サブレに手作りジャムを挟んだフランスの伝統的な菓子

「フルーツジャム・ラブリング」(1枚280円)

フランスの伝統的な手順に沿って丁寧に焼き上げたサブレに、手作りのラズベリージャムをサンド。思わず笑顔がこぼれるおいしさです。(8年)



新鮮果汁がギュッと詰まったジュエリーのようなキューブ

「パートド・フリユイ」(ケース680円)
イチゴ、桃、すもも(貴醸・大石)、巨峰、キウイのビュレを、丁寧に煮込んで作る究極のゼリー。凝縮された素材の味が、至福のひとつときに誘います。(8年)



ベーカリー ループル

アットホームな街のパン屋さん。飽学熱心なご主人の、バリエーション豊かなパンには、素材の味が活かされています。

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



07

心が躍り、思わず手が出る、桃とクリームのお懐かしい賞宴

「南アルプス果郷デニッシュ“桃”」

サクッとした歯触りのほんのり甘いデニッシュに、桃のコンポートを贅沢にトッピング。カスタードとホイップで、華やかな姿に仕上げました。(8月~10月)



瓦屋

おもてなしの心を大切に、無添加にこだわり風味豊かな和菓子を作り続ける名店。素朴な味わいも魅力です。

所在地: 南アルプス市小宮原1603
TEL: 055-284-2109
営業時間: 9:00~19:30 月曜定休 祝祭日無休



08

柔らかな食感と甘酸っぱい香りに、気持ちも優しくなっていく

「南アルプスすもも蒸しどらやき」(105円)

すももビュレを混ぜ込んだカスタードに、大粒小豆やアクセントをつけ、ふんわり蒸しあげた生地に包みました。色白でかわいいうどやきです。(期間限定)



シェフ・ド・フランス

フランスで修業したシェフが、地元食材を活用して作る古典的なメニューが人気のフレンチレストラン。

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



09

季節の味をふんだんに! フルーツたっぷりの贅沢パフェ

「季節のフルーツパフェ」(1260円)

旬の果物をふんだんにあしらった人気のパフェ。6月のクラクソンに始まり、桃、ぶどう、洋ナシ、イチゴと、1年を通して季節の味が楽しめます。(6月~11月)



ビストロ ホサカ

本格的なフレンチが気軽に楽しめる、とっておきのレストラン。温かい雰囲気の中で、優しい時間が流れます。

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



10

サクサクのパイと完熟フルーツの、心とろける珠玉のハーモニー

「南アルプスの果物達のミルフィーユ」(コースのみ)

今が食べ頃の厳選果物を、折りパイで挟み、カスタードクリームで仕上げたデザート。手作りの貴職ジャムのアクセントが利いています。(6月~11月)



※掲載したスイーツは、実物の季節により内容が変更になる場合がございます。