るるぶ
特別編集
仏語併記
japonais/français

新宿から電車で約1時間30分、街歩きと自然が楽しめる！

甲府 KÔFU

YAMANASHI
山梨県

武田信玄公ゆかりの地
SHINGEN TAKEDA

ジュエリー作り
La confection de bijoux

開湯1200年の名湯
湯村温泉郷
Yumura Onsen

絶景で人気！
昇仙峡
Gorges de Shôsenkyô

ブドウ・イチゴ
くだもの狩り
La cueillette de fruits

とっておきの
甲府みやげ
Souvenirs de Kôfu

ワインが楽しめるグルメスポット

人気ワイナリーを見学

気軽に甲府ワインを満喫♪

C'est bon !
Vin de Kôfu

甲府ってこんなところ

Kôfu, c'est comme ça

山梨県のほぼ中央部に広がる甲府。戦国武将・武田信玄公のお膝元、そして日本のワイン発祥の地としても知られる。郷土料理や絶景の昇仙峡など、楽しみも盛りだくさん。

Kôfu est située approximativement au centre de la préfecture de Yamanashi. La ville est connue pour être le pays natal de Takeda Shingen, le seigneur de la guerre de l'époque Sengoku, ainsi que comme berceau du vin japonais. Elle possède de nombreux attraits tels que sa cuisine locale ou les gorges de Shôsenkyô.

市内の愛宕山から望む甲府盆地

甲府へアクセス & 甲府からお出かけ CARTE

ワインの熟成樽が並ぶSADOYAの地下ワインセラー

日本のワイン発祥の地

甲府みやげにワインは外せない

Mot-clef 3 ワイン王国

Vin de Kôfu

甲府盆地はブドウの産地として知られ、山梨のワイン醸造は明治3年(1870)ごろから甲府で始まった。歴史あるワイナリーがあり、ワインセラー見学も可能。おいしいワインと食事が楽しめるグルメスポットもいっぱい。

Le bassin de Kôfu est connu comme site de culture du raisin et la production de vin de Yamanashi a démarré à Kôfu vers 1870. On y trouve des vignobles et il est possible de visiter les caves á vin. On trouve dans la ville de nombreux sites gastronomiques qui permettent de profiter d'un excellent vin et de plats délicieux.

特集→P6へ

弥三郎岳からは絶景が楽しめる

日本一美しい渓谷へ

深く削られた渓谷、大きな岩をぬうように豊かな水が流れる

Mot-clef 4 昇仙峡の絶景

Gorges de Shôsenkyô

山々から流れる川が花崗岩を侵食したことにより形成された、むき出しの白い岩肌や、巨大な奇岩が並ぶ渓谷は、国の特別名勝で日本一美しい渓谷とも評される。渓谷奥にそびえる金峰山は水晶の産地として知られ、甲府のジュエリー産業の礎を築いた。

La vallée dans laquelle s'alignent des rochers étranges gigantesques et des roches nues à la surface blanche dont la forme a été creusée dans le granite par les rivières qui s'écoulent des montagnes constitue l'un des sites pittoresques spéciaux du Japon et elle est également considérée comme la plus belle vallée du pays. Le mont Kinpu qui se dresse au fond de la vallée est connu comme zone de production de cristaux a permis de jeter les bases de l'industrie de la joaillerie de Kôfu.

特集→P10へ

Thermes

湯村温泉

大同3年(808)に弘法大師が開湯したと伝えられ、武田信玄公が負傷した兵の傷を癒したといわれる歴史ある温泉地。葛飾北斎や太宰治にも愛された温泉としても知られている。温泉は美肌や疲労回復に効果があるとされる。DATA→P16へ

Yumura Onsen

C'est un site thermal dont on dit qu'il a été inauguré par Kôbô Daishi en 808 et qu'il a guéri les blessures des soldats de Takeda Shingen. Il est également connu pour avoir été apprécié par Katsushika Hokusai et Osamu Dazai. On dit que les eaux thermales sont efficaces pour éliminer la fatigue et avoir une belle peau.

Évènements

小江戸甲府の夏祭り

かつて数多くの人々で賑わい「小江戸」とよばれた城下町の雰囲気を楽しめる夏祭りで、舞鶴城公園(甲府城跡)を主会場として例年8月11日に開催される。会場には飲食店が並び、さまざまなイベントなどが催される。

Festival de Koedo KÔFU

Chaque année, le 11 août, est organisé principalement dans le parc du château de Maizuru (vestiges du château de Kôfu) un festival estival qui permet de profiter de l'ambiance de la ville de château qui était tellement animée autrefois qu'on l'appelait la « petite Edo ». Des restaurants sont alignés et des évènements sont également organisés.

Mot-clef 1 便利なロケーション

都心や、さまざまな観光地から近い

Une position géographique pratique

新宿駅から特急電車に乗れば、たった1時間30分で到着するロケーションは魅力的。また富士山や河口湖、清里など、山梨県を代表する観光スポットへのアクセスも便利だ。

Le trajet de seulement 1 h 30 en train express depuis Shinjuku constitue l'un des attraits de son emplacement. De plus, c'est également un endroit pratique pour accéder aux sites touristiques représentatifs de la préfecture de Yamanashi tels que le mont Fuji, le lac de Kawaguchi ou bien Kiyosato, par exemple.

Mot-clef 2 武田信玄公

2019年、開府500年を迎え盛り上がる

現在でも武田信玄公は郷土の英雄

Takeda Shingen

2019年は信玄公の父親・武田信虎公が、躑躅が崎館を構えた永正16年(1519)の開府から500年、さらに2021年には、武田信玄公の生誕から500年という節目。例年、4月に開催される「信玄公祭り」も盛り上がること必至。

2019 et 2021 constitueront des jalons importants pour la ville, la première avec les 500 ans de l'inauguration du château de Tsutsujigasaki par Takeda Nobutora, le père de Takeda Shingen (1519) tandis que la seconde marquera les 500 ans de la naissance de Shingen. Chaque année, le «festival de Shingen» est organisé en avril.

開府500年の詳しい情報はコチラへ

武田二十四将を筆頭に大軍の武者が集う信玄公祭り

週末、甲府でゆっくりと癒されたい♡

Plan de 2 jours et 1 nuit à Kôfu

甲府 1泊2日 のんびりプラン

2日目はタイプに合わせて選べる

アクセスの便利な甲府とはいっても、その魅力を満喫するには1泊2日は欲しい。1日目は市内の人気スポットをめぐって、2日目はそれぞれの好みで旅のスケジュールを組んでみて!

Même si Kôfu est facile d'accès, il est souhaitable d'y passer 2 jours et 1 nuit pour profiter de ses charmes. Le premier jour, faites le tour des sites populaires et le deuxième jour, planifiez un voyage qui corresponde à vos goûts.

❶舞鶴城公園の稲荷櫓(いなりやぐら)と富士山。甲府を代表する風景だ
❷公園内には気持ちいい芝生広場も。後ろは天守台石垣で富士山の眺望が◎。VR技術で小江戸・甲府の街並みなどを体感できる仕掛けも
❸甲府駅から近い内松陰門から入園しよう

スタート DÉPART

1er jour

12:00 JR甲府駅

●じぇいあーるこうふえき

甲府駅南口には、戦国武将でこの地の英雄・武田信玄公像がどっしりとかまえている。まずはここで記念写真を撮ってから街に繰り出そう。

À la sortie sud de la gare de Kôfu se dresse la statue du seigneur de la guerre de l'époque Sengoku et héros local, Takeda Shingen. Prenez une photo souvenir.

徒歩 5分 min.

インスタ映えする♪

12:10 舞鶴城公園

●まいづるじょうこうえん ☎055-227-6179

甲府城は武田氏滅亡後の16世紀末に、徳川家康に対抗するための重要な戦略拠点として豊臣秀吉の命によって築城された。甲府城城郭の一部が舞鶴城公園として開放されている。

住甲府市丸の内1 交JR甲府駅から徒歩5分 料時休園内自由(稲荷櫓は料9時～16時30分 休月曜 ※祝日の場合は翌日) Pなし

Parc du château de Maizuru

À la fin du 16e siècle, après l'extinction de la lignée des Takedas, la construction du château de Kôfu a été ordonnée par Toyotomi Hideyoshi en tant que base stratégique essentielle pour lutter contre Tokugawa Ieyasu. Une partie du château de Kôfu est ouverte au public en tant que parc du château de Maizuru.

¥ Ⓜ Entrée libre dans le parc (pour la tour d'Inari Ⓜ de 9 h à 16 h 30, Ⓕ le lundi * le lendemain si c'est un jour férié)

徒歩 10分 min.

Déjeuner

13:00 甲州ほうとう 小作 甲府北口駅前店

●こうしゅうほうとう こさく こうふきたぐちえきまえてん ☎055-252-9818

こちらは甲府北口駅前店。南口には甲府駅前店がある

甲府での初ランチはやっぱりほうとうを味わいたい。カボチャやジャガイモ、ゴボウ、ニンジン、シイタケなどが入り栄養満点。甲府名物の鳥もつ煮や馬刺しなども味わえる。

住甲府市北口1-4-11 交JR甲府駅から徒歩5分 料11～22時 休無休 P提携駐車場あり

Koshu Hoto Kosaku Kôfu Kitaguchi Ekimaeten

Le *hôtô*, composé de courge, de pommes de terre, de grandes bardanes, de carottes et de shiitake, par exemple, est très nourrissant. Vous pouvez également déguster les spécialités de Kôfu comme le ragoût de tripes de volaille ou le sashimi de cheval.

Ⓜ de 11 h à 22 h, Ⓕ ouvert toute l'année

1番人気のかぼちゃのほうとう1150円。ダシのきいたスープが絶品

徒歩 7分 min.

❶ワインショップでおみやげを購入しよう
❷見学ツアーではワインのテイスティングもできる
❸大きな熟成樽が並ぶ地下ワインセラー

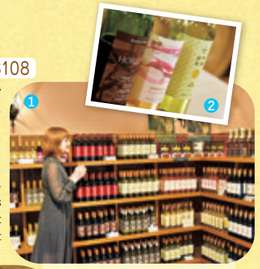
徒歩 4分 min.

14:00 SADOYA

●さどや ☎0120-25-3108

甲府を代表する老舗ワイナリーの見学ツアー(有料)に参加して、ワインのお勉強。広大な地下ワイナリーはエキゾチックなムード。ショップもあるので、おみやげ探しもできる。 DATA▶P6

SADOYA Connaitre le vin en participant à des visites (payantes) des vignobles anciens et représentatifs de Kôfu. Les caves souterraines gigantesques créent une ambiance exotique. Des magasins sont également disponibles.



16:00 甲州夢小路

●こうしゅうゆめこうじ ☎055-298-6300

甲府駅北口から約200mほどの場所に、ギャラリーや江戸時代を思わせる時の鐘、黒塗りの蔵に入ったレストランやカフェ、ショップなどが並ぶ甲府の大人気スポット。

住甲府市丸の内1-1-25 交JR甲府駅から徒歩2分 料休店舗により異なる P24台

Koshu Yumekoji

À environ 200 m de la sortie nord de la gare de Kôfu s'alignent des galeries ou le clocher *Toki no Kane*, qui fait penser à l'époque d'Edo, ainsi que des restaurants, cafés et magasins, etc., situés dans un entrepôt peint en noir.

Ⓜ Ⓕ différent en fonction du commerce

❶風情たっぷりの石畳の小路。店舗を覗きながら歩きたい
❷レーズンサンドとブドウジュース400円～で知られる葡萄屋 kofu 甲州夢小路店(DATA→P15)で
❸甲州ワイン蔵 Tasting(料10～18時 休無休)では20種類ほどの甲府ワイン1杯432円が試飲可能
❹和カフェ 黒蜜庵 きなこ亭(料10～18時休無休)の「桔梗信玄ソフト+」500円は食べ歩きもできる

徒歩 15分 min.

17:30 甲府ぐるめ横丁

●こうふぐるめよこちょう ☎055-233-3800

広々としたビルのフロアに個性豊かな18軒の飲食店が集まり、甲府のグルメはここですべて満喫できそう。とくに刺身や中華、串焼きなど7軒の店に囲まれたシェアエリアがおすすめ。

住甲府市中央1-6-4 交JR甲府駅から徒歩12分 料シェアエリアは17時～翌1時LO 休日曜(土～月曜が連休の場合は月曜) Pなし

Kôfu Gourmet Yokocho

18 commerces de restauration à la forte personnalité sont rassemblés au rez-de-chaussée d'un large bâtiment. Nous vous recommandons particulièrement la zone commune qui est entourée de 7 restaurants de sashimi, cuisine chinoise ou brochettes *kushiyakis*, etc.

Ⓜ zone commune de 17 h à 1 h du matin (dernière commande), Ⓕ le dimanche (le lundi si ce dernier est férié)

❶シェアエリアで乾杯! 丸輪魚類の刺身三点盛り870円、上海食堂の四川麻婆豆腐918円、NIKOMIYAのとりもつ626円。ワインはグレイス グリド 甲州1本4104円 ❷昭和なムード満点のシェアエリア ❸2018年7月にオープンしたブラッスリー山梨のシカ肉などのジビエ料理も楽しみ

Hôtel

市内のホテルへ

甲府市内にはシティホテルや和風旅館など宿泊施設が多いので安心。右のQRコードから探そう。湯村温泉郷の宿はP16のQRコードへ。

●あーばんヴぃらこなやほてる

アーバンヴィラ古名屋ホテル

☎055-235-1122

市街中心部にある創業100年を誇る老舗ホテル。洋室・和室が揃い疲れを癒す天然温泉もうれしい。

住甲府市中央1-7-15 交JR甲府駅から徒歩10分 料ツイン素泊まり1名あたり7950円～ P70台

Hôtel Urban Villa Konaya

C'est un ancien hôtel situé au cœur de la ville dont la construction remonte à 100 ans. On y trouve des chambres de style occidental ou à tatami ainsi que des thermes naturels pour se détendre.

¥ à partir de 7 950 yens par personne pour une nuit dans une chambre double sans repas

\2日目は…/ 2e jour

お買い物なら Shopping

●でぃーあんどでぱーとめんと やまなし ばい さんにち - わいどーえす

D&DEPARTMENT YAMANASHI by Sannichi-YBS ☎055-225-5222

山梨県内の伝統品を現代風にアレンジしたアイテムが充実する。老舗・五味醤油の商品も。山梨の食材を使用したガレットが人気のカフェも併設。

住甲府市北口2-6-10山日YBS本社2階 交JR甲府駅から徒歩3分 料11～19時 休月曜(祝日の場合は翌日) P契約有料駐車場あり

D&DEPARTMENT YAMANASHI by Sannichi-YBS

On y trouve en abondance des produits traditionnels de la préfecture de Yamanashi arrangés de manière moderne. On y trouve également les produits de l'ancienne maison Gomi Shôyu. Le café attenant propose des galettes populaires confectionnées à partir d'ingrédients de Yamanashi.

Ⓜ de 11 h à 19 h, Ⓕ le lundi (le lendemain si c'est un jour férié)

ロングライフデザインをテーマとした、おしゃれなセレクトショップ

歴史なら Histoire

●たけだじんじゃ

武田神社

武田信玄公を御祭神とする神社で、国指定史跡の躑躅ヶ崎館跡に大正8年(1919)に創建された。姫の井戸や三葉の松などみどころ多数。

DATA▶P16 Sanctuaire Takeda

絶景なら Paysage exceptionnel

●しょうせんきょう

昇仙峡

国の特別名勝で日本一美しい渓谷ともいわれる昇仙峡は、甲府中心部から車で30分、バスを利用しても1時間以内でアクセス可能。

DATA▶P10 Gorges de Shôsenkyô

(¥…Tarifs Ⓜ…Horaires d'ouverture Ⓕ…Fermeture)

Vin de Kôfu

ワインナリー見学をしてみよう！

甲府ワイン満喫ガイド

山梨県は日本ワインの生産量・出荷量ともに全国1位！日本を代表するワイン産地だ。ブドウ栽培に適した気候はワイン造りにもぴったり。甲府にある4軒のワイナリー見学に行ってみよう。

La préfecture de Yamanashi tient la première place au Japon à la fois pour le volume de production et le volume d'expédition de vin japonais ！C'est la région viticole représentative du Japon. Le climat adapté à la culture du raisin est également parfaite pour la confection du vin. Venez visiter les 4 vignobles qui se trouvent à Kôfu.

④

JR甲府駅から徒歩5分！ ●さどや

SADOYA

大正6年(1917)創業の甲府を代表する老舗ワイナリー。広大な敷地にはワイナリー、チャペル、レストラン、ショップ、テイスティングルームなどが点在し、見学ツアーも催行している。

☎0120-25-3108 住甲府市北口3-3-24 料見学ツアー 500円 時10時～、11時～、13時～、14時～、15時～、16時～(所要約40分、定員20名) 休無休(繁忙期は不定休あり) P60台

SADOYA

C'est un ancien vignoble représentatif de Kôfu qui a été fondé en 1917. Sur un terrain immense, on trouve, éparpillés, vignoble, chapelle, restaurant, magasin, salle de dégustation, etc., et des visites sont même organisées.

¥ visite 500 yens, 🕒 à partir de 10 h, 11 h, 13 h, 14 h, 15 h, 16 h (durée d'environ 40 minutes, 20 personnes au maximum), F ouvert toute l'année (congés irréguliers pendant la haute saison)

老舗ワイナリーの地下ワインセラーでテイスティング！

↑ヨーロッパのお城にやって来たような風景が広がる

1

3

2

❶ヨーロッパのワイナリーのようなおしゃれな雰囲気 ❷樽熟成が行われている地下ワインセラー ❸鉄格子のセラーにはヴィンテージワインがぎっしり ❹庭園では葡萄栽培も。写真はメルロー、セミヨン種

甲府ワイン豆知識

1 日本ワインの始まりは甲府!?

甲府は明治初期に日本で初めてワインを醸造したワイン発祥の地。現在、山梨県内には約80のワイナリーがあり、世界で認められるワインを数多く醸造している。

L'histoire du vin japonais a commencé à Kôfu !?

Kôfu est la région d'origine du vin qui a été fermenté pour la première fois au Japon au début de l'époque de Meiji. Il y a actuellement environ 80 vignobles dans la préfecture de Yamanashi où sont confectionnés de nombreux vins qui sont reconnus internationalement.

2 どんな品種があるの？

山梨県を代表する品種といえば、甲州種から造られる白ワインと、赤ワインはマスカット・ベーリーAが人気だ。

Quelles variétés trouve-t-on ?

Si l'on parle des variétés représentatives de la préfecture de Yamanashi, le Kôshû ; qui permet de confectionner du vin blanc ; et le muscat Bailey A, qui donne du vin rouge, sont populaires.

3 ワインの種類って難しそう!?

大きく分ければマスカット・ベーリーAやカベルネ・ソーヴィニヨンなどの赤ワイン、甲州種、シャルドネなどの白ワイン、バラ色のロゼワインがある。

Les types de vin ont l'air difficiles.

On peut séparer grosso modo le muscat Bailey A et le cabernet sauvignon qui donnent du vin rouge, le Kôshû et le chardonnet qui donnent du vin blanc et le rosé.

ワイン選びのコツをレクチャー！

ワインは寝かされておいしくなります！

フルボディってなに?

フルボディとは渋み、コク、厚みがある濃厚なワインのこと。ライトボディは渋みやコクが軽くて飲みやすく、ミディアムボディはその中間です。

Que signifie « corsé » ?

Un vin corsé est un vin profond, amer, riche et épais. Un vin léger est facile à boire car son amertume et sa profondeur sont légères, les vins moyens se situant entre les deux.

赤ワインと白ワイン

ワインは食事とともに味わうお酒。天ぷらや刺身には白ワイン、フィレ肉のステーキなどには重厚感のある赤ワインが人気。品種や造り方でワインの個性が異なるので、気軽に聞いてください。

Vin rouge et vin blanc

Le vin est un alcool que l'on déguste en mangeant. Du vin blanc pour les tempuras ou le sashimi, le vin rouge à l'arôme profond est populaire avec les steaks, par exemple. L'individualité du vin change en fonction de la variété du raisin et de la méthode de fabrication.

自分好みの味を知る

テイスティングで気に入った銘柄や味の感じをスタッフに伝えるのが1番。飲食店で出合ったワインの銘柄もメモしておくといいですよ。

Connaitre ses goûts

Le mieux est de transmettre au personnel les marques et les sensations gustatives des sortes que vous avez appréciées lors de la dégustation. Prenez également des notes sur les marques de vins que vous avez croisées dans les bars et restaurants.

みどころいっぱい！

人気のSADOYA見学ツアーに参加！ Participons au circuit du vignoble SADOYA

SADOYAの地下ワインセラーは約700坪と広大だ。醸造所や貯蔵庫、樽貯蔵庫、瓶貯蔵庫、タイル張りの貯蔵用タンク内部に展示室があり、ブドウ栽培やワイン造りの歴史などが見学できる。

L'immense cave à vin souterraine a une superficie d'environ 2 300 mètres carrés. On y trouve une brasserie, un entrepôt, une cave pour le stockage en tonneau, pour le stockage en bouteille ainsi qu'une cuve de stockage carrelée à l'intérieur de laquelle il est possible d'effectuer une visite et d'apprendre l'histoire de la culture du raisin et de la fabrication du vin.

L'étude du vin dans la brasserie et l'entrepôt souterrains

1 地下醸造場・貯蔵庫でワインのお勉強

セラー内は気温が低いですから上着のご用意を

薄暗い空間に昔使われていたブドウ絞り器などの貴重な機器類が展示されている。タイル張りの小さな部屋が並んでいるが、これが地下タンクだったと教えられてびっくり!

De précieux instruments comme les pressoirs qui étaient utilisés autrefois sont exposés dans l'espace sombre. De petites pièces carrelées s'alignent, il s'agit des réservoirs souterrains.

右／ブドウからワインができるまでの工程がわかる
左／この中にブドウを入れて絞っていた

Visite de la cave à vin

2 ワインセラーを見学

広大な空間に熟成樽が並ぶセラーはムード満点。ひとつの樽に約225ℓのワインが入っている。樽でじっくり熟成されたあとは一升瓶などに移されて瓶熟成の段階へ。

Les tonneaux pour le vieillissement s'alignent dans un espace immense. Un tonneau contient environ 225 litres de vin. Après avoir soigneusement vieilli en tonneau, on passe à l'étape suivante, la mise en bouteille de 1,81 et le vieillissement en bouteille.

↑樽熟庫には樽で保管されたワインが並んでいる

↓数十年前のヴィンテージワインが積み上げられたセラー

La dégustation

3 テイスティング

見学ツアーの最後には、セラー内で3種類のワインを試飲できる。好みの味を覚えておこう。試飲は外にあるテイスティングルームでも可能。

À la fin de la visite, vous pouvez déguster 3 sortes de vins dans la cave. Mémorisez les saveurs qui vous plaisent. Vous pouvez également goûter dans la salle de dégustation située à l'extérieur.

→ムードたっぷりのセラー内でのテイスティングについ興奮！

Acheter du vin

4 ワインを購入

エントランス近くにテイスティングルームとワインショップが並んでいる。テイスティングで気に入った銘柄があったらおみやげにぜひ。山梨ならではの一升瓶もおすすめ。

Une salle de dégustation et une boutique de vin s'alignent près de l'entrée. Si certaines marques vous ont plu lors de la dégustation, n'hésitez pas à en faire cadeau. Nous vous recommandons également les bouteilles originales de 1,8 l de Yamanashi.

人気の銘柄はコレ！

No.2
オルロージュ(白)
HORLOGE
720㎖ ¥1944
甲州種にシャルドネをブレンドした辛口のワイン

No.1
シャトー ブリヤン ミュール(赤)
Chateau Brillant Mûr
750㎖ ¥2700
日本初の本格辛口ワイン。甲府市内のSADOYA農場産ブドウを使用

お酒が飲めない人はコチラ

ぶどう液 BUDO-juice
550㎖ ¥926
酸化防止剤不使用の濃厚なブドウジュース

No.3
モンシェルヴァン
Mon Cher Vin
720㎖ ¥1080
チリ産メルローに山梨県産マスカット・ベーリーAをブレンド

まだある！

人気のワイナリー

JR甲府駅から車で10分 ●しゃとーさかおりわいなりー

シャトー酒折ワイナリー

☎055-227-0511

徹底した衛生管理を行っているワイナリーで見晴らしのよい山の中腹にある。甲州種、マスカット・ベーリーA種にこだわり、リーズナブルでおいしいワインを醸造する。

住甲府市酒折町1338-203 料工場見学無料、スタッフによる案内(20分)300円 時9～16時(工場見学は～15時30分 / スタッフによる案内は9時～11時30分、13時～15時30分) 休年末年始(正月特別営業あり) P80台

ⓐ **マスカットベーリーA 樽熟成 キュヴェ・イケガワ**
Muscat Baily A Cuvée Ikegawa
720㎖ ¥3600

ⓑ **アイ・ヴァインズ 甲州**
i-vines Koshu 720㎖ ¥1728

CHATEAU SAKAORI

C'est un vignoble situé à flanc de montagne, avec une belle vue, où la gestion de l'hygiène est complète. Il produit d'excellents vins abordables, en étant exigeant sur le Kôshû et le muscat Bailey A.

¥ visite gratuite de l'usine, guide par le personnel (20 minutes) 300 yens, 🕒 de 9 h à 16 h (visite de l'usine jusqu'à 15 h 30/guide par le personnel de 9 h à 11 h 30 et de 13 h à 15 h 30), F fin et début d'année (possibilité d'ouverture exceptionnelle pour le Jour de l'An)

JR甲府駅から車で20分 ●どめーぬきゅー

ドメーヌQ

☎055-233-4427

日本では栽培が難しいといわれるピノ・ノワールの自主栽培にこだわっている。毎年7月31日には新酒「ヌーヌーボー」も醸造している。

住甲府市桜井町47 料ワイナリー見学無料(所要約40分、要予約) 時11～17時 休火曜 P100台

ⓐ **ヌーヌーボー2018**
NOUNOUBEAU 2018
720㎖ ¥1944

ⓑ **ピノ・ノワール2016**
Pinot Noir 2016 720㎖ ¥5400

Domaine Q Il s'enorgueillit de sa culture personnelle de pinot noir, que l'on dit difficile à mettre en œuvre au Japon, et produit chaque année le 31 juillet un vin nouveau, le « Nounoubeau ».

¥ visite gratuite du vignoble (environ 40 minutes, sur réservation), 🕒 de 11 h à 17 h, F le mardi

JR甲府駅から車で5分 ●しんげんわいん

信玄ワイン

☎055-233-2579

収穫からワインの醸造までを1人でこなす小さなワイナリー。ワインについて教えてもらいながらゆっくり試飲が楽しめる。

住甲府市中央5-1-5 料ワイナリー見学無料(所要約10分) 時8～16時 休無休 P6台

Shingen Wine

Il s'agit d'un vignoble de petite taille où 1 seule personne est responsable depuis les vendanges jusqu'à la production du vin. Profiter de prendre votre temps pendant la dégustation tout en apprenant des choses sur le vin.

¥ visite gratuite du vignoble (environ 10 minutes), 🕒 de 8 h à 16 h, F ouvert toute l'année

葡萄蔓 2016 甲斐ブラン
Ebikazura 2016 Kai Blanc
720㎖ ¥1620

ランチでもディナーでも気軽にワインが楽しめる

グルメスポット

Gourmet & Vin

SADOYA（→P6）をはじめ、老舗ワイナリーのある甲府でのグルメはワインとともに楽しみたい。山梨県産や世界の極上ワインを揃えた名店で甲府の味を満喫しよう！

Nous vous recommandons de profiter de la gastronomie et du vin, à commencer par SADOYA (→ P 6) à Kôfu où se trouve des vignobles anciens. Profitons des saveurs de Kôfu dans ses bars et restaurants réputés qui ont un grand choix de vins de la préfecture de Yamanashi ainsi que de vin de très haute qualité du monde entier.

人気Vin

Mon Cher Vin
…グラス432円

50年以上親しまれているSADOYAのロングセラー。辛口ですっきり

Mon Cher Vin
glass 432 yens

Izakaya 居酒屋

さかば ひび 酒場 日々

おいしい魚介類を原始焼で

☎055-244-6588

山梨県産ワインのほか、全国各地の日本酒1合480円～を、刺身や原始焼き魚（炉端焼き）などとともに味わえる。日替わりのおばんざい（4種盛り）も楽しみ。

住甲府市丸の内1-15-8 交JR甲府駅から徒歩6分 時17～24時 休日曜、ほか月2回不定休あり Pなし

平均予算4000円～ / 1人OK / ワイン4種

↑オープンキッチンで新鮮な魚介類が焼かれる
→飲食店の多い細い路地に面したシックな店構え

Sakaba Hibi

En plus du vin de la préfecture de Yamanashi, vous pouvez également savourer du saké de toutes les régions du pays à partir de 480 yens le verre en dégustant en même temps du sashimi ou du poisson grillé à l'ancienne (broche sur charbon de bois). Vous pouvez également profiter du « obanzai » du jour (4 sortes).

de 17 h à 24 h, F le dimanche, 2 autres jours par mois de manière irrégulière

Budget moyen de 4 000yens～ / Vous pouvez venir seul(e) / 4 sortes de vin

人気MENU

■ お刺身4点盛り …1296円
■ 本日のおばんざい …1058円

産地から直送された新鮮な刺身は甲府産の白ワインにぴったり！

Osashimi Assortment de 4 sortes différentes 1 296 yens
Honjitsu-no OBANZAI 1 058 yens

Omotenashi-Shop

Les endroits où cette marque est apposée sont des commerces qui accueillent les clients en langue étrangère comme en français, par exemple. Comme une carte de dialogues à montrer du doigt, rédigée en 9 langues, a été préparée, vous pouvez commander et régler vos achats en toute tranquillité.

Bistro ビストロ

ぴすとろ めぞん どるーじゅ BISTRO MAISON DE ROUGE

☎055-268-3331

ソムリエでもあるオーナーが山梨県産の野菜とワインとのマリアージュにこだわる。吟味したとれたての食材を使用した料理と県産グラスワインが20種類以上。ゆったりとした時間を過ごそう。

住甲府市丸の内1-14-10 交JR甲府駅から徒歩6分 時11時30分～14時、17時30分～23時 休不定休、土・日曜、祝日のランチ Pなし

平均予算（ディナー）2500円～ / 1人OK / ワイン約70種

BISTRO MAISON DE ROUGE

Le propriétaire, qui est également sommelier, est exigeant sur le mariage entre le vin et les légumes de la préfecture de Yamanashi. Vous pouvez manger en vous détendant des plats confectionnés à partir d'ingrédients soigneusement sélectionnés avec un verre de vin de la préfecture parmi plus de 20 sortes différentes.

de 11 h 30 à 14 h, de 17 h 30 à 23 h, F irrégulière, déjeuner le samedi, dimanche et les jours fériés

Budget moyen de 2 500yens～ / Vous pouvez venir seul(e) / 70 sortes de vin

山梨産のワインと野菜を堪能

→フランス・パリのビストロを思わせる店内

人気MENU

■ お一人様オードブル …950円

山梨オードブル6種の盛合せは看板メニュー。山梨県産のグラスワイン810円～

Hors-d'œuvre pour une personne 950 yens

↑温もりのある赤いドアが目印

Cuisine internationale 多国籍料理

たびするきっちん なおみ きゃんぷ 旅するキッチン Naomi Camp

古民家を改装したおしゃれなレストラン

☎055-225-6208

古民家をリノベーションした店内で、酒粕や塩麹、ナンプラーなど、自家製の発酵調味料にこだわったやさしい味わいの世界の料理が楽しめる。アラカルト料理も充実。

住甲府市中央2-12-19 交JR甲府駅から徒歩12分 時11時30分～14時LO、18～22時LO（ディナーは要予約） 休月曜、ほか不定休あり Pなし

平均予算（ディナー）4000円～ / 1人OK / ワイン約20種

Tabi-suru Kitchen Naomi Camp

Dans ce restaurant situé dans une ancienne maison traditionnelle rénovée, vous pouvez déguster les cuisines du monde avec les assaisonnements fermentés faits maison tels que sake kasu, shio koji ou nam pla. Il y a également un grand choix de plats à la carte.

de 11 h 30 à 14 (dernière commande) et de 18 h à 22 h (dernière commande, dîner sur réservation), F le lundi, autres jours de fermeture irréguliers

Budget moyen de 4 000yens～ / Vous pouvez venir seul(e) / 20 sortes de vin

→70年前に建てられた民家は趣たっぷり
↑モダン和テイストのスタイリッシュな店内

人気Vin

CHANTERWINE Shimoiwasaki Koshu 2016 …グラス800円

勝沼町産の甲州種を使用した、ふくよかさと酸のキレのバランスがいい逸品

CHANTERWINE Shimoiwasaki Koshu2016
glass 800 yens

人気MENU

■ 旅するプレート
…ランチ 1620円
…ディナー 2160円

国内はじめ世界各国の料理を盛り込んだプレートは女性に大人気

Tabi-suru-plate
lunch 1 620 yens
dinner 2 160 yens

Italian イタリアン

やまなしれすとらん めりめろ 山梨レストラン メリメロ

☎055-298-6668

甲府産野菜や甲州ワインビーフ、甲州乳酸菌豚クリスタルポーク、信玄鶏、梨北米など、山梨県内の食材を積極的に使用する地産地消イタリアンが自慢。もちろん山梨県産ワインの充実ぶりも申し分なし。

住甲府市丸の内1-1-25 甲州夢小路内 交JR甲府駅から徒歩2分 時11時30分～14時、18～22時（土・日曜、祝日のランチは～15時、日曜、祝日のディナーは～20時30分） 休月曜（祝日の場合は翌日）、第1・3火曜 P甲州夢小路駐車場利用

平均予算（ディナー）3000円～ / 1人OK / ワイン約25種

Yamanashi Restaurant meli-melo

C'est un restaurant italien qui s'enorgueillit d'utiliser activement des ingrédients de la préfecture de Yamanashi issus de la production locale pour consommation locale tels que les légumes de Kôfu ou le bœuf au vin de Kôshû, le *crystal pork* ou porc aux bactéries lactiques de Kôshû, le poulet Shingen, le riz *Rihoku*, etc. Il propose également une gamme complète de vin de Yamanashi.

de 11 h 30 à 14 h, de 18 h à 22 h (déjeuner jusqu'à 15 h le samedi, dimanche et les jours fériés, dîner jusqu'à 20 h 30 le dimanche et les jours fériés), F le lundi (le lendemain si c'est un jour férié), le 1er et le 3e mardi du mois

Budget moyen de 3 000yens～ / Vous pouvez venir seul(e) / 25 sortes de vin

甲府をはじめ県内各地の食材を

↓甲州夢小路の2階にあり、もちろん昼ワインもOK！

人気MENU

■ まるごと山梨ロコモコランチセット …1350円

ランチセットにはメリメロサラダ、キャラメルプリンが付く

Marugoto Yamanashi Locomoco Formule déjeuner 1 350 yens

Okonomiyaki お好み焼き

こふ koph

☎055-209-2410

2018年5月にオープンしたお好み焼き店。お好み焼きを味わいながらナチュラルワインや日本酒、クラフトビールをおしゃれに楽しむ大人たちに人気が高い。

住甲府市丸の内1-16-1 交JR甲府駅から徒歩7分 時11時30分～14時LO、17時30分～21時LO（土曜は12～20時LO） 休日曜 Pなし

平均予算（ディナー）3000円～ / 1人OK / ワイン約20種

koph

C'est un restaurant d'okonomiyakis qui a ouvert en mai 2018. Vous pouvez profiter de manière élégante de vin naturel, de saké ou de bière artisanale tout en dégustant des okonomiyakis.

de 11 h 30 à 14 h (dernière commande), de 17 h 30 à 21 h (dernière commande, le samedi de 12 h à 20 h dernière commande), F le dimanche

Budget moyen de 3 000yens～ / Vous pouvez venir seul(e) / 20 sortes de vin

人気MENU

■ 豚玉…900円

お好み焼きのソースとワインの相性は意外にも抜群！

Butatama 900 yens

Butatama (okonomiyaki : pâte enrobant divers ingrédients, dont du chou, avec des tranches de poitrine de porc, le tout grillé sur une plaque chauffante, et saupoudré d'une sauce)

お好み焼きとナチュラルワインが絶妙

→シックなバーのような空間でナチュラルワインとお好み焼きを

（¥…Tarifs 時…Horaires d'ouverture 休…Fermeture）

Gorges de Shôsenkyô

スニーカーで気軽に出かけられる！

昇仙峡絶景めぐり

甥甲府で やってみたい コト1

甲府市街から車で約30分ほど。長い歳月をかけて削られた断崖や奇岩・奇石が広がる風景は異空間に紛れ込んだかのよう。渓谷沿いに整備された遊歩道を歩いて自然美を堪能して。

Il faut environ 30 minutes en voiture depuis le centre-ville de Kôfu. On dirait que les falaises ainsi que les roches et les pierres étranges qui ont été creusées au fil des âges constituent un paysage d'un autre monde. Profitez de la beauté naturelle en marchant sur la promenade aménagée le long de la vallée.

甥渓谷沿いに遊歩道が整備されているから歩きやすい

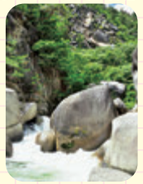
ココがすごい！

日本で1番美しい渓谷

国の特別名勝に指定されており、全国観光地百選・渓谷の部第1位に選出されたことのある昇仙峡は、まさしく日本一美しい渓谷。四季折々の渓谷美を楽しみたい。

La plus belle vallée du Japon

Certifiée comme site pittoresque spécial du Japon, elle a également été sélectionnée comme la première parmi les 100 sites touristiques du Japon dans la catégorie « vallée ».



甥覚円峰が目の前にそびえる昇仙峡園地の渓谷

ちょっと怖いけど超気持ちいい！

甥丸くなった一枚岩はスリルいっぱい

●かくえんぼう

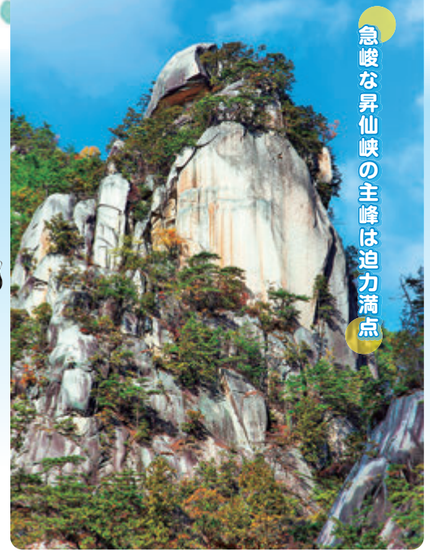
覚円峰

花崗岩が風化水食を受けてできた昇仙峡の主峰で、白い岩肌と木々のコントラストが美しい。平安時代の僧・覚円が頂上で修行したという言い伝えが残されている。

交バス停昇仙峡滝上から昇仙峡（夢の松島）まで徒歩約20分 問時休見学自由 Pなし

Kakuenpo

La crête principale des gorges de Shôsenkyô est en granite qui a été érodé par la pluie et le vent, offrant un contraste magnifique entre la surface blanche des rochers et les arbres.



甥急峻で直立約180mの覚円峰。写真は昇仙峡（夢の松島）からの眺望

急峻な昇仙峡の主峰は迫力満点

●かなざくらじんじゃ

金櫻神社

☎055-287-2011

昇仙峡奥にある金峰山を御神体とする神社で、黄金色の鬱金の櫻が御神木であることから金運スポットとして評判。水晶守が御神宝とされ水晶発祥の神社ともいわれる。

交バス停昇仙峡滝上から徒歩30分 問時休散策自由 P20台

Sanctuaire Kanazakura

Comme le cerisier *ukon sakura* de couleur dorée en constitue l'arbre sacré, c'est devenu un sanctuaire populaire qui porte chance au niveau financier. On dit également qu'il s'agit du sanctuaire originel des cristaux parce que son trésor est constitué de cristaux protecteurs.

甥杉の巨木に包まれた266段の石段を登って拝殿へ

御神木の鬱金の櫻は必見

甥金運がアップする鬱金の櫻の開花は例年4月下旬～5月初旬

●いたじきけいこく・おおたき

板敷渓谷・大滝

川のせせらぎや、荒々しい岩、木漏れ日など板敷渓谷の景色を楽しみながら散策すること約15分で、昇仙峡の隠れたパワースポットとして名高い大滝に到着する。

交バス停昇仙峡滝上から徒歩30分 問時休散策自由 P10台

Itajikikeikoku/O-taki

Tout en profitant du paysage de la vallée d'Itajiki, vous pouvez marcher pendant 15 minutes pour atteindre la grande cascade très renommée en tant que site de pouvoir caché des gorges de Shôsenkyô.

美しい渓谷の奥にあるパワースポット

甥マイナスイオンと自然のパワーいっぱいの大滝

甥渓谷には滑りやすい箇所も多いので注意して歩いてね

立ち寄るならココ！

カフェ ●かふぇ てろわーる

カフェ テロワール

☎070-3222-8672

モモやブドウなど山梨のおいしいフルーツを使用したメニューが充実。1番人気は季節限定のもものピザバニラアイス添え1500円。

住甲府市猪狩町479 交バス停昇仙峡滝上から徒歩5分 問10～17時 休不定休 Pあり

Cafe Terroir

On y trouve un grand nombre de plats qui utilisent les délicieux fruits de Yamanashi comme la pêche ou le raisin, par exemple. Le plus populaire est la pizza à la pêche avec de la glace à la vanille à 1 500 yens.

¥ de 10 h à 17 h, F irrégulière,

上／緑に囲まれ広々としたテラス席がおすすめ　下／山梨のフルーツを味わって。季節によってメニューが変わる

見る ●しょうせんきょう かげえのもりびじゅつかん

昇仙峡 影絵の森美術館

☎055-287-2511

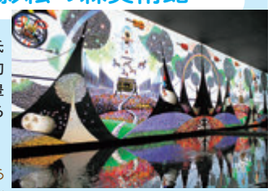
影絵の巨匠・藤城清治氏が監修・設計した世界初の影絵美術館。色彩豊かな影絵が浮かびあがる展示室は幻想的だ。

住甲府市高成町1035-2 交バス停昇仙峡滝上からすぐ 問入館800円 時9～17時 休無休 P70台

Musée des Beaux-Arts, la forêt du théâtre d'ombres des gorges de Shôsenkyô

Il s'agit du premier musée du théâtre d'ombres au monde qui a été conçu et supervisé par Seiji Fujishiro, le grand maître du théâtre d'ombres. La salle d'exposition dans laquelle flottent des images colorées est fantastique.

¥entrée 800 yens, ¥ de 9 h à 17 h, F ouvert toute l'année,



甥自然光が入らない地下に展示室が広がる
➔1階の売店には影絵グッズなども

(¥…Tarifs ¥…Horaires d'ouverture F…Fermeture)

山梨県最古のコンクリートアーチ道路橋の長潭橋が昇仙峡の入口

Nagatoro-bashi

この色の道路は7月1日～11月30日の日曜、祝日の10～15時は車両通行止め

この色の道路は、5月1日～11月30日の平日9～17時が上りのみ一方通行で、一般車走行可能（土・日曜、祝日は歩行者専用）

巨大な花崗岩からなる石門。ここからの覚円峰の眺望も抜群

Ishi-mon

ロープウェイで大パノラマを楽しもう

甥四季折々に彩られた山々が望める
甥これから弥三郎岳にチャレンジ！

昇仙峡ロープウェイ

☎055-287-2111

麓の仙娥滝駅から5分ほどでパノラマ台駅に到着。駅の目の前にはパワースポットとして知られ、すばらしい眺望が楽しめる浮富士広場が。

住甲府市猪狩町441（仙娥滝駅） 交バス停昇仙峡滝上から徒歩3分 問往復1200円 休荒天時、年1回不定休あり P100台

Téléphérique de Shôsenkyô

Il faut environ 5 minutes depuis la gare de Sengataki, située au pied de la montagne, pour arriver à la gare du panorama. L'endroit situé en face de la gare est connu en tant que site de pouvoir, il s'agit de la place Ukifuji qui vous permet de profiter d'une vue spectaculaire.

仙峡滝は観光シーズン中ライトアップされる。時期は事前に確認を

Senga-taki

●やさぶろうだけ

弥三郎岳

標高1058mの山頂からは富士山はもちろん、甲府盆地、南アルプス、荒川ダムと360度の絶景が楽しめる。山頂へは鎖場があり、岩場や断崖絶壁も多いので慎重に。

交昇仙峡ロープウェイパノラマ台駅から徒歩20分 問時休散策自由 P なし

Yasaburodake

Vous pouvez profiter d'un panorama exceptionnel de 360 degrés au sommet qui s'élève à 1 058 m avec, évidemment, le mont Fuji, le bassin de Kôfu, les Alpes du Sud ou le barrage d'Arakawa. Comme il y a un chemin de chaînes et de nombreux rochers et falaises, soyez prudents.

甥最後の鎖場には、岩に階段が彫られている

Informations

☎055-226-6550
（甲府市観光協会）
Office du tourisme de Kôfu

☎055-287-2158
（昇仙峡観光協会）
Office du tourisme des gorges de Shôsenkyô

Accès

バス Bus

JR甲府駅 Gare JR de Kôfu

30分 min
グリーンライン経由 昇仙峡行きバス
Bus à destination des gorges de Shôsenkyô via la ligne Green Line

昇仙峡口 Shôsenkyôguchi

12分 min
※トレッキングをする場合は徒歩50分
50 minutes à pied si vous faites du trekking

グリーンライン昇仙峡 Green Line Shôsenkyô

7分 min
※徒歩の場合は40分
40 minutes à pied

昇仙峡滝上 Shôsenkyô Taki Ue

※12～3月は JR甲府駅～昇仙峡口の運行。昇仙峡口からは昇仙峡オムニバス（☎055-251-8899）またはタクシーを利用

Fonctionne de décembre à mars entre la gare JR de Kôfu et Shôsenkyôguchi. Utilisez le bus Shôsenkyô ou le taxi à partir de Shôsenkyôguchi.

車 Voiture

中央自動車道 甲府昭和IC
Chuo Expressway Kofushowa IC.

16km

昇仙峡 Gorges de Shôsenkyô

Café

コーヒーの香りに癒されたい

おしゃれカフェ

街歩きに疲れたら、こだわりのコーヒーとスイーツが迎えてくれる、ハイセンスなカフェでのんびり。そんな時間も旅の楽しみ！

Se détendre dans un café raffiné avec un café et des gâteaux excellents.

●てらさきこーひー 寺崎COFFEE

☎055-233-5055

みずみずしく透き通るような品のある酸味が人気のコスタリカ カルロス モンテロなど、こだわりのコーヒー豆は定期的に変わる。エスプレッソ250円のほか自慢のドリップコーヒーをぜひ。

住甲府市丸の内1-20-22 交JR甲府駅から徒歩5分 時7時30分～18時(土・日曜、祝日は10時～) 休月曜 Pなし

Terasaki COFFEE

Les grains de café soigneusement sélectionnés, comme ceux, de Carlos Montero, en provenance du Costa Rica, avec leur transparence et leur acidité populaire, changent en fonction des saisons. Expresso 250 yens.
Ⓥ de 7 h 30 à 18 h (à partir de 10 h, le samedi, dimanche et jours fériés), Ⓕ le lundi

古い商店を改装したおしゃれな店内は映画などのロケで使用されることも

ラズベリーチョコのマフィン350円とカプチーノ390円

Muffin chocolat et framboises 350 yens et cappuccino 390 yens

●あきとこーひー AKITO COFFEE

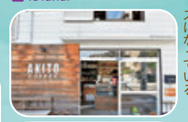
☎055-254-3551

季節ごとに2～3種類から豆を選べるハンドドリップコーヒー 380円～が自慢。焙煎ではダークに焼きすぎずフルーティーなすっきりとした味わいが楽しめる。6～7種類のパウンドケーキも美味。

住甲府市武田1-1-13 交JR甲府駅から徒歩3分 時7時30分～18時(土・日曜、祝日は10時～) 休月曜 P3台

AKITO COFFEE

Le café s'enorgueillit de sa sélection de 2 à 3 sortes de grains de café par saison et préparés à la main à partir de 380 yens. Ses 6 à 7 sortes de quatre-quarts sont également excellentes.
Ⓥ de 7 h 30 à 18 h (à partir de 10 h, le samedi, dimanche et jours fériés), Ⓕ le lundi



1階はショップ、2階がカフェスペースになっている

パウンドケーキ(ラズベリーチョコレート)320円とハンドドリップコーヒー

Quatre-quarts (framboise-chocolat) 320 yens et café préparé à la main

La cueillette de fruits

山梨ならではの旬の味覚を堪能！

くだもの狩り

フルーツ王国ともよばれる山梨県。甲府市内にはもぎたてを食べられる観光農園も数多い。旬を迎えた王国の味覚を楽しもう！

La préfecture de Yamanashi est également appelée le royaume des fruits. À Kôfu, il y a de nombreuses fermes touristiques où l'on peut manger en cueillant.

●ゆううらんぶどうあたごえん 遊覧ぶどう愛宕園

☎055-254-0125

緑豊かな愛宕山の麓に広がり、デラウエア、巨峰、ピオーネ、甲斐路など20種類以上の品種を栽培。なかでも甲斐乙女はここでしか味わえない！

住甲府市愛宕町266-2 交JR甲府駅から徒歩10分 料500～1000円(所要40分) 時7月20日～11月初旬の8～17時 休期間中無休 P20台

Yuran Budo Atagoen

Plus de 20 variétés sont cultivées comme le delaware, kyohô, pione ou kaiji, etc. Kaiotome est uniquement trouvable ici.
Ⓥ de 500 à 1 000 yens (environ 40 minutes), Ⓥ du 20 juillet au 5 novembre de 8 h à 17 h, Ⓕ ouvert tous les jours pendant la saison d'ouverture

もぎたてのブドウは無料試食可能

●ぶどうのはやかわえん ぶどうの早川園

☎055-233-5495

おいしいブドウの産地として知られる甲斐善光寺エリアにあるブドウ狩り専門園で、山梨の品種はもちろん、世界中のブドウを約40種類以上栽培。

住甲府市善光寺2-4-15 交JR善光寺駅から徒歩3分 料1人あたり900円程度(狩った量・種類により若干変動、所要40分) 時7月下旬～11月上旬の9～17時 休期間中無休 P30台

Hayakawaen

C'est une ferme spécialisée dans la cueillette de raisin où sont cultivées plus de 40 variétés de Yamanashi et du monde entier.
Ⓥ environ 900 yens par personne (légère variation en fonction du volume et de la variété récoltée, environ 40 minutes), Ⓥ de fin juillet à début novembre de 9 h à 17 h, Ⓕ ouvert tous les jours pendant la saison d'ouverture

日本ではめったに味わえない品種も数多い

●～たいようとだいちのめぐみ～いしはらのうじょう 太陽と大地の恵み～石原農場

☎090-4931-5596

オリジナル有機堆肥で育てた章姫(あきひめ)や紅ほっぺなどの完熟イチゴは濃厚な甘さで評判。山梨県認定エコファーマーに認定されており、直売所も併設されている。

住甲府市小曲町1337 交JR甲府駅から車で20分 料1000～1800円(所要30分) 時1月初旬～5月下旬の10～15時(時期により異なる、要予約) 休不定休 P50台

Farm Ishihara

Les fraises bien mûres comme akihime ou benihoppe qui sont cultivées à l'aide d'un engrais biologique original, sont réputées pour leur douceur intense. Il y a également un point de vente.
Ⓥ de 1 000 à 1 800 yens (environ 30 minutes), Ⓥ de début janvier à fin mai de 10 h à 15 h (changements en fonction de l'époque, sur réservation), Ⓕ irrégulière

農場内はバリアフリー設備が完備されている

La confection de bijoux

世界で一つのオリジナルを手に入れよう

ジュエリー作り

甲府の市街を歩いていると、あちこちで見かけるのがジュエリーショップ。制作体験できる工房も数多いので自分へのご褒美に作ってみよう。予約が必要な店も多いので、行く前に確認しよう。

En marchant dans la ville de Kôfu, on observe ici et là des joailleries. Comme il existe de nombreux ateliers qui permettent de faire l'expérience de la confection, essayez de créer vos bijoux originaux.

●とぅ らぼ TO LABO

☎055-232-1456

ハイセンスなジュエリーが並ぶショップ内

甲州水晶貴石細工の伝統工芸士であるオーナーの工房兼ショップ。甲府の新しいジュエリームーブメントの最先端ともいえる作品は魅力的だ。ネックレスとブレスレットの制作体験ができる。

住甲府市丸の内1-14-14 交JR甲府駅から徒歩7分 料ネックレス制作体験4860円(ブレスレットは3240円)※所要約30分 時12～18時 休月～水曜 Pなし

体験については電話確認を

TO LABO

Il s'agit de l'atelier et du magasin dont le propriétaire est un artisan traditionnel de bijou en quartz de Kôshû. Il est possible d'expérimenter la confection de collier et de bracelets.
Ⓥ Confection de colliers 4 860 yens (bracelets 3 240 yens) * environ 30 minutes, Ⓥ de 12 h à 18 h, Ⓕ du lundi au mercredi,

4 できあがり

配色や位置を決めるのはセンスにおまかせ!オリジナルネックレスの完成

C'est terminé.

1 まず石を選ぶ

カラフルな20種類の石から最大7種類を選んで、制作スタート

Choisir des pierres

2 留め具を付ける

かしめ玉にワイヤーを通してネックレスの留め具を固定する

Fixer les attaches

3 石の位置を決める

好みの位置に石が配置されるようにかしめ玉をペンチでつぶす

Déterminer la position des pierres.

ひと足のばして

●らっきー おーぷん ふぁくとりー LUCKY OPEN FACTORY

☎055-235-9107

手作りジュエリー体験で作ったリングは一生の宝物!

昭和12年(1937)に創業したファクトリーで、職人の技や工場の設備を見学できる。手作りジュエリー体験では5種類のネックレス、リングのベースから好きなデザインを選んで制作できる。

住甲府市湯田2-10-12 交JR南甲府駅から徒歩5分 料工房見学とジュエリー制作体験2500円※所要約40分、要予約 時9～15時 休土・日曜、祝日(要相談) Pあり

LUCKY OPEN FACTORY

Il est possible de visiter les équipements de l'usine et d'observer les techniques des artisans. Lors de l'expérience de confection à la main de bijoux, vous pouvez effectuer une sélection à partir de 5 sortes de colliers ou de bagues.
Ⓥ visite de l'atelier et expérience de confection de bijoux 2 500 yens * environ 40 minutes, sur réservation, Ⓥ de 9 h à 15 h, Ⓕ le samedi, dimanche et les jours fériés (à la demande)

手作りジュエリー体験はスタッフのアドバイスをしっかり聞いて

ファクトリー入口には4万点のリングの型が展示されている

●やまなしじゅえりーみゅーじあむ 山梨ジュエリーミュージアム

☎055-223-1570

オリジナルジュエリー制作にチャレンジ(土・日曜、祝日)

山梨の地場産業である宝飾産業の歴史紹介や、山梨が誇るジュエリー、水晶美術彫刻の作品を展示。土・日曜、祝日には、職人による実演やジュエリー制作体験(有料)がある。

住甲府市丸の内1-6-1山梨県防災新館1階(山梨県庁内) 交JR甲府駅から徒歩7分 料入館無料 時10時～17時30分(最終入館は17時) 休火曜(祝日の場合は翌日)、臨時休館あり P92台
HP http://www.pref.yamanashi.jp/yjm/

制作体験などの詳細はHPを確認(事前予約可)

Yamanashi Jewelry Museum

Il y a une présentation de l'histoire de l'industrie de la joaillerie ainsi qu'une exposition de sculptures artistiques en quartz. Les samedis, dimanches et jours fériés, les artisans proposent des démonstrations et des expériences de confection (payantes).
Ⓥ entrée gratuite, Ⓥ de 10 h à 17 h 30 (entrée jusqu'à 17 h), Ⓕ le mardi (le lendemain si c'est un jour férié), jours de fermeture ponctuels

山梨の職人たちの卓越した技を間近で見られる(土・日曜、祝日)

山梨が誇るジュエリーの数々が展示されている

甲府でやってみたいコト②

ココがすごい！

ジュエリー生産高日本一

山梨県のジュエリー産業は、昇仙峡の奥にそびえる金峰山一帯から産出する水晶をきっかけに誕生し発展。多くのジュエリーメーカーが集まった、ジュエリー生産量日本一の県なのだ！全国で唯一の公立のジュエリー専門学校もある。

Kôfu a la première production de bijoux du Japon.

L'industrie de la joaillerie de la préfecture de Yamanashi est née et s'est développée grâce à la production de cristaux de quartz de la chaîne des monts Kinpu qui se dresse au fond des gorges de Shôsenkyô. Comme de nombreux fabricants de bijoux s'y sont réunis, c'est devenu la première préfecture du Japon au niveau du volume de production de bijoux.

(Ⓥ…Tarifs Ⓥ…Horaires d'ouverture Ⓕ…Fermeture)

甲府自慢の味や
逸品を持ち帰って

甲府みやげ Souvenirs

**武田信玄公ゆかりの地ならではの信玄餅といった銘菓のほか、
鹿皮に漆で模様を施した印伝など、
昔から伝統産業の息づく甲府には魅力的なおみやげがいっぱい！**

En plus des pâtisseries comme les Shingen-mochi uniques du pays de Takeda Shingen, on trouve de nombreux souvenirs charmants comme des produits en cuir Inden (cuir indien) !

室内用消臭炭「めでたや炭々富士山」¥1620

山梨県の間伐材を使った炭に、富士山が描かれた和紙が貼られている。インテリアにもぴったり

Charbon désodorisant d'intérieur《Medetaya Sumizumi Fujisan》

Un papier washi sur lequel est dessiné le mont Fuji sert d'emballage à du charbon de bois issu de coupes claires de la préfecture de Yamanashi. C'est également parfait comme décoration d'intérieur.

SHOP C

めでたや御朱印帳 ¥1620

和紙の表紙に招き猫が描かれた御朱印帳は、旅の必須アイテムになりそう。写真は武田神社（P5・16）の御朱印

《Medetaya》Shûinchô

Le livret de sceaux bouddhistes (shûinchô) dont la couverture en papier washi représente un chat porte-bonheur (maneki neko) deviendra indispensable pour les voyages.

SHOP C

桔梗信玄餅万寿（きょうしんげんもちまんじゅう） ¥496(4個入り)（4 par paquet）

きな粉餅入りの餡を桔梗信玄餅の黒蜜を使った小麦生地で包み、油で揚げたかりんとうまんじゅう

Kikyo Shingen MochiManju

Karintô manjû frit dans l'huile à base de kinako mochi fourré de pâte de haricots rouges et de kuromitsu de Kikyô Shingen-mochi enrobé dans une pâte à base de blé.

SHOP A

桔梗信玄餅（きょうしんげんもち） ¥1233(巾着、8個入り)（8 par paquet）

小さな容器にきな粉をまぶした3切れの餅が入る。特製黒蜜をかけてめしあがれ

Kikyo Shingen Mochi

Il y a 3 mochis saupoudrés de kinako dans un petit emballage. Dégustez après avoir versé dessus du kuromitsu.

SHOP A

印傳ペンケース ¥3888

エンジの鹿革に白漆で繊細に描かれているのは山梨ならではのブドウ。バッグに入れて持ち歩きたい

Inden Trousse

Le raisin original de Yamanashi est dessiné délicatement à la laque blanche sur du cuir de cerf rouge. Il est facile de le transporter dans son sac.

SHOP D

印傳がま口 ¥2592

やわらかな黒の鹿革に白漆でクレマチスが描かれたがま口は、年齢を問わず女性に人気

Inden Porte-monnaie

Le porte-monnaie en cuir de cerf noir souple sur lequel sont dessinées à la laque blanche des clématites est populaire auprès des femmes de tous âges.

SHOP D

葡萄屋 kofu レーズンサンド ¥1450(6枚入り)（6 par paquet）

甲府をはじめ県内産のブドウを使用。ラムレーズンサンド、紅茶サンドなど6種の味が楽しめる

Budoya Kofu Raisin Sandwich

Ils utilisent du raisin de la préfecture, à commencer par celui de Kôfu. Vous pouvez déguster 6 sortes dont le sandwich rhum-raisin ou le sandwich au thé noir.

SHOP B

甲府市がその品質の高さを認定している「甲府之証」の一つである

SHOP LIST

D ●いんでんや うえはらゆうしち ほんてん

印傳屋 上原勇七 本店

☎055-233-1100

江戸時代に上原勇七（現在は13代目）が鹿革に漆付けする技法を考案した、甲州印伝の総本家。印傳博物館を併設。

住甲府市中央3-11-15 交JR甲府駅から徒歩18分 時10～18時（印傳博物館は～17時 料入館200円） 休無休 P50台

Indenya Uehara Yushichi Honten

Il s'agit de la maison principale de Kôshû Inden dans laquelle Yûshichi Uehara a conçu à l'époque d'Edo la technique de laque sur cuir (actuellement, 13e génération). Le musée du cuir Inden se trouve à côté.

¥ de 10 h à 18 h (musée du cuir Inden jusqu'à 17 h ; ¥ entrée 200 yens), F ouvert toute l'année

C ●くるむ

くるむ

☎055-298-6401

山梨県の伝統的な産業である和紙を使用した雑貨が揃う。見た目の鮮やかさだけではなく、実用性の高い商品多数。

住甲府市丸の内1-1-25 甲州夢小路内 交JR甲府駅から徒歩2分 時10～18時 休無休 P 甲州夢小路駐車場利用

Kurumu

On y trouve des articles divers à base de papier washi, industrie traditionnelle de Yamanashi. On y trouve de nombreux produits non seulement à l'apparence magnifique mais également très utiles.

¥ de 10 h à 18 h, F ouvert toute l'année

B ●ぶどうや こうふ こうしゅうゆめこうじてん

葡萄屋 kofu 甲州夢小路店

☎055-254-8865

看板商品のレーズンサンドをはじめ、葡萄ジュース（→P5）、生レーズンなど、山梨産ブドウを用いたスイーツを堪能できる。

住甲府市丸の内1-1-25甲州夢小路内 交JR甲府駅から徒歩2分 時11～18時（金・土・日曜、祝日は～18時30分、季節により変動あり） 休不定休 P甲州夢小路駐車場利用

Budoya Kofu Koshu-Yumekojiten

On y vend des produits transformés à base de raisin de Yamanashi comme le jus de raisin ou le sandwich au raisin, produit tête de gondole.

¥ de 11 h à 18 h (jusqu'à 18 h 30 les vendredis, samedis, dimanches et jours fériés, changements possibles en fonction des saisons), F irrégulière

A ●かいのあじくらべ

甲斐の味くらべ

☎055-224-5461

山梨の代表的銘菓、桔梗信玄餅をはじめ、あわび煮貝や郷土食のほうとうなど、多くの山梨みやげを販売。甲府駅改札口横にあるので便利。

住甲府市丸の内1-1-8甲府駅改札口横 交JR甲府駅構内 時8～21時 休なし P駅ビル駐車場利用

Kai no Ajikurabe

On y vend des souvenirs de Yamanashi comme le plat populaire hôtô ou les pâtisseries représentatives de la préfecture, à commencer par les Kikyô Shingen-mochis. C'est pratique d'accès puisque situé à côté de la sortie de la gare de Kôfu.

¥ de 8 h à 21 h, F ouvert toute l'année

地元で愛される
郷土の味

名物グルメ Gastronomie locale

**美しい自然に恵まれた山梨県の旅では
古くから庶民に愛されてきた郷土料理も楽しみ。
なかでも2大グルメはほうとうと甲府鳥もつ煮！**

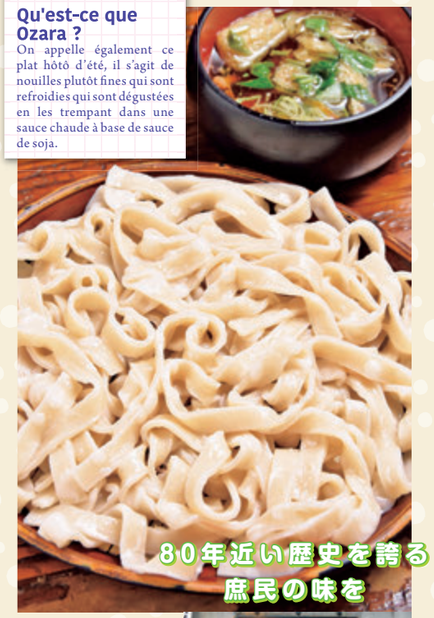
Profitez également de la cuisine locale appréciée depuis longtemps par les gens du peuple. Parmi ceux-ci, on trouve 2 grands plats gastronomiques, hôtô et les entrailles de poulet Kôfu marinées.

おざらって？

夏場のほうとうともよばれ、やや細めの冷やした麺を、醤油味の温かいつゆにつけていただく。

Qu'est-ce que Ozara ?

On appelle également ce plat hôtô d'été, il s'agit de nouilles plutôt fines qui sont refroidies qui sont dégustées en les trempant dans une sauce chaude à base de sauce de soja.



80年近い歴史を誇る庶民の味を

↑さっぱりした味わいのおざら720円は飲んだあとのシメにも人気
Ozara 720 yens

●ちよだ

ちよだ

☎055-222-5613

↑8割以上のお客がおざらを注文するという人気店

ほうとうなど、甲州名物料理が揃う地元の人気店。家庭の味だったおざらを最初にメニューにしたことでも知られる。カツオと野菜のダシがきいた、おざらのつゆは奥深い味わい。

住甲府市丸の内2-4-8 交JR甲府駅から徒歩3分 時11時30分～13時30分、17時30分～22時30分（土・日曜、祝日は11時30分～14時、18～20時） 休月曜（土・日曜、祝日は不定休） Pなし

Chiyoda

C'est un commerce populaire localement où l'on trouve une gamme complète des spécialités de Kôshû. Il est également connu pour avoir pour la première fois proposé des ozaras, plat originellement de cuisine familiale.

¥ de 11 h 30 à 13 h 30, de 17 h 30 à 22 h 30 (le samedi, dimanche et jours fériés de 11 h 30 à 14 h et de 18 h à 20 h), F le lundi (fermeture irrégulière le samedi, dimanche et les jours fériés)

●おくとうほんてん こうふえきまえてん

奥藤本店 甲府駅前店

☎055-232-0910

創業100年を超える老舗で、鳥もつ煮はこの店で考案された。鶏のレバー、ハツ、砂肝、アクセントのキンカンが絶妙な食感を楽しませてくれる。ほうとうなどの郷土料理も充実。

住甲府市丸の内1-7-4 交JR甲府駅から徒歩2分 時11時～14時30分、17時～20時30分 休水曜 Pなし

Okutohonten Kôfu Ekimaeten

Le ragoût de tripes de volaille a été conçues dans ce vieux restaurant dont la construction remonte à plus de 100 ans. Dégustez un plat préparé à partir de foie cru de poulet, de cœur, de gésier, avec la texture délicieuse apportée par le kumquat.

¥ de 11 h à 14 h 30, de 17 h à 20 h 30, F le mercredi

←駅近の老舗で郷土の味を堪能して

甲府鳥もつ煮って？

昭和25年（1950）頃に、鳥もつを活用して考案された。もつの甘辛煮といった味わい。

Qu'est-ce que Kôfu Torimotsuni ?

Le ragoût de tripes de volaille a été conçu vers 1950. La saveur du ragoût de tripes de volaille est sucrée-salée.

鳥もつ発祥の老舗の奥深い味わい

↑甲府鳥もつ煮（大）680円。甲府鳥もつ丼1200円もぜひ
Le ragoût de tripes de volaille (grande taille) 680 yens

←ガラス越しにほうとうを打つ職人の手さばきが見学できる

●しょうせんきょう ほうとうかいかん

昇仙峡 ほうとう会館

☎055-287-2131

工房で打った自家製麺は適度な歯ごたえがあり、練りゴマの入った味噌風味のスープとの相性抜群。チーズほうとう1300円、キムチほうとう鍋1300円なども人気のメニュー。

住甲府市猪狩町393 交JR甲府駅からグリーンライン経由昇仙峡行きバスで49分、昇仙峡滝上下車、徒歩3分 時8時30分～17時30分 休無休 P100台

Shôsenkyo Hoto Kaikan

Les nouilles maison confectionnées à l'atelier ont un mordant modéré et elles se marient bien avec la soupe à base de miso à la pâte de sésame. Hôtô au fromage 1 300 yens, nabe hôtô au kimchi 1 300 yens, etc., sont également populaires.

¥ de 8 h 30 à 17 h 30, F ouvert toute l'année

昇仙峡の名店でほうとう打ち体験も

ほうとうって？

幅広な麺をカボチャなどの野菜と味噌仕立ての汁で煮込んだ郷土料理。武田信玄公が陣中食としたといわれる。

Qu'est-ce que Hoto ?

Il s'agit d'un plat local, des nouilles larges sont mijotées avec des légumes, comme de la courge, dans une soupe à base de miso. Takeda Shingen l'utilisait comme ration militaire.

→かぼちゃほうとう鍋1100円。ほうとう饅頭と巨峰ゼリーが付く
Nabe de hôtô à la courge 1 100 yens

●やまなしけんりつびじゅつかん

山梨県立美術館

☎055-228-3322

『種をまく人』などをはじめ、フランスの画家・ミレーの作品約70点を所蔵。「バルビゾン派」の作品も数多く展示する。

住甲府市貢川1-4-27 交JR甲府駅から山梨県立美術館行きバスで20分、終点下車すぐ 料入館510円(特別展は別途) 時9～17時(最終入館は16時30分) 休月曜(祝日の場合は翌日) P345台

上／ル・コルビジェの弟子・前川國男氏による近代的な建物
左／ジャン＝フランソワ・ミレー《種をまく人》1850年 山梨県立美術館所蔵

Musée des Beaux-Arts préfectoral de Yamanashi

Il possède environ 70 œuvres du peintre français Millet, dont le « Semeur ».
¥ entrée 510 yens (supplément pour les expositions spéciales),
🕒 de 9 h à 17 h (entrée jusqu'à 16 h 30),
F le lundi (le lendemain si c'est un jour férié)

●たけだじんじゃ

武田神社

☎055-252-2609

戦国武将・武田信玄公を祀る甲斐國総鎮護。信虎・信玄・勝頼の三代が居住した躑躅(つつじ)が崎館(さきやかた)跡に、大正8年(1919)に創建された。

住甲府市古府中町2611 交JR甲府駅から武田神社行きまたは積翠寺行きバスで10分、武田神社下車すぐ 料境内自由(宝物殿は300円) 時宝物殿は9時30分～16時 休無休 P150台

境内にある三葉の松の落ち葉を持つと、金運ならびに延命長寿のご利益があるとされる

Sanctuaire Takeda

Il s'agit du sanctuaire principal de protection de la province de Kai où est vénéré Takeda Shingen, le seigneur de la guerre de l'époque Sengoku. Il a été fondé en 1919 sur les vestiges du château de Tsutsujigasaki où ont vécu 3 générations, Nobutora, Shingen et Katsuyori.
¥ visite libre (salle des trésors 300 yens), 🕒 salle des trésors de 9 h 30 à 16 h, F ouvert toute l'année

湯村温泉郷 Yumura Onsen

●ときわほてる

常磐ホテル

☎055-254-3111

弘法大師が開湯したと伝わる湯村温泉を代表する旅館で、趣たっぷりな日本庭園の美しさに定評がある。

住甲府市湯村2-5-21 交JR甲府駅から敷島営業所行き・昇仙峡口行きなどのバスで15分、湯村温泉入口からすぐ 料1泊2食付き1万950円～ P90台

アメリカの日本庭園情報誌の日本庭園ランキングで3位に選ばれたこともある日本庭園

Hôtel Tokiwa

Il s'agit d'une auberge traditionnelle représentative des thermes de Yumura dont on dit qu'ils ont été inaugurés par Kôbô Daishi et qui est réputée pour son jardin japonais exubérant.
¥ 1 nuit avec 2 repas à partir de 19 500 yens

そのほかの湯村温泉郷ホテルはコチラをチェック!

●かいぜんこうじ

甲斐善光寺

☎055-233-7570

川中島の戦いの折に、信濃善光寺の焼失を恐れた信玄公によって永禄元年(1558)に建立。国指定重要文化財の木造阿弥陀三尊像などを展示。

住甲府市善光寺3-36-1 交JR善光寺駅から徒歩7分 料拝観500円 時9時～16時30分 休無休 P30台

重厚感たっぷりの金堂(写真)と山門は国指定重要文化財

Temple Kaizenkôji

Il a été construit en 1558 par Shingen qui craignait que le temple Zenkôji de la préfecture de Nagano ne soit réduit en cendres lors de la bataille de Kawanakajima. Y sont exposés des biens culturels importants désignés par le Japon comme la statue en bois des 3 bouddhas Amida.
¥ visite 500 yens, 🕒 de 9 h à 16 h 30, F ouvert toute l'année

(¥…Tarifs 🕒…Horaires d'ouverture F…Fermeture)

※本誌掲載のデータは2018年7月末のものです。発行後にデータが変更になる場合がありますので、お出かけの際には電話などで事前に確認されることをおすすめいたします。なお、本誌掲載内容による損害などは、補償いたしかねますので、あらかじめご了承くださいますようお願いいたします。※本誌掲載の料金は、原則として消費税込みの金額です。※本誌掲載の入園料などは大人料金を掲載しています。※定休日は原則として年末年始・お盆休み、ゴールデンウィークを省略しています。※利用時間は特記以外原則として開店(館)～閉店(館)です。オーダーストップや入店(館)時間は、通常開店(館)の30分～1時間前ですのでご注意ください。※交通情報については、天災の影響や季節などにより変動する場合がありますので、お出かけの際には各交通機関にお問い合わせください。※宿泊料金は原則としてシングル・ツインは1室あたりの室料です。1泊2食、1泊朝食、素泊まりに関しては、1室2名で宿泊した場合の1名料金です。料金は諸税・サービス料込みで掲載しています。季節や人数によって変動しますので、お気を付けください。

※Les informations mentionnées dans cette brochure sont datées du mois de juillet 2018. Comme les informations peuvent être sujettes à modifications après la publication de cette brochure, nous vous recommandons de vérifier à l'avance en téléphonant, par exemple, lors de vos sorties.
※En ce qui concerne les informations relatives aux transports, comme elles peuvent être sujettes à modifications en raison de catastrophes naturelles ou de variations saisonnières, nous vous recommandons de contacter les sociétés de transport lors de vos sorties.
※Tous les tarifs indiqués dans cette brochure sont par principe les prix TTC.
※Les tarifs d'entrées, par exemple, indiqués dans cette brochure sont les prix pour adultes.
※Par principe, les jours de congé de fin et de début d'année, pour *Obon* (autour du 15 août) et pour la *Golden Week* (fin avril-début mai) sont omis.
※Sauf mention particulière, les horaires indiqués vont de l'heure d'ouverture à l'heure de fermeture. Veuillez prendre garde que l'arrêt de la prise des commandes a lieu entre 30 minutes et 1 heure avant la fermeture habituelle.

この冊子で紹介している物件の場所はスマホでチェック!

Google マイマップ

日本語版

フランス語版 Français

Google Maps

●スポットの掲載位置は2018年7月現在のものです。●当コンテンツはGoogleマイマップを利用したサービスです。本サービスの内容により生じたトラブルや損害については弊社では補償いたしかねます。あらかじめご了承の上、ご利用ください。●お使いの端末や環境によっては動作保証ができないものがあります。●オンラインでご利用の際には各通信会社の通信料がかかります。●Googleマイマップで表示される、物件の電話番号や住所などの情報は、本誌に記載の情報と異なる場合があります。あくまで目安としてお使いください。●本サービスは予告なく内容を変更することや終了する場合があります。

発行 甲府市 企画・編集・制作 株式会社 JTBパブリッシング
Publié par la ville de Kôfu Planification, édition, rédaction : JTB Publishing, Inc.
©2018 甲府市／ JTB Publishing, Inc. All Rights Reserved.

甲府で撮って、シェアしよう

Photo props

Utilisation

1. 点線を手で
きりとろう♪

Découpez avec les doigts
selon les pointillés.

2. 持って
好きな場所で
撮ろう♪

Emportez-les et prenez des
photos dans vos endroits préférés.

Chapeau de fête

Amour

Raisin

特別付録

甲府で撮って、シェアしよう

Photo props

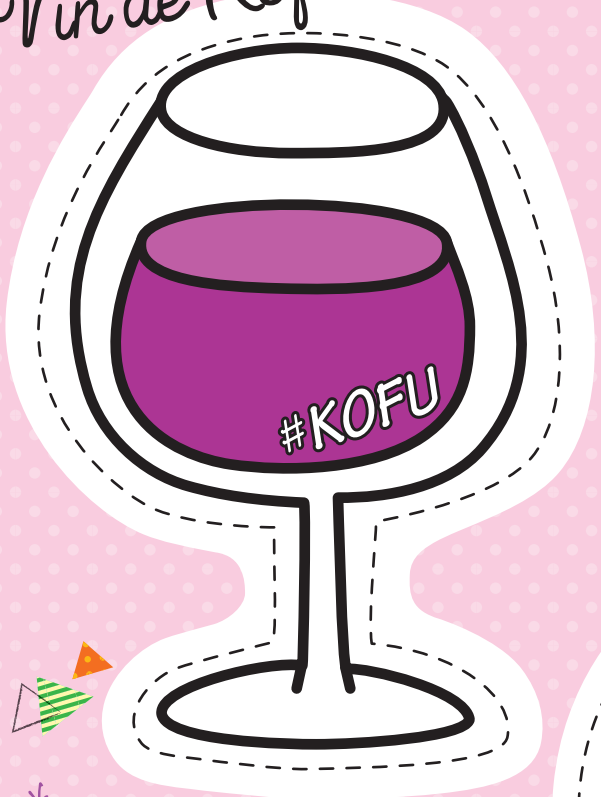
甲府フォトプロップス

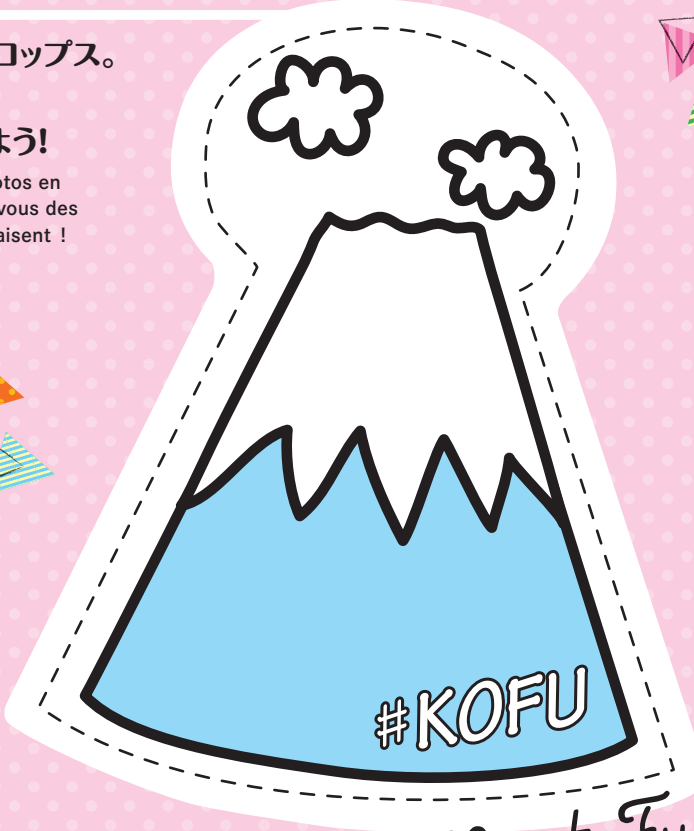
C'est délicieux!

写真撮影が楽しくなる小道具・フォトプロップス。
甲府のお気に入りの場所で
フォトプロップスをもって、撮影しよう!

Les accessoires photo props pour prendre des photos en s'amusant. Prenez des photos en emportant avec vous des photo props dans les endroits de Kôfu qui vous plaisent !

Vin de Kôfu





Mont Fuji

#甲府
#KOFU

Souriez