

食杜^{▲▲}北杜



食杜北杜の商品はオンラインショップでも購入できます。

◀Online Shop

<https://shokuhoku.official.ec>



高校生が販売会の開催などの情報を発信しています。

◀Twitter

<https://twitter.com/shokutohokuto>



◀Instagram

<https://instagram.com/shokutohokuto>

令和4年2月

連携・協力

山梨県立北杜高等学校

発行

北杜市

お問合せ先

北杜市役所 産業観光部 商工・食農課

電話 0551-42-1354



◀北杜市 HP

<https://www.city.hokuto.yamanashi.jp/docs/11486.html>

食杜^{▲▲}北杜

Lets enjoy taste of Hokuto

北杜高校生とつくった美味しいもの

2023

*Hokuto High School
and
food companies in Hokuto*

食杜北杜

Hokuto High School and food companies in Hokuto

北杜高校生とつくった、美味しいもの



INDEX

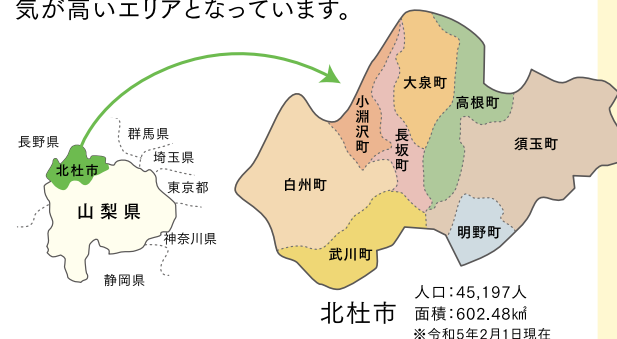
有限会社農業法人清里ジャム	10-12
ソーセージの店 フランク	13-15
久月堂	16-19
萌木の村 ROCK	20-23
金精軒製菓株式会社	24-26
八ヶ岳ナポリ 炉辺荘 ROBEN-SO	27
米粉 plus.	28-29
中村農場	30
あけの農さん物直売所レストラン	31
手づくり和・洋菓子「秋月」	32
八ヶ岳パイ工房	33
ハーベストテラス八ヶ岳	34
白州屋まめ吉株式会社	35
Bench	36
麓ジェラート	37
有限会社久保酒店	38
有限会社横内製麺	39

▲ 北杜市の紹介

都心からおよそ2時間 自然と文化が息づくまち

北杜市は、山梨県の北西部に位置し、日本百名山にも選ばれた日本を代表するアルペンスポットの八ヶ岳や南アルプスを代表する甲斐駒ヶ岳、金峰山、瑞牆山など3,000m級の山々に囲まれた、日本有数の美しい山岳景観を有しています。

また、首都圏から車で2時間、中京圏から2時間半とアクセスも良好であることから、年間を通じて多くの観光客が訪れるとともに、移住先としても人気が高いエリアとなっています。



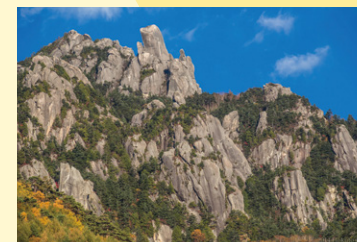
自然豊かな北杜が誇る 3つの日本一！

北杜市が誇る雄大な山々から育まれる水は、「名水」として、白州／尾白川、八ヶ岳南麓高原湧水群の2カ所が名水百選、金峰山・瑞牆山源流が平成の名水百選に選ばれています。この清らかで豊かな水の恵みは、味わい豊かな天然水としても親しまれ、ミネラルウォーターの生産量日本一としても知られています。

また、日本の平均年間日照時間は、2,000時間と言われていますが、北杜市は2,500時間を超え、日照時間日本一も誇っています。



甲斐駒ヶ岳



瑞牆山



東沢大橋と八ヶ岳



南アルプスから流れる清流



太陽の里、明野のひまわり畑



北杜の気候を生かして栽培されるおいしいお米



太陽の光をたっぷり浴びて育った野菜



プラタナスの葉と北杜高等学校校章



シンボルツリーのプラタナス

▲ 北杜市の農業

雄大な大地と気候風土に育まれる「北杜」の農作物

北杜市は、清らかな水と太陽の恵み、肥沃な大地など豊かな自然環境を生かし、水稻をはじめ野菜や果物など多くの農作物が生産され、山梨県屈指の農業地帯です。

なかでも「お米」は、北杜市の基幹作物として古くから盛んに生産され、品質も高く「米どころ」としても知られています。

R4年度は「食杜北杜」のテーマ食材として、山梨県で収穫量NO.1の「大豆」と「そば」を選び、普及促進を図って行きます。

▲ 北杜高校とは

ようこそ北の杜へ ここは夢が育つ場所

山梨県立北杜高等学校は長い歴史と伝統を持った自然豊かな峡北の地に、大いなる希望と強い志を抱いた若者が集い、互いに切磋琢磨し、文武において活発な学びの杜を築き、「北の杜」から世界にはばたいて欲しいとの願いをこめています。

また、「杜」は『と』または『もり』と読み、山野に自生するバラ科の果樹『やまなし』の意味と、樹木に囲まれた厳かな場所という意味があります。

校 訓 古教創真

古くからの教えを受け継いで、真理を究め、新たなものを創り出すこと。

▲ 食杜北杜とは

空を感じる美味しいまち...「北杜」 食べたい!! 観たい!! 住みたい!!

清らかな水、日本一の日照、豊かな土壌の地、北杜市で育まれる安全安心な農畜産物を使用し、市内の事業者と地元北杜高校生がタッグを組み、新たな地域ブランドとなる新商品の開発・販売を行っています。

地域の稼ぐ力を高め、若者が地域の魅力を再発見することにより、SDGsの開発目標の達成に向けた取組として、平成30年度から実施しています。

北杜市が誇る「食と農」を生かした地域ブランドの確立を目指し、「食杜北杜」と名付けました。高校生の柔軟で自由な発想力と、地元素材を知り尽くしたプロの技のコラボレーションにより、毎年、魅力あふれる商品が誕生しています。

平成30年度から令和4年度までに、のべ市内17事業者と高校生261名が参加し、72品の商品が開発されました。

▲ SDGsへの取り組み

暮らしやすく、幸せな未来を作るために

食杜北杜では、持続可能な開発目標17のうち、4「質の高い教育をみんなに」、8「働きがいも経済成長も」、9「産業と技術革新の基盤をつくろう」、11「住み続けられるまちづくり」に取り組んでおり、次世代を担う高校生に地域の良さを再認識してもらい、11「住み続けられるまちづくり」の実現を目指しています。



SDGs・・・「Sustainable Development Goals(持続可能な開発目標)」の略称。
2015年9月の国連サミットで採択されたもので、「持続可能な開発のための2030アジェンダ」に記載された、2030年までに持続可能でよりよい世界を目指す国際目標



北杜市内の道の駅での販売会の様子



校外での定期的な販売実習



▲ 令和4年度 食杜北杜の取り組み ～ワークショップの様子～

今年のテーマは「大豆」と「そば」

高校生たちのフレッシュなアイデアと、食のプロによる共同開発プロジェクト。

今年度は北杜市が山梨県内で収穫量No.1を誇っている「大豆」と「そば」を使った商品を開発しました。

高校生たちは北杜市の魅力や、大豆、そばについて学び、事業者と何度も試作し、商品名やパッケージ決めなど、ワークショップを重ねました。

北杜市の農畜産物を市内外の人に広め、生産者、事業者の相互利益につながる関係を創出することも「食杜北杜」の役割です。

第1回 WS

事業者と高校生の顔合わせ



ここからプロジェクトがスタート！

第2回 WS

班ごとに開発商品の検討



どんな商品に
していくか、
みんなでアイデアを
出しあいます。

第5回 WS

開発商品の決定、 商品名・パッケージ等の検討



班ごとに決定した商品についての発表！
いよいよ完成間近！

事業者さんに
アドバイスをいただきながら、
より美味しく魅力的な
商品になるよう改良していきます！

第3回 WS

事業所での実習、試作品の検討



第6回 WS

パッケージデザイン・商品名も決まって 新商品完成



食杜北杜のテーマでもある
「住み続けられるまちづくり」
自分たちの活動がどのように
SDGsとつながっているかも
話し合いました。

第4回 WS

試作品のブラッシュアップ



事業者さんと
実際に
調理を体験し、
試作品づくり。

▲ 開発商品について ～生徒のコメント～

1班

チーム名
L♡VE

連携事業者名
萌木の村ROCK

→P.20

北杜市産大豆を使った
本場グリーンカレー!!
食べてけし♡

こうすけ かずき
I was Born
to "L♡VE" curry
さら いぶき まこ



2班

チーム名
AIR

連携事業者名
ROBEN-SO

→P.27

北杜市の野菜を詰め込んだ
新食感のグルテンフリーピザ!

食べてみるじゃん?
植物性100%PIZZA
みつき お-すす ゆうな まな まなみ との



3班

チーム名
隊長LOVE

連携事業者名
清里ジャム

→P.10

なめらかで甘い味と
大豆の食感を残したハーブが効いた
万能に使える2種類のスプレッドです!

北杜の大地を
びんにつめて

こまつ ともき

いおり わかこ さや

たいちょう しょうさん



4班

チーム名
ユーミン探検隊

連携事業者名
ソーセージの店 フランク

→P.13

そばと大豆を使った
新感覚のソーセージじゃ!

そばと大豆のソーセージ
の 出会い
ユーミン・副隊長・サウ
あやが・ゆうが・ななみ
あやがは



5班

チーム名
EGE

連携事業者名
久月堂

→P.16

あんこともちのハーモニー!
これを食べたら
8つの良いこと起こるかも!?

いぶき りん あおい
和菓子で
HAPPY
わの だいき えげ



6班

チーム名
亀ハウス

連携事業者名
金精軒製菓

→P.24

無農薬! 青大豆! 手づくり!
「真心込めた商品」

るか ことね はな しみず
すんだもち すするくん
ゆう かいと りくと





豆類加工品／110g／常温

有限会社農業法人清里ジャム

「幸せをビンに詰めて」を誓いに、ジャムを通して「食と農を」を繋いで、「住み続けられる町づくり」に貢献しています。

北杜市高根町清里3545-264
Tel 0551-48-3369
kiyosatojam.com

だいずスプレット (honey/herbs)

北杜を愛する高校生が北杜の大豆の美味しさをビンに詰めた大豆スプレットを開発しました。甘い「なめらかハニー」は、パンやスコーンに添えて。塩っぱい「つぶつぶハーブ」は、スティック野菜やお料理に。いろんなシーンで使えるお洒落な万能スプレット。お気に入りの使い方を見つけてみて。

CONCEPT

高校生が北杜の大豆の消費拡大をテーマにビン詰食品を考えました。スプレットは「塗りもの」の意味。北杜の大豆の美味しさをビンに閉じ込めた高校生からの贈物。ジャムやクリーム、マヨネーズのように多彩に使える万能スプレット。



ジャム屋のジャムパン

北杜市産ブルーベリーなどの果実たっぷりジャムをスイートロールパン系の生地にはさんで、ふんわりと焼き上げました。優しい甘さのパンと酸味のきいたジャムとのハーモニーが美味しい、北杜の高級ジャムパンです。



ビスキュイ・ド・北杜

※受注販売

高校生の発想で、雪を被った「山の形」の焼菓子が生れました。外側はパリッと香ばしく、中側はふくらふわふわ。甘すぎないからジャムとの相性はバツグンです。北杜のフルーツジャムを添えて召し上がれ。

Kiyosato jam



菓子パン／80g／常温

CONCEPT

「片手で食べられる」をコンセプトに、アニメ『スーパーカブ』の主人公と同じ高校生が考えました。アニメのワンシーンのように、バイクを停めて、北杜の景色を眺めながら食べたいジャムパンです。



焼菓子／210g／常温

CONCEPT

フランス伝統菓子のビスキュイ・ド・サヴォワはアルプスのサヴォワ地方の焼菓子。毎日見ている八ヶ岳をイメージしました。「住み続けられるまちづくり」を願って未来に繋ぐ北杜の名物です。

Kiyosato jam



生菓子／110g／冷蔵

CONCEPT

ジャムと地元名産の牛乳を掛け合わせた商品をつくりたいという高校生の意見を取り入れ開発に至りました。高校生の発想を大切に、「高校生が買いたい商品」をプロデュースしました。



ジャム／100g／冷蔵



焼菓子／30g／冷蔵



ツルンと白プリン

※受注販売

北杜のブルーベリージャム・ゆずジャムと牛乳が結ばれて、ツルンとした食感の白いプリンになりました。北杜高校の高校生が考案し、清里ジャムが創った、高原生まれのさわやかなデザートです。



清里ミルクジャム

清里の牛乳と国産ビート糖で、とろーり濃厚でやさしい甘さのミルクジャムを作りました。

清里ダックワーズ

※受注販売

清里ミルクジャムをサンドした焼菓子のダックワーズ。メレンゲ作りや表面の凸凹、食感までこだわりが詰まった苦心作。



ソバってる

おいしい蕎麦屋の多い北杜市で、蕎麦といえばわさびとあさつきでしょ！という高校生のアイデアから大人がやみつきになるような味をイメージし開発した商品です。高校生が連想する大人の味(辛み感)が味わえます。

マメってる

豆腐から作った自家製大豆ミートを使い、子供からお年寄りの方に向けた栄養満点でヘルシーなソーセージです。シンプルな味わいの中にきな粉の風味がする商品です。小さいサイズなので、お弁当にもピッタリ！

ソバって マメって バズってる

上記2商品のセット商品です。

Frank



ウインナーソーセージ(加熱食肉製品)／130g(ソバってる)、100g(マメってる)、150g(ソバってマメってバズってる)、／冷蔵

ソーセージの店 フランク

名水百選で知られる白州町にて、創業1968年以来昔ながらの製法にこだわり続けています。

北杜市白州町白須6807
Tel 0551-35-2927
ham86ham.shop-pro.jp



ウインナーソーセージ(加熱食肉製品) / 180g / 冷蔵

CONCEPT

北杜市が舞台のアニメ『スーパーカブ』の世界に共感した高校生が、続編では世界を旅してほしいと考え、北杜市産の食材を使い世界のソーセージをイメージして作った商品です。



ウインナーソーセージ(加熱食肉製品) / 240g / 冷蔵

CONCEPT

幅広い方たちに美味しく食べて頂けることをイメージし、沢山のアイデアから4種類のソーセージを作りました。カラフルで色々な味が楽しめます。好きなパンに挟んでお召し上がりください。



世界腸詰ツアー

日本(桑の葉茶)・メキシコ(サルサソース)・ブラジル(ガーリック)・イタリア(チーズ)・ウガンダ(鹿肉、ライム)・オーストラリア(ミートソース)の6か国の味が楽しめるソーセージセットです。



※写真はイメージです。

カルテッ豚

4種類の味が楽しめるソーセージセット。北杜市の素材を使った(ベーコン+高原レタス)・(りんご+ハーブ)・(牛乳+チーズ)・(カレー+梨北米)が楽しめます。軽く焼いてお召し上がりください。



ナガくね! 北杜スペシャル

直径48cm程の長〜いソーセージです。オールポークで作られており、食べる箇所によって3種類(トマト、レモン、オレンジ)の味が楽しめる斬新なマーブルソーセージとなっています。



ミートロールに俺はなる! ※期間限定販売

パプリカ・ピーマン・ブルーベリーが入ったソーセージとパンチェッタを使い、ロールケーキのように巻いて作られたオードブルソーセージです。

チョコカラベコン

北杜市産唐辛子をブレンドしたチリパウダーを使って、高校生のアイディアで開発された厚切りのピリ辛ベーコンです。



ソーセージ(加熱食肉製品) / 240g / 冷蔵

CONCEPT

長く、インスタ映えがする商品で、色々な味が楽しめるものという高校生の意見から出来た商品です。北杜市名産のトマトなどが入っています。



ポロニアソーセージ(加熱食肉製品) / 150g / 冷蔵



ベーコン(加熱食肉製品) / 150g / 冷蔵



Kyugetsudou



焼菓子／60g／常温

久月堂

創業以来、一つ一つに真心込めて作り上げている和菓子の専門店です。

北杜市長坂町長坂上条2495
Tel 0551-32-2171

杜の民

北杜市産のきな粉を、焼き皮生地に混ぜ込み、黒糖を練り込んだ求肥にもたっぴりとまぶしています。きな粉の香りと味わいで北杜の恵みを存分に感じていただける和菓子に仕立て上げました。みんなをハッピーにする杜の民のキャラクターを焼印で表現しました。

CONCEPT

八つの町村が合併した北杜市、八ヶ岳、焼き皮生地、八の字にこだわり開発しました。末広がりの「八」に明るい未来につながるイメージを結びつけました。



パイキン

かぼちゃとリンゴを練りこんだ餡をパイ生地で包んだ、リンゴとパイのサクサク食感と香りが豊かな和菓子です。



マジック“ぱん”ぶきん

かぼちゃとリンゴを練りこんだ餡と追いリンゴを菓子パンのような食感の生地で包んだ、新しい感覚の和菓子です。

Kyugetsudou



焼菓子／50g／常温

CONCEPT

北杜市の美味しい食材を使用した新しい和菓子を目指し作りあげました。お茶やコーヒー・紅茶にも合い、お土産にも適した商品です。



焼菓子／45g／常温

CONCEPT

北杜市の美味しい食材を使用した新しい和菓子を目指し作りあげました。いつでもどの場面にも適した商品です。



セット販売／
北の杜のシンデレラ



生菓子／70g／冷蔵

▲ CONCEPT

北杜市の有名な果物とクリームを使った新食感の和菓子という高校生のアイデアを取り入れました。お子様からお年寄りの方まで、みんなに愛されるお菓子を目指しました。



▲ 北杜のりんご生どら焼き

地元産のリンゴのコンポートとクリームが入ったどら焼きです。やわらかい生地とシャキシャキ感を残したリンゴが心地よいアクセントとなっており、食感を楽しみながらご賞味いただけます。



油菓子／3個／常温



▲ Sun & Moon

※受注販売

南瓜餡・さつま芋餡・小豆餡の3種の一口サイズの餡ドーナツの詰め合わせです。地元の野菜をふんだんに使用し、トッピングにはシナモンシュガーをまぶしました。

▲ ほくたのおやま

さつま芋や南瓜など地元の野菜を練り込み、賽の目のチーズを混ぜ合わせた餡を、抹茶入りの生地で包みました。北杜市を取り囲む雄大な山々をイメージしました。



焼菓子／45g／常温



▲ おはようSUN≡

※受注販売

地元のニンジンとカボチャを練り込んだ2層の牛乳プリンにクリーム・ヨーグルトを加え、中央にすり下ろしたにんじんをのせた3層のプリンです。ヘルシーだけでなく見栄えも大切にしたい高校生のアイデアをもとに、北杜のあさひをイメージしました。

▲ ブルベゼの夜空

※期間限定販売

北杜市産のブルーベリーを使用したゼリーとレモンのゼリーを流し合わせた2層のゼリーです。食感が柔らかく、見た目も色鮮やかに、北杜市の夜空に輝く星々を金粉で表現しています。



生菓子／90ml／冷蔵



生菓子／90ml／冷蔵



NEW!

Moeginomura Rock



レトルトカレー／180g／常温

萌木の村ROCK

フード！ビール！ミュージック！清里にある創業50年以上のカレーが有名なレストランです！

北杜市高根町清里3545 萌木の村内
Tel 0551-48-2521
rock1971.jp

Green ～青春ROCKカレーⅡ～

青春ROCKカレー2ndリリース！青春は終わらない！カンボジアからサムライを目指して来日したシェフ、ヒエップさんが刀を包丁に持ち替えて考案した本格グリーンカレーに北杜市産大豆を加えました！

▲ CONCEPT

ご飯は勿論、うどんやパスタ等にかけてもおいしいカレーを作りたい！という高校生のアツい想いを受け、あらゆる炭水化物に対応する万能カレーを目指しました！パッケージは某世界的ロックバンドのオマージュです。



▲ 青春ROCK CURRY

バターチキンカレーに、まさに高校生の青春の1ページのような青くて甘酸っぱいブルーベリーを入れました。ブルーベリーは、日照時間日本一を誇る北杜市明野町産です。

Moeginomura Rock



カレー／180g／常温

▲ CONCEPT

『北杜市産ブルーベリー×バターチキンカレー』こんな組み合わせがあったのか！？青春真っ只中の若者はもちろん、大人の方もあの頃を思い出しながら食べていただきたい商品です。



▲ 恋の魔法

※販売を終了しています

北杜市産のブルーベリーと2016WBA部門別世界1位受賞ビール「清里ラガー」を掛け合わせ、副原料に市内で栽培された梨北米を使用したビアカクテルを開発しました。



ビール

▲ CONCEPT

ビールが苦手な人でもフルーツビアカクテルにすることで、誰でも北杜を味わえる商品にしたいという高校生のアイデアを生かしました。新しいトレンドに敏感な若い女性をターゲットとして、「交流人口」の増加を狙っています。〈発泡酒／330ml／冷蔵〉



Moeginomura Rock



店舗外観



店舗内観

▲ 甲州牛のプレミアムハンバーガー

山梨県産黒毛和牛"甲州牛"100%のオリジナルパティと市内で穫れた野菜のボリュームなバーガーです。

▲ 甲州麦芽ビーフのステーキ丼

甲州麦芽ビーフ220gのステーキ、ルースターエッグの目玉焼き、特別栽培米スーパームーン、高根のトマト。全部北杜市産の食材です。

▲ ROCKタコライス

甲州麦芽ビーフ、ファーマン玉ねぎ、高根のトマトで仕上げたスパイシーなタコソース、たっぷり野菜とチーズ、目玉焼きをトッピング。寒い北杜でメンソーレ！

▲ ROCKスパイシーカレーうどん

中村農場のホロホロ鳥、フジハラセイメンの全粒粉うどん、市内で穫れたトマトや玉ねぎをふんだんに使ったオリジナルカレーペーストを和風だしで整えた奇跡のコラボうどんの完成です。

▲ ホクトなドリア

清里産ジャージーミルクとファーマン玉ねぎのホワイトソース、人参やほうれん草、トマト等の野菜、八ヶ岳湧水サーモン、特別栽培米スーパームーンを使ってドリアにしました。



Moeginomura Rock

▲ ジャージーミルク生チーズムース

清里産ジャージーミルクとヨーグルト、クリームチーズで仕上げたトロトロムースに市内で栽培したブルーベリーのソースをトッピング。

▲ クリームチーズのテリーヌ仕立て

クリームチーズ、清里産ジャージーミルク、卵を合わせ蒸し焼きにしました。ねっとり濃厚な仕上がります。

▲ パンケーキ

清里産ジャージーミルクを使った、ふわふわ仕上げのパンケーキです。

▲ CONCEPT

北杜市産の材料を使用することにより、幅広い年齢層に楽しんでもらいたい数々のメニュー。「気軽にガッツリ食べられて、インスタ映えるオシャレな商品を作りたい!!」という高校生のアイデアを取り入れました。

※全メニュー販売を終了しています

✕ レストランのみ提供



店舗内観



ROCKビーフカレー



Kinseiken



餅菓子／1個 50g／冷凍

台ヶ原金精軒

豊かな自然に感謝し、自然を活かす伝統的な製法のお菓子造りで、手造りの温かみのあるお菓子をお届けします。

北杜市白州町台ヶ原2211
Tel 0551-35-2246
kinseiken.co.jp/

ずんだもち すするくん

とろっと滑らか、まるで飲める大福!これはただのずんだ大福じゃない。土を耕し種を植え無農薬で育て、収穫した枝豆はその日のうちに茹でたものを一粒一粒皮を手剥きする。お菓子になるまでの全てに手をかけ、心を込めています。

CONCEPT

無農薬! 青大豆! 手づくり! 真心こめた逸品。「全ての人の努力をこの一品に」「飲めるくらい柔らかい大福」このコンセプトが伝わる商品名とキャッチコピー、パッケージで伝わるようなキャラクターの考案を高校生チームが考えました。



Kinseiken

杜の山桜蝶宝

〈もりのほうせき〉

桜の花びら、熟す前のブドウを搾った酸味のあるヴェルジュ、特産品でもある北杜市産ブルーベリーを使用し、北杜市のキラキラと輝く豊かな自然を、食べる宝石と言われる琥珀糖にギュッと閉じ込めました。

CONCEPT

北杜市と繋がりのある形を高校生と考え、多くの名所がある「桜」、食杜北杜のロゴにもなっている「山」、北杜市に生息している国蝶「オオムラサキ」の形を選びました。持ち運びが出来て手軽に食べられるお菓子がコンセプトです。



菓子／30g／常温



店舗外観



焼菓子／2個／常温

CONCEPT

北杜市の美しい星のイメージと特産品である美味しいチーズを使った商品を作りたいという高校生の想いを形にしました。カマンベールチーズの風味・特徴を活かすことにこだわりました。



焼菓子／1個／常温

CONCEPT

「地元で愛される野菜を使いたい!」という高校生の思いを大事にして取り組んだ身体にやさしいタルトです。小麦、卵、乳製品を使用していないアレルギーフリーとなっております。
(※一部にアーモンド・大豆を含む)



星見里チーズフィナンシェ ※販売休止中

北杜市の清里ミルクプラントのカマンベールチーズをふんだんに使い、山梨県産のアカシヤ蜂蜜で上品な甘さを引き出し、しっとり焼き上げたフィナンシェです。アカシヤ蜂蜜をたっぷりかけてお召し上がりください。



北杜市産ベジタルト ※販売休止中

北杜市産のじゃがいも、トマト、ペビーリーフ、ブルーベリーをふんだんに使い、隠し味にシナモンと県産のアカシヤはちみつを使用しています。ココナッツオイルの風味とシナモンの香り、トマトの酸味が絶妙な美味しさです。



NEW!

Yatsugatake Naponi

食べてみるじゃん? 野菜の杜

生地を使用する小麦粉の代わりに米粉を使用し、食感を楽しむために豆腐を使用しています。小麦アレルギー、グルテンフリーに加え、肉の代わりに大豆ミート、チーズの代わりにヴィーガンチーズを使用することで、ヴィーガンの方にも食べていただけるピッツァです。

CONCEPT

米粉ベースの生地に豆腐を入れることで通常のピッツァの食感と異なる中で、この生地にあう食材を何種類も試し、色合いや見た目も大切にしながら1枚のピッツァを完成させました。



冷凍食品／1枚／冷凍

八ヶ岳ナポリ

山梨県、八ヶ岳の食材を使いSDGsを意識した商品で、お家での食卓に笑顔があふれるようにの思いで製造しています。

北杜市高根町清里3545
Tel 0551-48-3311
robenso.com



パン／500g／冷凍

米粉plus.

北杜市白州町の静かな山の中。地元素材を活かした米粉パン・菓子の店です。

北杜市白州町横手3288

Tel 080-5434-5273

facebook.com/pluspluskomeko/



パン／おおよそ300g／冷凍

CONCEPT

「色々な味を食べ比べできるパンが作りたい」という高校生らしい声と「米粉100%でアレルギーの方に気を遣った商品」という食への関心の高さをもとに小麦不使用の米粉パンを開発しました。



tittottu(ちとっつ)休日パン

山梨県産米粉を使用したもちもち米粉食パンです。「お家時間にぴったりな米粉パン」を目指した商品作りをしました。お客様に美味しく食べてもらう為に生徒が考案したサンドウィッチレシピをお試しください。



tittottu(ちとっつ)カリッとふわっと

※受注販売

山梨県産米粉を使い小麦不使用の米粉パンです。カスタードクリーム／クランベリーとクリームチーズ／ベーコントマトの3種類。北杜高校産ケチャップ、白州平飼いたまごなど厳選素材を使い新食感を楽しめます。



こだわりのカタチ米粉クッキー

※受注販売

地元野菜のビーツとかぼちゃを練りこんだ米粉クッキーです。我が家でも毎年見ることができる国蝶オオムラサキが優雅に飛んでいる姿を表現しました。高校生がいつも目に見えている景色を想像しながらご賞味ください。



ゴボウのおっこごぼうスノーボール

北杜市産の香り高いゴボウを低温乾燥させ旨味を引き出したゴボウチップと、山梨県産米粉を使用したサクサク食感のスノーボールは、八ヶ岳の雪景色をイメージして作りました。

ゴボウのおっこごぼうフロランタン

北杜市産の香り高いゴボウを低温乾燥させ旨味を引き出したゴボウチップと、濃厚なキャラメルを合わせました。



焼菓子／60g／常温

CONCEPT

「高校から見える八ヶ岳連峰」「花壇を飛んでいるオオムラサキ」「北杜高校シンボルツリーのプラタナスの葉」をイメージして、高校生とクッキー型から開発しました。



焼菓子／70g／常温



焼菓子／75g／常温



ミートソース／280g(2人前)／常温

中村農場

ハケ岳南麓1050mにある自然豊かな農場です。こだわりの鶏肉や卵を一貫生産しています。

北杜市高根町東井出4986-524
Tel 0551-47-5030
nakamuranajo.com



みんなでシェアはび!! ～中村農場の地鶏でつくったミー鶏(とり)ソース～

中村農場の鶏肉だけを使った、ゴロゴロお肉の食感が楽しいチキンミートソース!最後まで美味しく食べられる味付けと、たっぷりのボリューム(2人前)で様々なお料理にお使いいただけます。チキンとは思えない!? 食べ応えの抜群のミートソースです。



太陽のいただき ※期間限定販売

サツマイモを使った温かなワッフルに、アイスクリーム「太陽のごちそう」をのせ、季節の野菜をトッピング。温と冷のコントラストをお楽しみください。アイスを含め、野菜は全て北杜市産です。デザートとして、またはコーヒーと一緒にぜひ!!



洋生菓子／90g／冷蔵温



ハケ岳プリン

中村農場の濃厚なオレンジ色の黄身が特徴のハケ岳卵で作ったプリンです。

白雪姫プリンにキュンです ※期間限定販売

お米を与えて育てたアローカナという品種の鶏が産んだ、白い黄身とスカイブルーの殻が特徴の珍しい卵と、地元の牛乳で作った白いプリンです。



太陽のごちそう

地元で育てられたトマトとサツマイモを材料にしたカップアイスです。お野菜はどちらも明野産です。素材の味を生かしつつ、甘さ控えめで大人子供問わず気軽に食べられる、栄養たっぷりの身体に優しい商品です。



店舗外観

あけの農さん物直売所レストラン

日照時間日本一の北杜市明野町の農産物を中心とした直売所、その2階にある眺めの良いレストランです。

北杜市明野町上手11928-1
Tel 0551-25-5830
agrimind.co.jp



カップアイス／100g／冷凍

CONCEPT

日照時間日本一の明野町で、太陽の光をたっぷり浴びて育った味わい深いお野菜を、たくさんの方々に食べてほしい!という高校生の意見を取り入れて作りました。

Shugetsu



生菓子／5ヶ入／常温(夏季 冷蔵)

手づくり和・洋菓子「秋月」

地元の自然素材を積極的に活用し、手作りで美味しく、ヘルシーと安心安全にこだわった心通う店舗を目指しています。

北杜市武川町三吹2143-31
Tel 0551-26-2759



桜と花豆のマカロン

※期間限定販売

桜のエキスとピューレを使用したクリームに、北杜市の北に位置する八ヶ岳の麓「清里」で採れた花豆をサンドした“和風マカロン”です。花豆の食感と桜の香りが春の訪れを感じさせます。



ザクッ。なseasonパイパフェ

※期間限定販売

パイとパフェを融合させた1品。四季によってマスカルポーネクリームに合う北杜市のフルーツのジュレを敷き、フワフワの生クリームとサクサクのパイ生地で楽しめるパフェになっています。

Yatsugatake
pai koubo



パイ菓子／1個／冷蔵

八ヶ岳パイ工房

標高1000mの八ヶ岳の麓にある小さなパイ専門店です。

北杜市大泉町谷戸5632
Tel 0551-38-0290
dcn.ne.jp/~skana/paikoubo.htm



生菓子／1個／常温(夏季 冷蔵)



いちご物語

スポンジは地元の平飼卵と夏苺を使用して、可愛いピンク色に仕上げ、夏苺と練乳入りの特製バタークリームをサンドしたロールケーキ。

ほくと花豆ロール

地元の平飼卵を使用したスポンジに、八ヶ岳南麓の清里地域で採れる高級花豆を合わせた和風ロールケーキです。



北杜の恵みいっパイふわゴロキッシュ

※期間限定販売

北杜市産の野菜や食材をパイ生地からあふれるくらいゴロゴロふんだんに使用し、ふわふわのキッシュ生地に流し込み焼き上げました。

トマト・チーズ香る! ミートマトパイ

※期間限定販売

トマトの利いたミートソースに、清里ミルクプラントオリジナルのさけるチーズを載せ、パイ生地に包みこんがり焼き上げました。



パイ菓子／1ホール 1カット／冷蔵



パイ菓子／1本／常温

Harvest terrace Yatsugatake



店舗外観

ハーベストテラス八ヶ岳

目の前に広がる畑で作られた新鮮な野菜を使ったお料理を堪能いただける、畑と一体となった体験型のレストラン

北杜市小淵沢町4869-1
Tel 0551-36-8100
harvest-t.jp



にんじんバターサンド(左)・
北の杜クッキー(右)／冷蔵



にんじんアイシングクッキー＆ハー
ブティー／常温



▲ よつぼしいちごのタルト

※販売を終了しています

タルトの下層に程よい甘さのいちごのムース、上層には濃厚かつクリーミーなマスカルポーネソースを使用し、自家農園で採れた新鮮な『よつぼし』苺を贅沢に味わえる一品です。

✕ レストランのみ提供



▲ ソイココナッツヨーグルト

白州名水仕込み、八ヶ岳南麓産プレミアム大豆「すずさやか」を使用したオカラ成分も含まれる「まるごと大豆飲料」とココナッツミルクをブレンドして、厳選された植物性乳酸菌で発酵させた純植物性ヨーグルトです。

Hakushuya mamekichi



生菓子／400g／冷蔵

白州屋まめ吉株式会社

地域のこだわり原料を白州名水にて仕込む清涼飲料水を主力とする製造メーカーです。

北杜市白州町台ヶ原274-1
Tel 0551-35-3393
h-mamekichi.co.jp



▲ にんじんバターサンド

※販売休止中

生地にしり下ろしにんじんを混ぜて、野菜本来のほのかな甘みを演出した一品です。

▲ にんじんアイシングクッキー

※販売休止中

クッキー生地にしり下ろしにんじんを混ぜ込んで、その前面ににんじんを混ぜ込んだアイシングを施しました。こちらも、にんじんのほのかな甘みを楽しめる一品に仕上げました。



▲ 杜の恵大豆ヨーグルト

※販売休止中

青臭さのない北杜市産大豆「すずさやか」と南アルプスから流れる美味しい水で作った大豆まるごと飲料に、柚子果汁とはちみつを加え、植物性乳酸菌で醗酵させたまろやかで後味スッパリ大豆ヨーグルト飲料です。



生菓子／150g／冷蔵

▲ CONCEPT

健康志向のご家庭や美意識の高い女性におススメしたいと高校生が考え、開発した商品です。体に優しい柚子・はちみつ入りで飲みやすい大豆ヨーグルトは、乳アレルギーのお子さんもお飲みいただけます。



店舗外観

Bench

昼は定食、夜はワインや日本酒、つまみや食事を楽しんでいただく長坂駅前小さな食堂です。

北杜市長坂町長坂上条2533-24
Tel 0551-45-8875
Instagram bench_nagasaka

八ヶ岳めし 「八ヶ岳のきらめき」

※受注販売

ハンバーグをメインに、北杜市産の美味しいお米や季節を感じる色とりどりの地元野菜、卵を使ったがっつりワンプレートランチです。八ヶ岳の山々と麓に広がる景色を思い浮かべながら、自然の恵みをお腹いっぱい楽しんでください。

CONCEPT

八ヶ岳(やつ)めしとは、北杜市らしい八ヶ岳に広がる自然、季節を感じて欲しいという高校生とBenchの想いを込めたメニューです。地元の皆さんはもちろん、八ヶ岳の登山を楽しむ方々にも食べてほしい一皿になりました。

✕ レストランのみ提供



スターナイトパレード

農家直送で仕入れた北杜市産苺&ブルーベリーの無着色無香料の手作りジェラートです。苺のソルベとブルーベリーの八ヶ岳ジャージーミルクベースで2層にし、トップに白州産赤ワインの星型ゼリーを乗せて夜空のジェラートを表現しました。

CONCEPT

高校生にとって印象の強い北杜市の美しい「星空」をテーマに首都圏近郊の20、30代をターゲットにしたジェラートを開発しました。北杜市特産のフルーツを使用して、SNS層の若い世代にもアプローチできる華やかな見た目と味になるよう工夫しました。



アイスマルク/120cc/冷凍

麓ジェラート

白州の山麓で手作りしている小さなジェラート屋です。地元産の旬な素材をたっぷり使用し濃いめに仕上げています。

北杜市白州町横手2111
Tel 070-4082-6238
facebook.com/fumotogelato/



清涼飲料水／200ml／常温

有限会社久保酒店

大正初期に創業し100年を越えて、酒類・飲料を通じ、地域と共に北杜市の魅力・素晴らしさを発信しています。

北杜市小淵沢町7661
Tel 0551-36-2034
kubosaketen.com

つちのね IRODORI ミックスジュース

※期間・本数限定販売

北杜市産原料100%のストレート果汁を使用し無添加で仕上げた「安心」・「安全」なミックスジュースです。そのままでも美味しいですが、スムージーの素として混ぜ、オリジナルジュースをつくることもおすすめです。

CONCEPT

「生活に彩りを、食にイロドリを。」
高校生から「地元北杜市の素材を使用した飲み物」という提案を受け、弊社の協力加工業者と共に、地元原料にこだわり、飲み方にアレンジが可能な商品を開発しました。



カップほうとう

※販売休止中

山梨名物のほうとうを、高校生のフレッシュなアイデアをもとに自社商品として初めてのレトルトカップ麺にしました。また、賞味期限が長いいため保存食としてもおすすめです。

CONCEPT

「すぐ食べられて、世界中に知ってもらえる商品」という高校生のアイデアをコンセプトに「カップほうとう」を開発しました。レトルト商品のため日持ちし、電子レンジでの調理なので気軽に手に取ってもらいやすい商品です。



麺／340g／常温

有限会社横内製麺

八ヶ岳南麓の“名水の里”と呼ばれている山梨県北杜市長坂町で、その豊かな水と気候風土を生かした麺の製造をしています。

北杜市長坂町長坂上条2076
Tel 0551-32-2154
yokomen.com