



700年の歴史を持つ「身延ゆば」は、そのまま刺身で食べるもよし、揚げ物や煮物など調理してもよし！精進料理にも欠かせない。また、自宅で作るゆばを楽しめる豆乳や「ゆば井」「ゆばまん」などの加工品も充実



みのぶまんじゅう

いわずと知れた身延土産の代名詞の一つ。素朴な味わいの薄皮の中には昔ながらのこしあんが。蒸したてのほっかほかを手に街を散策するのもオツ

ぶの品鑑 の特図

歴史と文化に彩られた身延町には、全国に誇る特産品が盛りだくさんです！その美味しさや作り手の技術を心ゆくまで堪能してください。お土産にもおすすめです！



ゆば



下部温泉の幽谷から採水した「天然鉱泉水信玄」「神水」は硬度高め。「身延山」はバナジウムを多く含むナチュラルウォーター。いずれも飲みやすくリピーターが続出

ミネラルウォーター



あけぼの大豆

大粒で甘みとコクのある「あけぼの大豆」は生産量が非常に限られていることから「幻の大豆」とも言われる希少品。きな粉や煎り豆など、関連商品も充実している。また、10月の数週間と収穫時期が短い枝豆もクセになるおいしさ！



しいたけ

肉厚でしっとり柔らかい食感のしいたけは、お土産としてはもちろん、町内の飲食店で名物料理として楽しめる



竹炭

身延駅の南、和田峠で作られる竹炭は、日常生活にも取り入れられるバラエティ豊かな商品展開で人気！殺菌作用に優れた竹酢液は、ガーデニングやお風呂に入れて使うと◎



アイス

下部味噌とあけぼの大豆から作ったきな粉を使用したアイスのほか、刻んだゆば入りのアイスなどバラエティ豊か。ゆばの里」限定ソフトは、濃厚で上品な味わいが魅力！



下部味噌

寒の水で仕込み秋まで寝かせて作る「下部味噌」は、コク深い味わいが特徴。下部味噌を使用した「味噌ようかん」や「みそ飴」などお菓子はお土産として◎！

身延のおみやげ処へお土産ください！

門内商店街



身延山の総門から三門まで約1kmにわたり、仏具や数珠、まんじゅうやゆば、しいたけなどを扱う様々な店が並ぶ。

☎ 0556-62-1103 (身延町商工会)

⑥ 身延町身延地内
⑦ <http://minobu-shokokai.jp>

しょうにん通り商店街



なまこ壁に日本瓦、白・黒・茶色で統一された純和風の家並みが続く身延駅前の商店街。「平成の古都」として親しまれる。

☎ 0556-62-1103 (身延町商工会)

⑥ 身延町角打地内
⑦ <http://minobu-shokokai.jp>

みのぶゆばの里



独自の製法でゆばを製造・販売する大型施設。生ゆばを10枚重ねた人気商品「清流」は、とろけるような食感と濃厚な味わいを楽しめる。食事処では、自慢のゆば料理で休憩できる。

週末限定販売の「ゆば子ちゃんコロッケ」がリニューアル！おから・豆乳・ゆばのコラボをお楽しみください

みのぶゆばの里 千頭和さん

☎ 0556-62-6161

④ 身延町相又425-1
⑤ ゆばの館 / 9:30~18:00
食事処「清流」/ 11:00~18:00 (L.O.17:30)
⑥ 火曜(祝日の場合はその翌日)、年末年始
⑦ <http://www.minobuyuba.jp>



道の駅 しもべ



旬の野菜や地元の特産品などが揃う道の駅。併設に屋根付きのバーベキュー場や芝生広場、ミニメント遊具、休憩もできる築100年移築民家などがあり、家族連れでの利用も多い。

味噌をはじめ、きょうろや小梅の甘酢漬など、道の駅内の加工所で製造するオリジナル商品も人気です

道の駅 しもべ 小林さん

☎ 0556-20-4141

④ 身延町古閑4321
⑤ 10月~4月 / 9:00~17:00
5月~9月 / 9:00~18:00
⑥ 水曜(祝日の場合はその翌日)
⑦ <http://www.michinoeki-shimobe.com/>



その他の主な
特産品直売所

■大島農産物直売所 ☎0556-62-3311

■JAふじかわ 中富直売所 ☎0556-42-3311

■竹炭の里(身延竹炭企業組合) ☎0556-62-3611

■ゆば工房五大 ☎0556-62-3535

■さくら元氣村 ☎0556-62-4180