



750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！精進料理にも欠かさない。また、自宅でゆばを楽しめる豆乳や、コロッケ、ソフトクリーム、ゆば丼、ゆばまんなどの加工品も充実



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。いずれも飲みやすくリピーター続出

ミネラルウォーター



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◎



みのぶまんじゅう

いわずと知れた身延土産の代名詞のひとつ。薄皮にこしあんを包んだ蒸しまんじゅうは、町内3店が自家製造。店ごとに製法が異なるので食べ比べするのもおもしろい



あけぼの大豆

大粒で甘みとコクのある「あけぼの大豆」は、生産量が限られていることから「幻の大豆」とも呼ばれる希少品。収穫期間が短い枝豆もクセになる美味しさ。シュウマイや豆腐、大豆を焙煎したオリジナルドリンク「ソイコティー」など、加工関連商品も充実している



手作り味噌

あけぼの大豆を使用した味噌など、手作り味噌が大人気！

西嶋和紙

武田信玄も重用した400年以上の歴史をもつ西嶋和紙。戦後開発された「画仙紙」は、にじみが美しいこと、墨色の発色がよく深みのある色合いが表現できることから、国内外の多くの書道家に愛されている



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



身延のおみやげ処へお土産を送りください！

門内商店街

B-5



身延山の総門から三門まで約1キロにわたり、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。

しょうにん通り商店街

C-5



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)



商工会HP▶

みのぶゆばの里

B-5



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。

☎ 0556-62-6161

- ④ 身延町相又425-1
- ④ 9:30～18:00 ※食事処は11:00～18:00 (L.O.17:30)
- ④ 火曜(祝日の場合はその翌日)、年末年始



公式HP▶

道の駅 しもべ

D-2



旬の野菜や地元の特産品などが揃う道の駅。コインシャワーやコワーキングスペースも併設。敷地内には、ジビエ料理を提供する食事処が週末限定でオープンする。

☎ 0556-20-4141

- ④ 身延町古閑4321
- ④ 9:00～17:00
- ④ 水曜 ※1～2月は水・木曜定休



公式HP▶

その他の主な
特産品直売所

■大島農産物直売所 ☎0556-62-3311

■JA山梨みらい中富直売所 ☎0556-42-3311

■西嶋和紙の里 ☎0556-20-4556

■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