



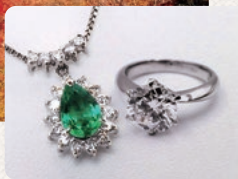
kokoro no furusato kaicity

こころ踊る、魅力のまち。

山とまちがおりなす甲斐市は、
おいしい特産品や一度は行ってみたい人気スポットが目白押し。



御嶽昇仙峡とジュエリー



花崗岩が作る迫力の断崖、清冽な流れにより作られた奇岩の連なりの美しさは圧巻。令和2年6月に日本遺産の認定を受けました。水晶の一大産地であった昇仙峡一帯は、宝飾産業都市の礎ともなっています。



やはたいも

市内の八幡(やはた)地区で栽培している里芋で、その地名を冠して名付けられました。きめ細かい繊維と強い粘り気が特徴です。



桑

「桑」は、健康食材として注目されています。100%甲斐市産の桑を使用した桑の実ジャム、桑茶、桑パウダー、ぜひお試しください。



信玄堤

氾濫を繰り返す金無川を治めるため、武田信玄が築いた堤防です。毎年4月15日には水防祈願の「おみゆきさん」が開催されます。



市内ゴルフ場

甲斐市内には3つのゴルフ場があり、それぞれが大自然に囲まれ、美しい山々を望む魅力的なコースです。日本の誇る霊峰富士に向け、豪快なショットを決められるのも特徴です。



赤坂とまと

朝と昼の寒暖差があり、日照時間の長い甲斐市はトマト栽培に適しています。糖度が高く中身がぎっしりつまった甘いトマトです。



ぶどう・シャインマスカット

甲斐市の気候や土壌はぶどう栽培に適しており、人気のシャインマスカットをはじめ、様々なぶどうが生産されています。



甲斐梅の里 クラインガルテン

年間契約で地域とふれあえる滞在型市民農園です。6月には近くの棚田エリアで「棚田ろうそくまつり」が開催されます。



ふるさと納税で「こころのふるさと甲斐市」をぜひ応援してください！

甲斐市ふるさと応援寄附金とは？



甲斐市を応援したいという皆様の思いを寄附金で形にする制度です。寄附をされた方にはお礼として様々な特典をお渡ししています。なお甲斐市では寄附金を次の事業に活用しています。

- ① 水と緑を大切にしまちづくり
- ② 健やか甲斐っ子を育てるまちづくり
- ③ いつまでも安心して生活できるまちづくり
- ④ 山梨県緑化センター跡地活用事業
- ⑤ 市長と一緒に創るまちづくり

とってもカンタン！ 寄附の手順

STEP.1

甲斐市
ふるさと納税の
受付サイトに
アクセス
下記の10サイトから
お選びください。

STEP.2

寄附額、
返礼品、
寄附の使い道を
選択する

STEP.3

お礼の品や
寄附受領
証明書が届く

STEP.4

確定申告
翌年2月中旬～3月中旬
ワンストップ
特例制度
申請書送付
翌年1月10日必着

STEP.5

所得税還付・
住民税控除

各種ふるさと納税ポータルサイト一覧

※各サイトにより掲載商品が異なります。



ふるさとチョイス



さとふる



ANAの
ふるさと納税



楽天市場



ふるさとぶらす



三越伊勢丹
ふるさと納税



セゾンの
ふるさと納税



ふるさと
プレミアム



auPay
ふるさと納税



ふるなび

お問い合わせは

甲斐市 経営戦略課

〒400-0192 山梨県甲斐市篠原2610
TEL 055-278-1678 FAX 055-276-7216
fu@city.kai.yamanashi.jp
https://www.city.kai.yamanashi.jp/

Instagramも
CHECK



Attractive introduction of kaicity
Furusato tax



kokoro no furusato kaicity

こころの
ふるさと
甲斐市



山梨県
甲斐市

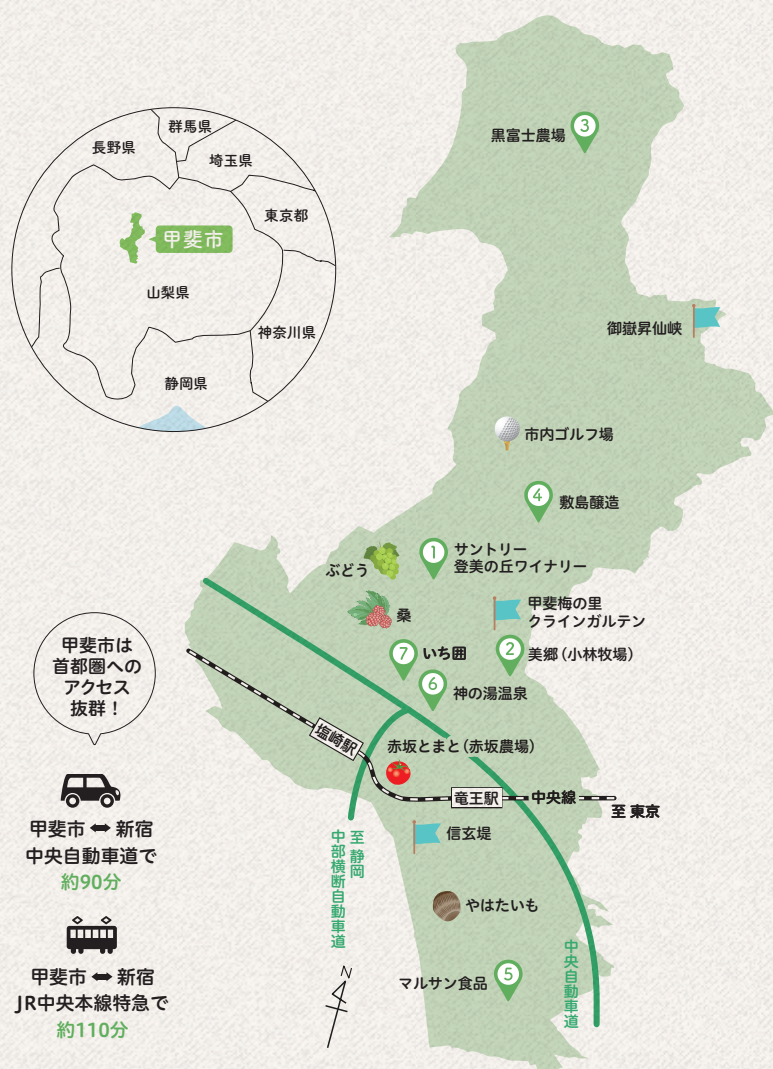


こころのふるさと 甲斐市について

甲斐市は、甲府盆地の中西部に位置し、住宅地と農地が混在する平坦な市街地エリアと昇仙峡などの景勝地を有する自然豊かなエリアから形成されています。

恵まれた気候と度重なる釜無川の氾らんにより生み出された肥沃な土壌は豊かな農産物を育み、自然条件を利用した果樹栽培やワイン醸造なども行われています。

緑豊かな自然環境と調和を図りながら、活力にあふれ、穏やかで人にやさしいまちである甲斐市は、甲府盆地の新たな発展をリードする「緑と活力あふれる生活快適都市」の実現をめざして、住みよい郷土づくりと誇れる郷土づくりを進めています。



こころもからだも温まる、甲斐市のお店。

豊かな風土に根ざした文化や産業から生まれた、こころのふるさと感じられるお店を紹介します。

MAP No.1 サントリー登美の丘ワイナリー

自国産ぶどう100%の最高峰の日本ワイン

「登美の丘」の土地でぶどうをつくり続けて100年余り。広大な自家ぶどう畑で、頑なに土からつくり上げ、ひとつひとつ丁寧に育てたぶどうが手摘みされ、ワインに醸され、瓶詰めされるまでの一貫したワインづくりを行い、ここにしかないワインを生み出し続けています。

PICK-UP ITEM

(左)フロムファーム
登美の丘
甲州2020
(右)フロムファーム
登美の丘
赤2020



ぶどうの生まれ故郷の名を冠したサントリー日本ワイン「登美の丘」は、当ワイナリーを代表する日本ワインです。



MAP No.2 美郷(小林牧場)

山梨のワインと大自然が生んだ甲州ワインビーフ

市内北部の標高1,000mの澄んだ空気と良質な水、恵まれた大自然の中で1,250頭の肉用牛を飼育しています。飼育には、ワインをつくる過程で出るブドウの搾りかすを与えているため、ポリフェノール効果による臭みの少ない赤身の美味しい「甲州ワインビーフ」になります。

PICK-UP ITEM



生産・加工・販売の一貫経営の強みを生かし、牧場から食卓まで安全で美味しい牛肉をお届けします。



MAP No.3 黒富士農場

本当に美味しい卵は、幸せな鶏から産まれる

標高1,100mの山間の大自然の中にある黒富士農場では、日本初のオーガニック卵の認証を取得しています。食の安全安心はもちろん、動物福祉にもこだわり、鶏たちにストレスのかからない環境づくりに力を入れ、「アニマルウェルフェア」の認証制度も取得しています。

PICK-UP ITEM



「バウムクーヘン プレーン」たまご本来の味が楽しめる、濃厚でしっとりとした人気No.1バウムクーヘンです。



MAP No.4 敷島醸造

日本ワインは葡萄栽培からこだわる

標高600mの自社農場で少量高品質のワインづくりを目指しています。一番のこだわりは自社農場で取れた葡萄を使用していること。ワインづくりは葡萄づくりから始まるとの想いで純粋な日本ワインを作り続けています。

PICK-UP ITEM

(左)甲州 樽熟成
2018 白
(右)マスカットベリーA
樽熟成 2017 赤



自然農法で育てた100%自社栽培なので、最高の状態で葡萄を収穫し、すぐに仕込めることが強みです。



MAP No.5 マルサン食品

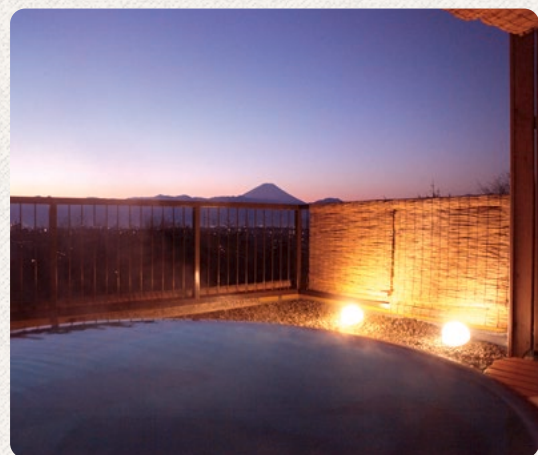
地元酒造の酒粕をふんだんに使った絶品の粕漬

「粕漬けは、粕が命」こだわりの製法で魚の粕漬けを作り続けています。粕を熟成させるため、その時の天候・気温に応じて製法を変えながらつくる粕漬けは自慢の逸品です。海のない県でも美味しい魚を堪能できます。

PICK-UP ITEM



焼いた粕漬は魚本来の甘さが際立ち、さらに粕床の甘みと旨みが絡み合い極上の味になります。



MAP No.6 神の湯温泉

富士山の絶景を独り占めできる貸切露天風呂

ゆとりとくつろぎ、優雅な時を楽しめる神の湯温泉。180度の大パノラマ夜景や、富士山を一望できる絶景の貸切露天風呂「輝きの湯」をはじめ、様々なお風呂が用意されており、お客様の心と体を癒してくれます。

PICK-UP ITEM



リピーターのお客様が多く、ここならではのゆったりとした贅沢は時間を楽しんで頂けます。ぜひ足をお運びください。



MAP No.7 いち囲

旬の食材でおもてなし。伝統を守る絶品料理

甲府盆地を眺めながら旬の美味を楽しむことができる「甲斐の四季料理 いち囲」。山梨の郷土料理と旬の食材を使った四季折々の料理でおもてなし。店主が厳選した食材を使って仕上げる絶品郷土料理をご賞味ください。

PICK-UP ITEM



旬の地産食材を使った郷土料理を提供しています。あわびの煮貝や箕箕(みみ)ほうとうなど、味と伝統を守ってまいります。

