



上野原の  
笑顔とまごころ  
つつみました。

かつて旧上野原町は、甲斐絹の里として江戸と甲州の商人の出入りでにぎわいました。甲州街道沿いに市がたち、近隣の農家の人たちが織り上げた甲斐絹が消費都市として名を成し始めた江戸で盛んに取引されていました。酒まんじゅうはこの市に集まった商人に愛され、味の良さはこの人達によって広く宣伝されました。数件ある酒まんじゅう屋は、先を争って買う客で長い列が出来たといいます。明治、大正、昭和、平成と時が流れましたが、素朴な味はいつの時代にも好まれ上野原名物として人気を博しています。麴から作る甘酒には長寿の里「桐原(ゆずりはら)」を源流とする水を汲み、地元で収穫した小麦粉とあずきを原料にしていますが、なによりも上野原の清冽な気候風土が「酒まんじゅう」に適しているのだと思われます。最近では長寿食としても見直され、現在市内には12軒のまんじゅう屋が営業しております。



お土産にも。  
ご家庭でも。



- |            |             |
|------------|-------------|
| ① 高城まんじゅう店 | ⑦ おふくろ      |
| ② 高嶋屋酒饅頭店  | ⑧ 王の入りまんじゅう |
| ③ 永井酒饅頭店   | ⑨ 小麦工房 ふーが  |
| ④ 東甲斐地産    | ⑩ 里味園       |
| ⑤ 東山酒饅頭店   | ⑪ 大塚酒饅頭店    |
| ⑥ 風月堂      | ⑫ 向風酒まんじゅう  |

発行：上野原市役所  
経済課 商工観光担当

☎ 0554-62-3119  
山梨県上野原市上野原 3832

Specialty of Uenohara  
**SAKAMAN**

上野原名物「酒まんじゅう」







## ① 高城まんじゅう店

「上野原のふるさとの味は酒まんじゅう」  
米麴で発酵した体にやさしい発酵食品で少し大きめの酒まんじゅうです。種類は、あん(つぶしあん)、みそ(カツオの削り節を加えた甘みそ)、抹茶(皮に抹茶を練り込んだもの)の3種類。天皇陛下が上野原へお越しになられた際に献上した酒まんじゅうです。

あん、みそ、抹茶 各95円

山梨県上野原市上野原 3603 ☎0554-63-0260  
●営業時間 8:30～売切れ終い ●定休日 木曜日



## ⑥ 風月堂

「昔ながらの酒まんじゅう」  
生麴を使い、昔ながらの製法で手づくりした素朴な味わいの酒饅頭です。あんはちょうど良い甘さのつぶしあんを使用しています。

あん 70円

山梨県上野原市上野原 583 ☎080-2005-8722  
●営業時間 9:00～17:00 ●定休日 木曜日



## ⑧ 王の入りまんじゅう

「大満足の酒まんじゅう」  
市内で販売されている他の酒まんじゅうの3倍ほどはある大きなおまんじゅう。また、市内で唯一昔ながらの薪と窯でふっくら蒸したおまんじゅうはあんのみそ二種類。食べ応えのある大満足の酒まんじゅうです。

あん、みそ 各150円

山梨県上野原市秋山 12046 ☎0554-56-2830  
●営業時間 8:00～売切れ終い ●定休日 月曜日



## ② 高嶋屋酒饅頭店

「艶のあるもっちり食感の酒まんじゅう」  
種類は、あん、みそ、魚、塩の4種類。あんは自家製のつぶしあんを使用し、甘さがしっかりあっても口残りしない「重くないあんこ」になっています。魚は鮭を使い、塩は砂糖を使用せず塩のみで味付けしたさっぱりしたあんです。

あん、みそ、魚、塩 各80円

山梨県上野原市上野原 1611 ☎0554-63-0641  
●営業時間 9:00～売切れ終い ●定休日 水曜日



## ③ 永井酒饅頭店

「百年生きてきた 甲州街道・旅の味」  
代々受け続いてきた酒種が作る、生地が命の「永井の酒まんじゅう」。現在は7種類のお味をご用意しております。あんまん、みそまん、塩まん、おかかまん、高菜まん、ととまん、あんなし。地方発送も承ります。

あんまん、みそまん、塩まん 各83円、おかかまん 93円  
高菜まん、ととまん 各103円、あんなし 60円

山梨県上野原市上野原 1596 ☎0554-63-0109  
●営業時間 9:00～18:00(夏季8:15～18:00) ●定休日 月・木曜日(祝日は営業) ●駐車場有



## ④ 東甲斐地産

「甘酒から手作り。昔ながらのヘルシー酒まんじゅう」  
国産原料にこだわり、昔から上野原で母から子に受け継がれてきた製法で全て手作りです。子供たちにも安心して食べてもらえるよう、一つ一つ丁寧に作っています。酒まんじゅうは、今話題の麹菌で作った発酵食品で、ふっくらとしたおいしいおまんじゅうです。

あん(つぶあん)、みそ(白あんを使用)、高菜、揚げまんじゅう、季節限定商品あり 各100円

山梨県上野原市上野原 3283-1 ☎0554-56-8170  
●営業時間 8:00～16:00 ●定休日 水曜日 ●駐車場有



## ⑤ 東山酒饅頭店

「安心、無添加。昔ながらの手作り酒まんじゅう」  
明治23年創業の老舗が作る酒まんじゅう。酒種から手作りの昔から変わらぬ生地。つぶあん、みそ、こしあん、鮭、塩あんの5種類を用意しています。お好みでお召し上がりください。

つぶあん、みそ、こしあん、鮭、塩あん 各85円

山梨県上野原市上野原 1320 ☎0554-63-0289  
●営業時間 9:30～17:00 ●定休日 火曜日 ●共同駐車場有



## 上野原の酒まんじゅう

— こだわり食材 —



ここ、上野原には12店舗もの「酒まんじゅう」のお店があります。昔ながらのこだわりのお店や、オリジナルのまんじゅう店など、あなた好みの「酒まんじゅう」を見つけて下さい！

## 酒まんじゅうの保存

- 1 すぐにお召し上がりにならない場合は1つずつラップに包み冷凍保存していただくと、風味を損なうことなく日持ちがします。
- 2 冷凍保存後は、蒸し器で蒸しなおすとふっくらとしておいしく召し上がれます。

## 酒まんじゅうのアレンジレシピ

- その① 油をひいたフライパンで両面をこんがり焼くともっちり食感とは違い、皮がパリッとしておいしく召し上がれます。
- その② てんぷらの要領で衣を付けてあげれば、サクサクの揚げまんじゅうとしておいしく召し上がれます。
- その③ バターをひいたフライパンで両面をこんがり焼いたり餡にバターを混ぜてもお召し上がれます。

## ⑦ おふくろ

「国産小豆・小麦粉を使ったもちもちの手作り饅頭」  
浄水器を利用した水を酒づくり・蒸かしに使用しています。種類はあん(つぶしあん)、みそ(カツオの削り節を加えた甘みそ)を使用しています。饅頭の皮がもちもちしているとお客様に好評です。

あん、みそ 各110円

山梨県上野原市秋山 2326 ☎0554-56-2389  
●営業時間 9:30～17:00 ●定休日 月曜日(祝日は営業) ●駐車場有



## ⑪ 大塚酒饅頭店

「北海道小豆を使用した自家製あんこの手作り酒饅頭」  
5種類の手作り饅頭は、あん(つぶあん)、みそ(甘みそ)、栗(つぶあんに栗の甘露煮入り)、よもぎ(つぶあんで皮によもぎ入り)、かぼちゃ(白のこしあんで皮に北海道えびすかぼちゃ入り)があります。全国発送も承ります。

あん、みそ 各90円  
栗、よもぎ、かぼちゃ 各105円

山梨県上野原市四方津 1757 ☎0554-63-0383  
●営業時間 9:30～17:00 ●定休日 木曜日、第2第4金曜日



## ⑫ 向風酒まんじゅう

「いろとりどりの酒まんじゅう」  
色とりどりの美しさが特徴の酒まんじゅう。定番の白の他に、よもぎを使った緑色、トウモロコシの黄色、紫のもの4色。中身は北海道産の小豆を使ったつぶあんの他にも、みそ、野沢菜、鮭そぼろがあります。

あん、みそ、野沢菜、鮭 各100円

山梨県上野原市上野原 5547 ☎0554-62-3147  
●営業時間 9:00～売切れ終い ●定休日 水曜日 ●要予約

