



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7軒のまんじゅう屋が営業しております。

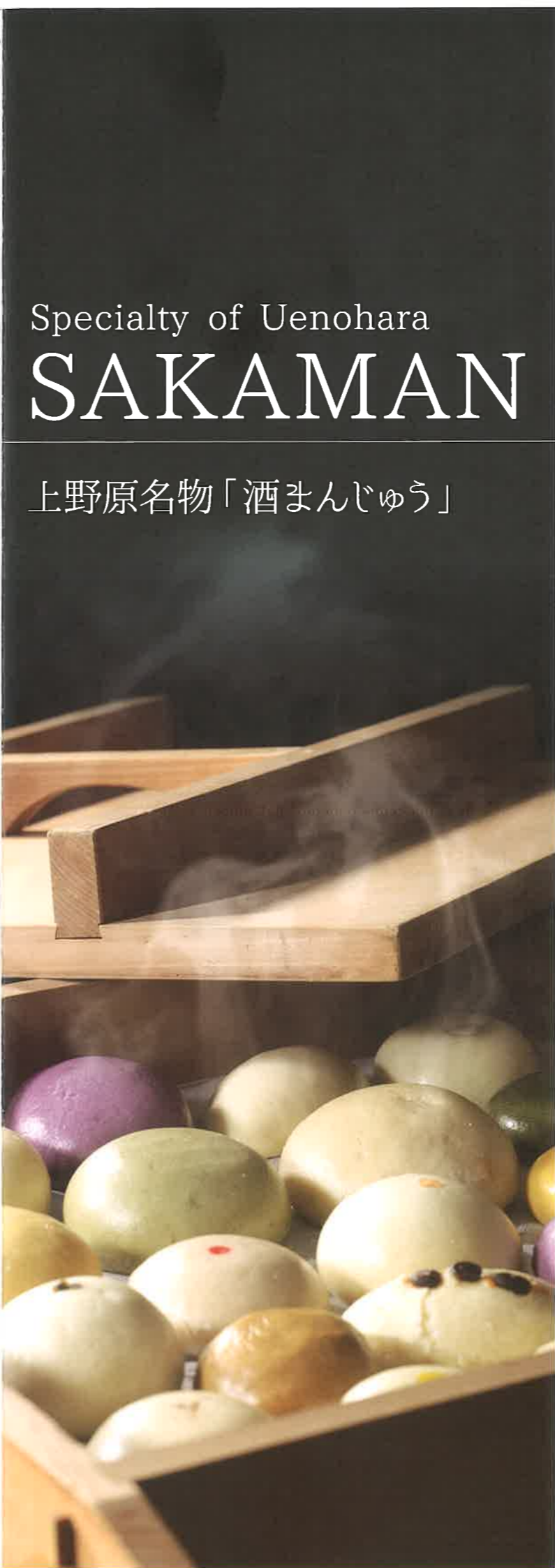


お土産にも
ご家庭でも。



- ① 高城まんじゅう店
- ② 高嶋屋酒饅頭店
- ③ 永井酒饅頭店
- ④ 東山酒饅頭店
- ⑤ 王の入りまんじゅう
- ⑥ 大塚酒饅頭店
- ⑦ 向風酒まんじゅう

発行: 上野原市役所
産業振興課 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」

米麹で発酵した体にやさしい発酵食品で少し大きめな酒まんじゅうです。種類は、あん(つぶあん)、みそ(カツオの削り節を加えた甘みそ)、高菜の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、高菜 各110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



② 高嶋屋酒饅頭店

「艶のあるもちり食感の
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90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」

代々受け継いできた酒種が作る、生地が命の「永井の酒まんじゅう」。現在は10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、揚げまん、高菜まん、ととまん、あんチーズ、チーズまん、あんなし。季節限定商品もあります。地方発送も承ります。

あんまん、みそまん、塩まん 各90円、
おかかまん、揚げまん 各100円、
高菜まん、ととまん、あんチーズ 各120円、
チーズまん 130円、あんなし 70円

山梨県上野原市上野原 1596 ☎0554-63-0109 ●駐車場有
●営業時間 9:00～18:00(夏季8:15～18:00) ●定休日 月(毎月1回)・木曜日※祝日は営業



④ 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、鮭の4種類をご用意しています。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 各100円

山梨県上野原市上野原 1320 ☎0554-63-0289
●営業時間 9:30～売切れ終い ●定休日 第1月曜日・火曜日
●共同駐車場有



小麦粉



ととまんの鮭



あんまんの小豆



味噌まんの味噌

「こだわり食材」

酒まんじゅう

上野原の

ここ、上野原には7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、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揚げれば、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いしく召し上がれます。



⑤ 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



⑥ 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。ふるさと納税返礼品としても登録しています。全国発送も承ります。

あん、みそ各110円
よもぎ、かぼちゃ各120円
栗 130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



⑦ 向風酒まんじゅう

「色鮮やかな酒まんじゅう」

色鮮やかな美しさが特徴の酒まんじゅう。よもぎを使った緑色、とうもろこしの黄色。中身は北海道産の小豆を使ったつぶあんです。

よもぎ、とうもろこし 各100円

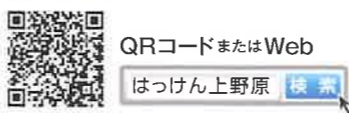
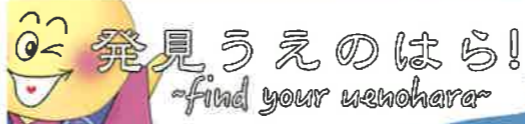
山梨県上野原市上野原 5547 ☎0554-62-3147
●営業時間 9:00～売切れ終い ●不定休 ●要予約



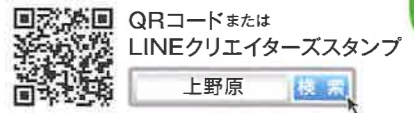
LINEスタンプ大好評発売中!



上野原観光ホームページ



ドローン動画、温泉情報、酒まんじゅう、飲食店情報、季節のイベント情報等々!!



上野原市公式ゆるキャラ「たまじまる」がLINEスタンプになりました。ぜひご購入ください!!