

甲州市勝沼

ぶどうの丘

KATSUNUMA



BUDOU-NO-OKA



甲州市勝沼 **ぶどうの丘**

〒409-1302 山梨県甲州市勝沼町菱山5093

TEL.0553-44-2111

FAX.0553-44-2341

<http://budounooka.com/>

年中無休(施設点検日は除く)

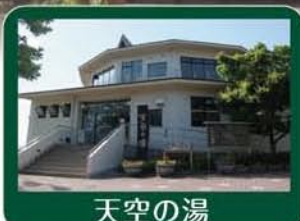
- 中央自動車道勝沼I.C.から、お車で10分
- JR中央本線勝沼ぶどう郷駅から、徒歩20分



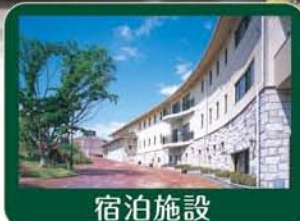
施設概要図



ワイン賛仰百年記念碑



天空の湯



宿泊施設



ワインカーヴ



展望ワインレストラン



イベントホール



バーベキューガーデン



思蓮ほうとう



美術館



売店・インフォメーションホール

バス専用
駐車場

沿革

●バーベキューガーデン	昭和55年
●ワイン地下貯蔵庫(ワインカーヴ)	昭和60年
●インフォメーションホール	昭和62年
●ワイン文化館、ワインレストラン	昭和63年
●イベントホール	平成 2年
●噴水広場	平成 5年
●モニュメント、水槽、芝生広場他	平成 5年
●美術館	平成11年
●思蓮ほうとう	平成24年
●ふれあい交流センター(天空の湯)	平成12年
●宿泊施設	平成12年
●宿泊施設(新館)	平成13年



噴水広場

明治10年(1877年)、勝沼から旅立った2人の青年。高野正誠と土屋龍憲がフランスで学んだワイン醸造技術を地元を広めて以来着実に勝沼ワイン産業は発展を遂げました。そして現在では国内の約3割のワインを生産する日本を代表するワイン産地となりました。

ここぶどうの丘は、二人の青年が蒔いた種が芽吹いたひとつの象徴であり、ワイン始まりの地、甲州市の情報発信基地となっています。

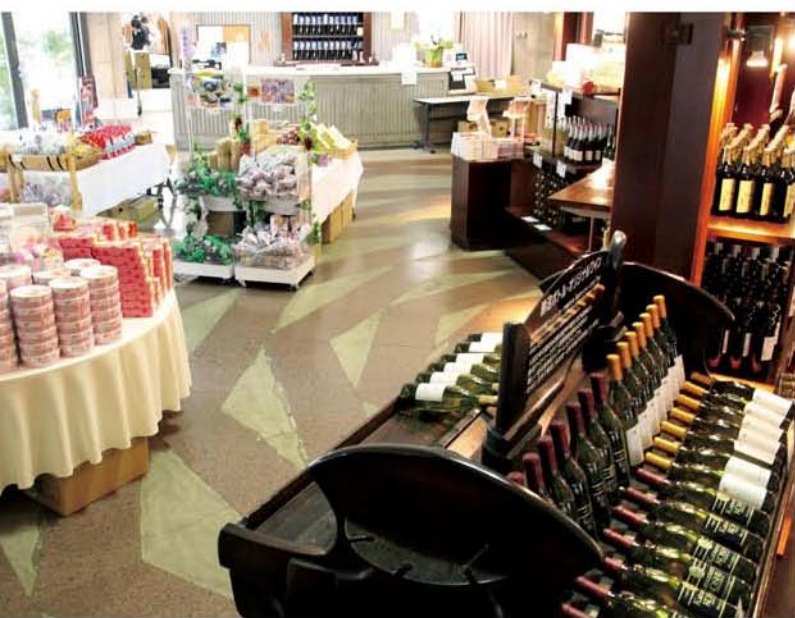


高野正誠と土屋龍憲をワインづくり研修でフランスへ派遣させる(写真:フランス トロワ市)

日本におけるぶどう栽培・ワイン醸造は、甲州ぶどうにより、この地から始まり甲州市の歴史であり文化でもあります。

ここからはじまる贈り物豊富な品揃え。

フロント・売店 (インフォメーションホール)



売店コーナー

甲州市は全国一の質と量を誇るぶどうとワインの産地。ぶどうの丘には、高品質のバラエティーあふれるワインが揃っています。

日本最大級のワインショップぶどうの丘売店で販売しているワインは、甲州市の審査をパスした甲州市推奨ワイン約200銘柄。さらに圃場まで厳密に審査された甲州市原産地呼称ワイン。また、贈答に人気のプレミアムワインコーナーや旅のお土産に1升瓶のワインもごぞいます。

その他、ぶどうとワインに関連したお菓子や、オリジナルワイングラスなども販売しています。

フロントでは、施設案内や甲州市内の観光案内も行っています。お気軽にお立ち寄りください。

※ぶどうの丘ホームページではオンラインショップも開設しています。オンラインショップ <http://budounooka.com/>



甲州市推奨ワインは、「推奨シール」が目印です。



プレミアムワインコーナー



1升瓶ワインコーナー

ワインカーヴ



甲州ぶどう

甲州市は日本初のワインが誕生した場所。日本固有のオリジナル品種である甲州ぶどう、その美貌の果実を使った甲州ワインが世界へ今、広がっている。



古くからのシンボリックなステンドグラス



営業時間: 9:00~17:30 最終受付17:00



タートヴァン

ワインの色や香り、濁りを検査するために使われる道具。このタートヴァンを持ち帰り、旅の思い出に。
(使い終わったタートヴァンは洗って保管すると長持ちする)



ワインカーヴ(ワイン貯蔵庫)には、市の審査会に合格した約200銘柄、約4万本のワイン(推奨ワイン)が貯蔵されています。

1階の売場で試飲容器タートヴァン(1,100円)を買い求めると、ワインカーヴ内の、樽を使ったテーブルに並べられたワインを営業時間中は、自由に飲み比べながら、お好みのワインを選ぶことができます。

お気に入りの一本との出会い。

展望ワインレストラン

ランチやディナー、
そしてティータイムに
ゆったりとした
ひとときを



雲海の眺め

営業時間: ランチタイム... 11:30~15:30
 ティータイム... 15:30~16:30
 ディナータイム... 17:00~20:00(ラストオーダー)

レストランからの自慢の眺望。大きな窓から一望できる
 甲州盆地とともに、軽食からフランス料理フルコースまで
 幅広いメニューをご堪能ください。もちろんワインは豊富
 なグラス及びボトルより、お好みで選べます。



メニュー

ディナー

- 甲州コース 3,500円 ○勝沼コース 5,000円
- ぶどうの丘コース 6,500円
- 山梨県産ワインビーフ&ブランドポークの手作りハンバーグ 1,900円
- 本日のお魚料理 2,250円
- 勝沼産赤ワインと八ヶ岳で育んだ「味わいビーフ」のシチュー 2,950円
- 甲州ワインビーフステーキ(サーロイン200g ファイル160g) 5,400円

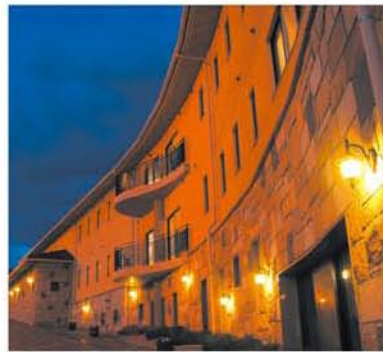
ランチ

- ランチA 2,500円 ○ランチB2,000円 ○ランチC1,900円 ○ランチD1,500円
- 勝沼産ワインを使った「ビーフカレー」 1,200円
- 甲州市産ボトルワイン720ml 1,840円～ ○甲州市産グラスワイン420円～



温泉付きホテル

ぶどう畑に囲まれた
四季折々景色の中で
リラックスと
思い出づくりを。



100%源泉を 引き込んでいます

全客室に源泉を引き込んでおり、温泉効能をゆったりとリラックスしながら堪能いただけます。



洋室



和室

ぶどうの丘温泉宿泊施設も整っております。大自然に囲まれたホテルで、満喫、リラックス滞在をお届けします。

- チェックイン 15:00からチェックアウト 10:00まで
- ご朝食(7:30~9:00)は宿泊棟1階のラウンジにて、おとりいただきます。
- ご夕食は、ご予約の際にお申し込みください。
「展望ワインレストラン・和宴会場(6名様より・予約制)」
- 滞在期間中、温泉ご利用時間は、チェックイン時から最終受付(21:00)までと翌朝7:30からチェックアウト後12:00までの間、天空の湯はフリーでご利用いただけます。
- アメニティグッズ
バスタオル、フェイスタオル、ひげ剃り、歯ブラシ、シャンプー、リンス、ボディーソープ、ドライヤーをご用意いたしております。
- 大人のお客様には、宿泊棟館内着として浴衣をご用意がございます。
- 甲州市ふるさと納税をされた方にお届けする特産品の中に、ぶどうの丘ペア宿泊券もございます。ぜひ、甲州市へのふるさと納税で甲州市を応援していただき、ぶどうの丘をゆっくりと満喫してみたい。甲州市ふるさと納税については、甲州市政策秘書課へどうぞ。
TEL.0553-32-2111(代) <http://koshu.tax-furusato.jp/>

ご宿泊料金表 (1泊朝食付)

	(1名あたり 税込)		
	2名利用/室	3名利用/室	4名以上利用/室
大人	7,550円	6,470円	5,930円
小学生	5,400円	4,640円	4,210円
幼児 <small>3歳以上の未就学児</small>	3,890円	3,350円	3,020円

シーズン

	2名利用/室	3名利用/室	4名以上利用/室
大人	9,170円	8,090円	7,550円
小学生	6,480円	5,720円	5,400円
幼児 <small>3歳以上の未就学児</small>	4,640円	4,100円	3,890円

ハイシーズン

	2名利用/室	3名利用/室	4名以上利用/室
大人	10,250円	9,170円	8,630円
小学生	7,240円	6,480円	6,160円
幼児 <small>3歳以上の未就学児</small>	5,180円	4,640円	4,430円

- 1名様利用は2名様利用の2,700円増しです。
- 和室でのお布団はお敷きいただけます。
- 館内は全室禁煙。
- 消費税変更の際は金額が変わります。詳しくはお問い合わせください。

気の会う仲間とのんびりステイ。

天空の湯

大パノラマの
景観と
高アルカリ
天然温泉。

眼下に広がる絶景と天然温泉。



営業時間:8:00~22:00(最終受付21:00)
年中無休(施設点検日は除く)

内風呂

露天風呂

四季折々の美しい景観が広がる露天風呂からの展望。
開放的な雰囲気の中でゆったりとリラックスいただけます。



脱衣所

大人:610円
子供(3歳以上~小学生):300円
※お一人様3時間まで
フェイスタオル:260円
バスタオル:830円
※お持ち込みいただくか販売となります。

ぶどうの丘温泉「天空の湯」は4つのプレートが重なる関東山地山塊の変動帯に位置し、勝沼基盤段裂温泉帯の地下深部から湧出している本格的天然温泉です。源泉は、41度の理想的な温泉で、泉質は高アルカリ性温泉です。湧出量は1日におよそ200トン(毎分142リットル)と豊富です。

概要

この温泉の泉質は、水素イオン濃度が9.5(PH)と非常に高いアルカリ性でありながら、成分的にはマイルドである世界的にも極めてユニークな高アルカリ性温泉でもあります。ゆったりとやや長めに入浴することで、カリウム・ナトリウム・カルシウム等の陽イオンがお肌に作用・吸収され、比い稀な良泉質を感じ取る事ができます。

効能

温泉効果としては、「血液・リンパ循環の促進、自律神経の調整等の温熱効果。からだの中に酸素や栄養を多く取り入れ、老廃物を体外に排出して疲労をとる静水圧効果。リハビリ等に有効な浮力効果。人体の機能リズムの変化等による総合的生体調整作用効果。温泉成分等からの医学的效果。」などがあります。効能は、神経痛、筋肉痛、関節痛、五十肩、運動麻痺、関節のこわばり、打ち身、くじき、慢性消化器病、痔疾、冷え性、病後回復期、疲労回復、健康増進などです。



ラウンジ

ラーメン	650円
ざるそば(冷)	600円
うどん	600円
牛丼	750円
おにぎり2個付	350円
ソフトクリーム	360円

イベントホール



優れた音響効果で
多目的に使える
ホール施設

ぶどうの丘主催のコンサートをはじめ、発表会、会議、講演会など幅広くご利用いただけます。約250名収容。

会議室



多目的にお使いいただける会議室は、約50人収容可能です。

美術館



営業時間: 10:00~17:00

美術館では、月ごとに企画展を随時開催しています。入館は無料です。また、作品展示者も募集しております。

ぶどう畑の広がる
静かな空間で
作品の余韻に浸る

美術館内喫茶

営業時間: 9:00~16:30

美術館には、喫茶スペースも併設。ぶどうの丘オリジナルぶどうのタルトやあんみつなどの甘味から、軽食やアルコールまでをご用意しております。お気軽にお立ち寄りください。

メニュー

- ぶどうの丘オリジナル「タルト」 ○クリームあんみつ 各620円
- ヨーグルト ○清里牛乳のアイスクリーム
- 山梨県産ぶどう2種類のシャーベット 各420円
- トースト 520円 ○ピザ 830円 ○カレー(中辛) 830円
- コーヒー(ホット・アイス) ○紅茶(ホット・アイス) ○ぶどうジュース
- コーラ 各420円
- グラスワイン(赤・白・ロゼ) 420円
- 地ビール(甲斐ドラフトビール) 880円

バーベキュー



ぶどう畑の景色の中で
ゆったりバーベキュー。



営業時間: 11:00~16:00(ラストオーダー)

眺めの良いテラスでの
バーベキューは格別です。
室内でも食事が可能です。
富士山の巻狩石浴岩プレ
ートを使って美味しく召上
げられます。



テラス

(写真の盛り付けは2人前)



Aセット

2,700円(お一人様)
牛ロース・海鮮串・帆立・ソーセージ
・野菜・ライス・漬物付



Bセット

2,200円(お一人様)
牛ロース・ソーセージ・野菜・ライス
・漬物付



Cセット

1,700円(お一人様)
牛ロース・豚ロース・野菜・ライス・
漬物付

単品メニュー、お飲み物各種ご用意しております。

思蓮ほうとう



営業時間: 12月1日~3月末日 19:00ラストオーダー
4月1日~11月末日 20:00ラストオーダー
年中無休(施設点検日は除く)

メニュー

当店のほうとうは、ポリフェノールの
ひとつ「レスベラトロール」を生地に練
り込んだオリジナルほうとう麵を使用
しています。鉄鍋で煮込んで野菜の甘さ
を引き出した「味噌ほうとう」をぜひお
召し上がってください。



うまいもんだね
かぼちゃの
ほうとう

思蓮ほうとう	1,150円
思蓮鍋(勝沼風牛すき焼き)	2,500円
鳥もつ煮	550円

和食宴会



メニュー

和室宴会場は、全室テーブルと椅子
でゆったりと、お料理をお楽しみい
ただけます。
24畳の和室が3室。約72名様までご
利用可能です。
営業時間 11:00~21:00(要予約)

会席料理

お一人様3,500円、4,500円、5,500円
思蓮鍋(味噌仕立てすき焼)
お一人様3,500円、4,500円、5,500円



鐘の鳴る丘

勝沼ぶどう郷駅売店



営業時間: 10:00~17:00

JR勝沼ぶどう郷駅構内。
お土産ショップと喫茶スペースがあります。

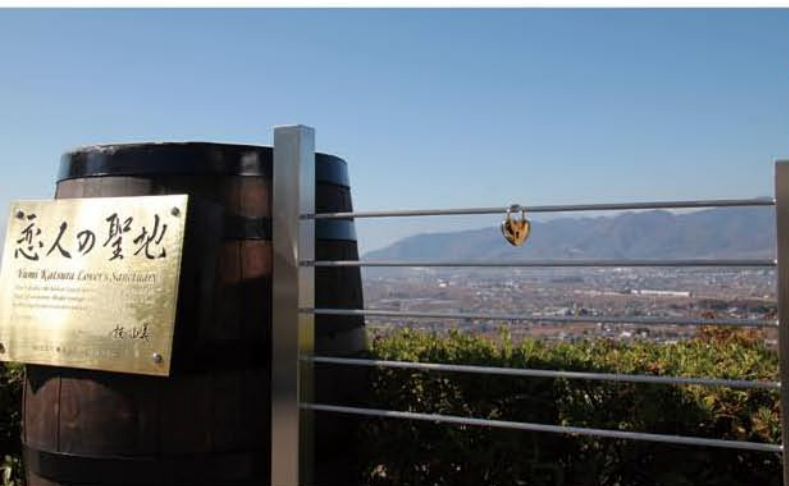
幸運の場所として鐘を鳴らすと願いが叶うといわれ、恋人や夫婦たちが訪れております。ドラマのロケなどにも使われました。



希望の鐘を
鳴らすのは
あなた

ワインクラブ

恋人の聖地



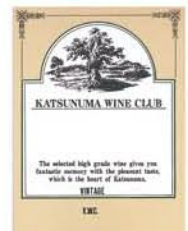
KATSUNUMA WINE CLUB

かつめまワインクラブは、ぶどう栽培に最も適した土地と気候の甲州市勝沼が、全国ではじめて国税庁の認可を受け発足した「信頼とおいしさ」が自慢のオリジナルワインをお届けするオーナー制度です。

クラブに登録されている農園は、実績からJAフルーツ山梨勝沼ブロックが選定する栽培農家で、良質の甲州種ぶどうをオーナーのために大切に栽培しています。農家さんとの交流を深める、ぶどう収穫参加のイベント企画もあります。

同じ畑で収穫されたぶどうでも、醸造家によって味と香りが異なります。お好みのワインをお選びいただくために、登録醸造メーカーのうち、6社のテイスティングワインをお送り致します。

甘み、酸み、辛さ、うまみ、渋みを吟味のうえ、お選びください。また、ご契約されたメーカーの工場見学もお楽しみいただけます。



ワインクラブ専用ラベル各

恋人の聖地プロジェクトでは、2006年4月1日より、全国の観光地域の中からプロポーズにふさわしいロマンチックなスポットを「恋人の聖地」として選定し、地域の新たな魅力づくりと情報発信基地とし、ここぶどうの丘も2014年に選定されました。愛鍵(1,080円)をお求めになって二人の記念にしてください。



ココから始まる
幸せ広がれプロジェクト

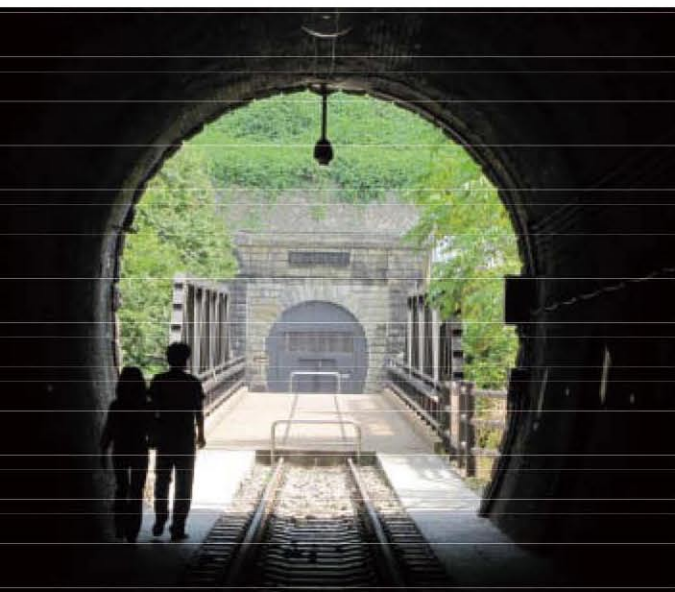
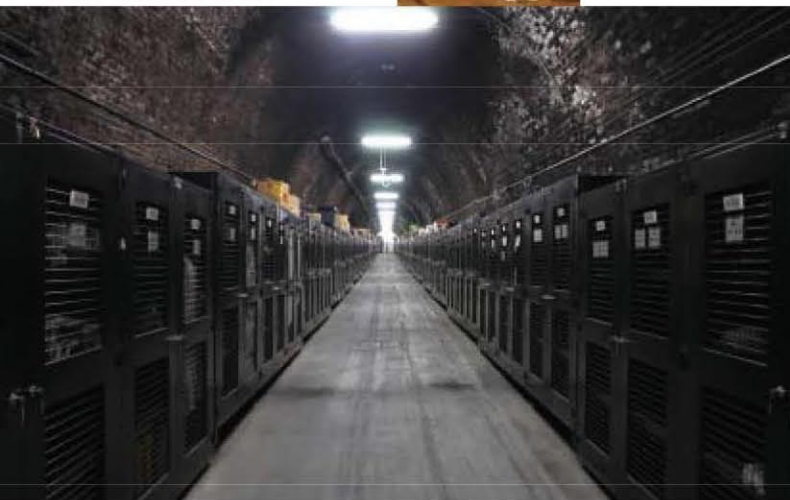
トンネルカーヴ



営業時間:9:00~16:00(冬季時間有り)
入館料:無料



JRより、無償譲渡された明治36年開通のトンネル。旧深沢トンネルをワインの貯蔵庫に使用しています。甲州市観光交流課では旧大日影トンネルを駅に続く遊歩道として公開しています。



概要

甲州市勝沼町はぶどうづくり1,300年、ワインづくり140年の歴史を持ち、この歴史はそのまま日本を代表するぶどうとワインの歴史でもあります。勝沼町には近代産業遺産として明治時代に建造されたワインセラーやワイン醸造場、石積みのぶどう冷蔵庫、砂防堰堤、レンガ積みのトンネルなど多くの遺産が保存され、近代産業遺産の分野でも高い評価と注目を集めています。

トンネルワインカーヴの整備

今から100年以上前の明治36年に建造され、鉄道文化の遺産としても貴重なレンガ積みのトンネル(1,100m)、そのままの姿をとどめているJR旧深沢トンネルをワインの健全な長期熟成及び付加価値を高める施設として整備しました。

ワイナリーや全国のレストラン・飲食店・ワイン愛好者等に低価格で広く活用してもらい、甲州市産ワインの品質向上と同時に付加価値を高め、ぶどう、ワイン産業の振興につなげていくものです。

個人オーナー募集について

現在すべてのユニットが契約済みの為、ご用意する事が出来ません。複数年お待ちいただく事となりますが、ご了承いただけるようでしたらキャンセル待ちをお受けしております。個人用ラックは322ユニットで、1ユニット720mlボトルで300本収納でき、月額2,570円(税込)(1本約8.6円)となっています。

詳しくは、0553-44-2111まで

大日影トンネル遊歩道

平成19年8月29日から一般に公開となりました。

このトンネル遊歩道は、中央本線開通後平成9年まで使われていた「大日影隧道」をJR東日本から甲州市が無償で譲渡を受け、当時の線路や水路をそのままに遊歩道として整備しました。

遊歩道の奥には、上記のワインの貯蔵庫「トンネルワインカーヴ」が見えます。

全長 1,367.80m 幅 3.57m~3.74m

百年前の近代遺産を活用したトンネルワインカーヴ

団体様専用案内

団体様向け メニューと施設使用

旅の忙しい中にも、おもてなし。

レストラン・イベントホールにて



Aランチ 2,500円
 カップスープ、サラダ、パン又はライス、コーヒー付、
 山梨県産ブランドポークのソテー
 香草オリーブ油とバルサミコソース



Bランチ 2,000円
 カップスープ、パン又はライス、コーヒー付、
 トラウトサーモンのグルノーヴル風



Cランチ 1,900円
 カップスープ、パン又はライス、コーヒー付、
 山梨県産ワインビーフ&ブランドポークの“手作りハンバーグ”



Dランチ 1,500円
 カップスープ、コーヒー付
 玉葱のコンフィーとベーコンとトマトの“スパゲッティー”バケットのワンプレート サラダ添え



勝沼産ワインを使った“ビーフカレー”
 ビーフカレー 1,200円
 スモールサラダ 200円



勝沼風ハンバーグランチ 1,500円
 カップスープ、サラダ、ライス、ぶどうジュース付、
 山梨県産ワインビーフ&ブランドポークの“手作りハンバーグ”

和室宴会場にて



ビーフステーキ弁当 2,000円
 みそ汁、旬のおかず、ご飯、果物、ぶどうジュース付、
 ビーフステーキのお弁当です。



上記写真は4,500円
会席料理
味噌仕立てスキヤキ ご予算にあわせて6名様から承ります。要予約3,500円から。

施設利用料金など

- 会議室使用料 1室4時間まで3,240円
 (4時間を超える場合は1時間 530円割り増し)
 - イベントホール使用料
- | | | | |
|-------------|---------|-------------|---------|
| 9:00~12:00 | 18,860円 | 12:00~17:00 | 31,450円 |
| 17:00~21:00 | 34,600円 | 9:00~21:00 | 76,540円 |



甲州市原産地呼称ワイン認証制度



甲州市産原料自社醸造ワイン



山梨県産原料甲州市自社醸造ワイン

認証制度の基準

基準要件

「認証区分(1)」甲州市産原料自社醸造ワイン

- ぶどうの産地：甲州市全域。甲州市内で収穫されたぶどうを100%使用。
甲州市内の自社で醸造、容器詰め。
- 対象品種：(1)甲州種、(2)欧州系醸造専用品種、(3)国内改良品種
(1)は他品種とのブレンド不可。
- 最低果汁糖度：(1)15.0度以上、(2)18.0度以上、(3)17.0度以上
- ラベル記載表示：(1)以外の品種、収穫年、収穫地(産地表示)の使用割合は「国産ワインの表示に関する基準」に従う。

「認証区分(2)」山梨県産原料甲州市自社醸造ワイン

- ぶどうの産地：山梨県全域。甲州市内で収穫されたぶどうを含むことも可。
甲州市内の自社で醸造、容器詰め。
- 他は区分(1)と同様。但し、収穫地の表示について、県以下の産地強調表示を謳うことは不可。県名で表示。

認証を受けた畑を 見てもらうこと。

畑からワイン造りに繋がっている事を消費者に理解していただくため認証畑に表示看板を設置しています。



Koshu City Appellation Control Certified Vineyard



原産地呼称ワイン認証シールが目印です。ぶどうの丘売店の原産地認証呼称ワインコーナーにて、販売しております。

概要

ぶどうづくり1,300年、ワインづくり140年の歴史を持つ甲州市。その甲州市におけるぶどう・ワインの振興をさらに進めるよう甲州市では、「甲州市原産地呼称ワイン認証制度」を創設しました。

甲州市内及び山梨県内で収穫されたぶどうを甲州市内の自社で醸造、原料ぶどうの「原産地」を消費者に保証することで、甲州市内のぶどう・ワイン産業の一層の進展を図ることを目指すものです。

ぶどうの丘では、売店に特設コーナーを設けて販売しています。

審査の流れ

甲州市認証の称号を付与するため、圃場現地確認審査、書類審査、官能審査、第二次ラベル表示適合審査の4種審査を実施しています。



申請を受けた畑に赴き、書類との整合性(品種、地番、面積、収穫量)を目視により確認し審査を行います。



ワインの書類上(収穫量に相応する生産本数であるか等)とラベル表示の適合を確認し審査を行います。



利き酒評点票(色調、香り等20点方式)に基づき、ワインの品質審査を行います。

「第二次ラベル表示適合審査」



書類審査時に無ラベルで出品したワイン。また、記載表示の修正を求められたワインを対象に審査を行います。

「認証書及び認証シール交付式」

一連の審査に合格したワインに対し、認証審査委員長である甲州市長より認証書及び認証シールの交付を行います。



特別ブランド原産地呼称ワイン

周辺観光案内

フルーツ狩りカレンダー

- さくらんぼ狩り 5月下旬～6月下旬
- もも狩り 6月下旬～8月下旬
- ぶどう狩り 7月下旬～11月上旬
- いちご狩り 1月上旬～5月下旬

甲州市は、広大な山岳地帯や溪谷、人々の営みの中で培われた果樹園や農村地帯、歴史に彩られた建造物や文化遺産などが美しく調和した魅力あふれるまちです。

都心から、車や電車で1時間半というアクセスの良さも魅力です。甲州市の四季の彩りを、あなたの目で眺め、そして肌で感じてください。



イベントカレンダー

- 8月第1土曜日… ぶどうの丘夏まつり
- 11月3日… かつめま新酒ワインまつり
- 2月中旬… 歌謡コンサート

