山梨日日新聞
甲府市特別企画
ふるさと納税
特別号外
第5号
発行所 山梨日日新聞社
甲府市

優れた品質と伝統の技術

甲府ジュエリー 返礼品に大きな支持

寄附額押し上げ全国12位

日本一のジュエリー集積産地である甲府市。「宝石のまち甲府」をPRし続け、伝統的な宝飾産業の強みを生かした「ふるさと納税」の返礼品が大きな支持を集めている。同市は2025年度のふるさと納税で、寄附額が前年度から38％増え過去最高の101億9900万円に達した。ジュエリー関連の高額返礼品の寄与により、山梨県内で1位、全国でも12位にランクイン。返礼品は、高い総合力と伝統に裏打ちされた技術力を持つ企業が提供している。


「線加工」の技術に特化したイノウエのピアス

高品質な「甲府ジュエリー」への人気が集まり、寄附額を押し上げた。寄附額全体のうち8割以上の返礼品をジュエリー・工芸品が占める。ブランド価値を高めるため、市は主要工程を市内で行った製品を証明する「甲府ジュエリー認定制度」を導入。2026年6月寄附受け付け分から、返礼品のすべてのジュエリーに認定証を添えている。

その甲府を拠点とする老舗のジュエリー製造卸「イノウエ」（甲府市中小河原町、井上雄太社長）はピアスやリングなどを手掛け、独自の強みを持つ実力派企業として知られている。


老舗のジュエリー製造卸
イノウエの井上雄太社長

同社はピアスやイヤリングなどの耳周りから立ち上がった。「大きい会社より、強い会社」という先代からの経営理念を2代目・井上社長が受け継ぎ、現代風にアップデート。大規模な量産体制を追うのではなく、自社工房での一貫生産と職人技の継承に重きを置く。

熟練職人が金属線をたたき・ひねり・曲げる「線加工（ラインワーク）」の高度な手仕事技術に特化。型に流し込む鋳造（キャスト）製法では表現しにくい、1本の金属線ならではの繊細さと力強さが同居する立体的なデザインを具現化し、国内外のアパレル業界や市場から高い評価を得ている。

売り上げの主力はOEM（相手先ブランドによる生産）だが、近年は小売りが伸長。返礼品は小売りの中でも柱に育ってきている。自社ブランドも持ち、首都圏でポップアップストアなどを展開。蓄積してきた技術やノウハウを生かしながら小売り事業にも力を注ぐ。在庫を豊富に揃え、即納できる強みも持つ。

井上社長は「ふるさと納税のジュエリーを通じた応援は、地域の持っている技術が引き継がれ、歴史を未来に紡いでいく一助になる。変わらぬ支援を賜りたい」と話している。


自社工房での一貫生産と
職人技の継承に重きを置く

品質や産地を認定、制度始動

甲府市は、宝飾品を独自基準で認定する「甲府ジュエリー認定制度」を創設し、6月から運用をしている。ふるさと納税の返礼品として提供されるジュエリーが対象。市内で一定以上の製造工程を経た製品を「甲府ジュエリー」として認定し、宝飾産地としてのブランディングの強化を図る。

新制度では、ジュエリー製造における「商品企画」「基礎型製作」「素材成形」「細工加工・表面加工」「納品前加工」の主要工程のうち、過半数を市内で行っていることを条件としている。



「甲府ジュエリー認定証」デザイン

市を認定者とし、宝石・貴金属の総合検査機関である一般社団法人宝石貴金属協会を認定機関と定め、共同で認定している。

認定証のデザインは、KOFUプロモーションデザインディレクターの中野シロウ氏が担当した。

ジュエリー返礼品 価格帯別人気ランキング

※3つの価格帯（①5万円以下 ②5～10万円 ③10万円以上）の上位3位、9品をまとめています。

5万円以下


K18 チェーンリング


K18小豆 チェーンリング


K18 豆ピアス

5～10万円


K24 ピュアゴールド チェーンリング


K18 あずきチェーン ネックレス


K18 リング

10万円以上


プラチナ900 ダイヤモンドリング


K18 0.50カラット ダイヤモンドリング


K18 ダイヤ0.1カラット 一粒ネックレス

甲府市ってどんなとこ？

甲府市は、山梨県のほぼ中央にあり、細長い形をしています。面積は212.47平方kmで、南北の山の間にある平らな土地は“甲府盆地（こうふぼんち）”と呼ばれています。市街地は甲府盆地の中心にあり、市内には荒川が流れ、御岳昇仙峡（みたけしょうせんきょう）や芦川渓谷（あしがわけいこく）といった豊かな自然に恵まれています。

ふるさと納税課 Tel.055-237-5328

甲府の歴史はここから始まった

信玄ミュージアム
国史跡武田氏館跡に関わる歴史や史跡の見どころを紹介するガイダンス施設。展示室は、歴史に詳しくない方でも気軽に武田信玄が暮らした館の歴史や概要を知ることができる常設展示室と、出土品などから、より専門的に歴史を学べる特別展示室があります。
甲府市大手3丁目1-14
Tel.055-269-5030
〈開館時間〉9:00-17:00
〈休館日〉毎週火曜日
信玄ミュージアム 観覧料無料券（有効期限）令和9年9月30日まで
←切り取って「信玄ミュージアム」の受付でご提示ください











財源確保のため有料広告を掲載しています。広告の内容に関するお問い合せは、直接広告主へお願いします。

こだわりの飼育 上品な味わい

ブランド豚「甲州信玄豚」展開

優れた特産品「甲府之証」認定


「甲府之証 甲州信玄豚」

甲府市のふるさと納税で人気の代表的な銘柄豚「甲府之証 甲州信玄豚」。甘みがあり、とろけるような上質な脂と、やわらかな肉質が特徴で、オオタ総合食品（ミートデリおおた＝昭和町、多田勝社長）がオリジナルブランドとして展開している。甲府市の養豚場・PigKAKISHIMA FARM（柿嶋ファーム）と緊密に連携し、とことんこだわって品質管理。甲府市の優れた特産品である「甲府之証」に認定されている。

甲州信玄豚は、オオタ総合食品が開発に着手、地産地消を推進するため柿嶋ファームと関係を強化した。2007年に販売を始め、生産者、飼料メーカー、販売業者の三位一体で、ブランド豚づくりに取り組んでいる。

飼育方針は、飼料の配合から豚舎の環境まで徹底したこだわり。豚舎は、衛生管理によって快適な環境を整える。免疫力が向上するため、余計な投薬を必要としない健康な体に育つ。

さらに、飼料は山梨県産を中心とする飼料米、十六穀米、パンを独自に配合。豚を健康に育てることで、臭みがなく、脂身まで甘い上質な肉質を生み出している。

甲州信玄豚には「オレイン酸」が一般の豚よりも豊富に含まれているという分析結果が出ている。オレイン酸は脂肪を甘くするとともに、生活習慣病予防に良いとされる成分。科学的にもおいしさが裏付けられている。

オオタ総合食品は、1967年に肉と総菜の小売店として創業。法人化を経て、現在は昭和町を拠点に食肉加工・販売を手掛ける。多田社長は2代目で、91年に金融機関から転職し家業を引き継いだ。


特殊冷凍で簡単に調理できる甲州信玄豚を使用した本格的なとんかつ


やわらかな肉質をさっぱりと楽しめる
甲州信玄豚のしゃぶしゃぶ

柿嶋ファームは、職人気質の代表と後継者の親子で運営。「甲府之証ブランド限定農場」として選定された唯一の飼育農場で、「甲府之証 甲州信玄豚」は柿嶋さんが育てた豚のみが名乗ることを許される。

オオタ総合食品の担当役員は「日本の名だたる銘柄豚にも引けを取らないと自負している。胸を張ってお勧めできる逸品なので、ぜひとも召し上がっていただきたい」と話している。

小豆島のオリーブで育てた「緑果豚」

栄養素豊富、甲府の養豚家とコラボ

脂質良く芳醇なうまみが特徴


オリーブ緑果豚

甲府市のふるさと納税では、オリーブオイルを搾る時にできる「搾り果実（オリーブペースト）」を食べて育ったオリジナルブランド豚「オリーブ緑果豚」の返礼品も受け取ることができる。オリーブオイル通販で有名な井上誠耕園（香川県小豆島町、井上智博社長）が、柿嶋ファーム（甲府市）と協力して生み出した。

井上誠耕園は1940年創業。オリーブ産地の小豆島で、4代にわたって畑を受け継ぐ。栽培から加工・販売まで一貫体制で、オリーブオイルを主力に手掛けている。

オリーブ緑果豚は、1年かけて育てたオリーブを余すことなく使い切りたいという思いから開発。早摘み果実のオリーブペーストを使った独自の植物性飼料のみで豚を育てる。柿嶋ファームとの関係は、経営の勉強会を通じて井上社長と親しかったオオタ総合食品（甲府市）の多田勝社長がつないだ。同社が加工を担っている。


柿嶋さん親子と井上社長

主な特徴としては、早摘みの果実を食べて育つため、肉のおいしさの基準となるオレイン酸が国産一般豚の約3倍含まれる。脂質が非常に良質で、しつこさがなく、口の中でとろけるような甘みと芳醇（ほうじゅん）なうまみを楽しめる。

オリーブ緑果豚は2013年から試行錯誤を重ね商品化を進め、19年、販売にこぎ着けた。柿嶋ファームで育てられるため、甲府市の地場産品（返礼品）として登録されている。

特産品開発は、井上誠耕園のジャパングッドファームネットワーク事業の一環。同社が主導し、全国のこだわりを持つ農家と協力して日本の農業や地方の活性化を目指す取り組みを進める。

井上社長は「柿嶋さんの生きざまに共鳴し、始まったプロジェクト。小豆島と山梨という2つの大地をつなぎ、おいしさを追求して作ったこだわりの逸品なので、ぜひご賞味いただきたい」と話している。


小豆島産の早摘みオリーブ

届いてお楽しみ「お菓子福袋」

多彩、高級…「冬アイス」人気

シャトレーゼ（甲府市下曽根町、古屋勇治社長）のふるさと納税返礼品では、店舗では買えない限定の「お菓子福袋」や、看板商品「チョコバッキー」などの人気アイスを詰め合わせた「アイスバラエティセット」が特に人気。とりわけアイスは、暖房が効いた部屋で食べる「冬アイス」の習慣が定着し、冬の需要が増加している。


ふるさと納税限定の「お菓子福袋」

お菓子で断トツ人気なのが福袋。洋菓子中心に16種類、計30個以上を詰め合わせた、ふるさと納税限定の豪華なセットとなっている。人気の定番焼き菓子から季節限定のスイーツがバランスよく入っていて、中身は届いてからのお楽しみ。

アイス返礼品で最も人気なのは、チョコバッキーが必ず入ったバラエティセット。チョコバッキーは、独特のチョコの食感が楽しめる同社を代表する人気アイスバーだ。楽天ふるさと納税全体の「スイーツ・お菓子」総合ランキングでも、常に上位に食い込んでいる。


高級感のあるプレミアムアイスカップ

アイスの品ぞろえは季節商品を含めて100種類以上。バラエティセットはチョコバッキー以外にアイスキャンディー、モナカ、カップアイスなどが含まれ、季節によってラインアップが変わる。

また、厳選素材を使ったカップアイスのセット「シャトレーゼプレミアム詰合せ」も高い人気を集めている。中身は、バニラ、ストロベリー、抹茶、ラムレーズンの4種類。独自の「低温熟成製法」で仕込み、濃厚なコクとなめらかな口どけを両立させたリッチな味わいが特徴となっている。

シャトレーゼは、卵や牛乳、果物などの原材料を地元の契約農家や農場から直接仕入れ、自社工場でお菓子づくりを行う素材本位の生産・流通システムを独自で確立。工場から店舗へ直接商品を届けるダイレクト配送によって、鮮度と高いコストパフォーマンスを両立している。


「チョコバッキー」が入った人気のバラエティセット
※セットの内容は季節により異なります

「あわびの煮貝」独自の食文化伝える

秘伝のタレ、魚問屋のノウハウ強み


社会福祉法人ピースの会が提供する「あわびの煮貝」

あわびの煮貝は、江戸時代から伝わる独自の食文化として発展した伝統的な山梨県の高級特産品。社会福祉法人ピースの会（甲府市右左口町、依田正吉理事長）が提供する煮貝は、市のふるさと納税返礼品でも人気を集めている。

煮貝は、江戸時代に伊豆沖から甲斐の国まで馬の背に乗せたしょうゆたるで運び、熟成させたとされる。海がない山梨で貴重な海の恵みを長期保存するための伝統的技法をそのまま取り入れ商品化したのが、ピースの会のあわびの煮貝「粋〆完熟煮貝 山都三昧」だ。県産甲州ワイン、県産日本酒、富士バナジウム水を秘伝のタレに融和させ、時間をかけて熟成。殻・肝付きのぜいたくな一品となっている。ピースの会が運営する障害者就労継続支援等の事業所「ピース工房なかみち」で作られている。

ピースの会は2007年に設立。甲府市内で魚問屋を営む依田理事長が、自らの子どもの障害をきっかけに雇用環境の改善に取り組もうと立ち上げた。

煮貝は17年から製造を始め、当初は日本航空グループの商社に一括納入。現在はカタログ通販や道の駅とよとみ（中央市）でも販売している。魚問屋のノウハウを生かした製造加工という強みを持っている。


煮貝のバター焼き。和洋の楽しみ方の提案もしている

職人が一つ一つ手作業で製造・熟成。保存料を使わず、添加物を抑えた仕上がりとなっている。箱作りや梱包作業などに利用者が携わっている。

施設長の松田正枝さんは「煮貝は高級だが、心を込めて作っている。だからこそ大切な人に贈っていただきたい。注文が入ると、利用者さんの仕事にもなる。煮貝の知名度が広がっていけばうれしい」と話している。


特産ブランドとして好評を得ている「粋〆 完熟煮貝 山都三昧」（2個入り）