



お得な情報満載 お楽しみ特典も充実！ 甲斐市しきしま逸品 検索

随時更新中!!

今すぐアクセス！！

<http://www.shikishima-ippin.jp>

プレゼントの詳細はホームページまたはプレゼント欄をご覗ください。



甲斐市 しきしま 逸品

すぐもの
商力タログ
Vol.11
甲斐市商工会
こだわりの品大集合
保存版

「え！？ 故島にこんないいものあったの？」
「へ～！ あのお店はそんなコトしてくれるの！」？と…
故島エリア内のお店を改めて再確認できるこだわりを集めた商力タログです。
いつも、お慣れれた故島のお店と街並みがとても新鮮です。

ラーメン食べたいっ!

■際立つ Happy PINKとつけ麺

ラーメンと人気を二分するつけ麺に昨年がひいた半熟味玉つけ麺(840円)、冷水で煮ためシコシコ感にアツアツのタレを絡ませて頂く。麺の風味がいたい味潜りは、甘じとコクがあり、香り豊か、最後はほんのり辛さでシメ。織の上に、桃の花が咲わると咲いた桜のピンク色、お魚の様なワクワク感、幸福感を誘う。このピンクの正体は削りかまぼこ。変わらぬナチュラルです。

オススメ！ 豚玉ギョウザ(5コ入)¥300

1 NARU-TO

■名物 お好みラーメン
Present お好みラーメン

■料金 甲斐市長坂1541-1 マルマンビル
■電話 055-277-7262
■営業時間 11:30~14:00(土日14:30)、17:30~21:30
■定休日 水曜日 ■駐車場 20台(共用) ■出前 不可

■にんにくバター vs 極辛！

ニンニク・バターラーメン(¥680)
辛キラーメン(¥680)

4 ラーメン屋 aya

■名物 甲斐市玉川253-1 ■電話 055-205-3008
■営業時間 11:30~14:00 ■営業時間 18:00~23:00(L.O. 22:30)
■定休日 不定期 ■出前 不可

■中華料理専門店の麺類をお楽しみ下さい。

海鮮ラーメン(塩味)¥750

7 柳苑

■名物 甲斐市下条651-1 ■電話 055-277-781
■営業時間 11:00~14:30 / 17:00~21:00(L.O.)
■定休日 火曜日 ■駐車場 12台 ■出前 不可

8 龍健

■名物 (6食入り)¥500
■料金 甲斐市西八幡4-588-3 ■電話 055-277-5077
■営業時間 11:00~14:00 / 17:00~22:00
■定休日 水曜 ■駐車場 7台 ■出前 不可

■特製チャーシュー販売しています

チャーシュー100g ¥280
1本 ¥500位

9 いろん

■名物 甲斐市西八幡4-588-3 ■電話 055-277-5077
■営業時間 11:00~14:00 / 17:00~22:00
■定休日 水曜 ■駐車場 7台 ■出前 不可

■特選！タンメン。女性にもオススメ！

さっぱりとした塩味のタンメン(650円)。素材の味を生かし、ほんのりとした甘さも感じられるまるごとなめらかな味わい。極秘技で仕上がるチャーシューは、しっかりと味がみ込んでいる。深夜まで厨房に座る主人の見えない努力が隠ぐ生きている。

ランチは混み合ったお得感一杯でお勧め！

この他、麻婆ラーメン(680円)など、ソラの裏メニューも、詳しくは店内で聞いてみて！

※汁物以外のメニューはアイドア可

2 中華苑 裕裕

■名物 自家製餃子(5コ入)¥450 (10コ入)¥800
■料金 イン

■住所 甲斐市島上条2139-3 ■電話 055-277-8900 ■FAX 055-277-8909
■営業時間 11:30~14:00 17:00~21:30
■定休日 月曜日 第2・第4火曜日 ■駐車場 10台 ■出前 近隣のみ可 (注)はお問い合わせください

■60年の歴史染み込む老舗ラーメン

しょうゆベースのちぢれ醤。人気No.1の広東醤。

今年4月にリニューアルオープンした食堂は昭和24年にうぶん1杯から開業し、約60年の歴史を経て現在4代目が継承。萬士駅真南に位置し、まだ周辺に何もなかった頃の魔王から、計画道路ができ、新築されるまでの歴史をそつと見守っていました。貴重な歴史話を聞かせてもうらごともできる。樽ビールのプロ。

■名物 五目あんかけちゃんぽん(¥650)

5 味処 ほさか

■名物 とりもつ(¥380)
■料金 イン

■住所 甲斐市市立新町464-1 ■電話 055-278-2827
■営業時間 11:15~14:00 / 16:30~21:00(L.O.)
■定休日 毎週水・第3火曜 ■駐車場 10台 ■出前 不可

■遠方よりお客様を惹きつける“卵”や“とまと”タチ

くろもんめん(800円)は、醤油ガラシの塩味ベースの五目あんかけ。ココのある平打麵にまろやかでスープが絡み合います。最後のラーメンは、卵とトマトのペーストのもの。最後の、清湯で残すさしこまかうと飲んでしまおう。

ヘルシー牛乳とトマト(800円)、とまととん(800円)はオスマス。

珍しいのは、三葉蕪(サバーベン)あんかけ(牛乳)もやわらか(¥700)。10月で3周年。日当たりよく、明るい店内はまた新しい様に整備。

くろもんめん(¥800)

無料 小さな会員2,000円～(予約は年始がお得な3,000円がオススメ)

9 いろん

■名物 餃子(5コ入)¥300
■料金 イン

■住所 甲斐市西八幡4-588-3 ■電話 055-277-5077
■営業時間 11:00~14:00 / 17:00~22:00
■定休日 水曜 ■駐車場 7台 ■出前 不可

■が丘で舌鼓が“響”く

オーラーは東京で修行後、開業してから、毎日、多くの客で賑わっています。ヨコハマベイ(750円)は、鶏ガラ、豚骨、尾骨と豆とじょうゆで調理したサバ・味噌ベースに平打ちのちぢれ醤。醤は地域の製造屋さんから購入されています。5種類類のほかの風味が広がり、丁寧なサイドメニューが充実しています。この他、辛さ調整も可能な坦々麺(750円)、スープ(400円)、豆乳炒飯(650円)は7月から販売されています。

■名物 ゆきノラーメン(¥750円)中身のキノコ

10 中華飯店 韻

■名物 シュマイ(3個)¥400
■料金 イン

■住所 甲斐市西八幡4-579-1 ■電話 055-28-7725
■営業時間 11:00~14:30 / 17:00~22:00
■定休日 毎週火曜日 ■駐車場 7台 ■出前 不可

★プレゼントマークのついたお店から素敵なプレゼント！★

ハガキに ①今回の逸品商力タログ、又はホームページについてのご意見・ご感想
②今後どんな特集を希望しますか
③プレゼント希望の店番号・プレゼント名を1つ
④氏名⑤年令⑥性別⑦郵便番号・住所⑧電話番号⑨職業をご記入の上、ご応募下さい。

応募先 〒400-0123 甲斐市島上条1251
甲斐市商工会「逸品プレゼント」係まで

締切 平成20年1月30日(日)消印有効

※当選者は商品の発送は商品到着の発送をもってお受けいただけます。

★ホームページ特典の内容は <http://www.shikishima-ippin.jp> にて公開中!!

環境・安心・安全 エコロジー

各参加店が行なっている「エコ活動」「環境・安心・安全へのこだわり」についてご紹介いたします。

一口に「エコ活動」といっても、一般家庭で実施可能なこともあれば、社会全体で取り組まなければできないことまで、内容は様々です。

まずは、できる範囲で、できる事から行動してみる事が大切ではないでしょうか。——私たちもはじめています。

しきしま一店逸品委員会

環境・安心・安全への取組

とみや

天然きのこを販売します。
・娘草退治は羊が行為、農薬は不使用。

山梨美健センター

米ぬかの天然酵母なので、安心して楽しめます。
・黒富士農場たまご村

カブーロ

・自家栽培の野菜を使用。
・周辺の環境も含め、美しい農園を保つよう心がけています。

マニーヨップルみず

・甲斐ワインペーブルは、食の安全を第一に考えています。
・和Dining青山

・可食な根の農産物の食材を使用。

いのまた

・シャワーの利用を1日1分短くするだけで、年額約2,920円の水道

料金になりますよ。】

とんかつ みつ

揚げ物バイオエネルギーに再利用されています。

むらさき化粧品店

化粧品の空き瓶を回収中。年内中の点検・車検申込者全員にマイバスケットプレゼント。

ゴミでんき

省エネランプをおすすめします。

梅正

・出来るだけ廃油が出ないように工夫。石けんを作れる方には譲ります。捨ててしまいかね大根の葉は、ゆかいで油抜げと炒めたり、茎だけをツバメの巣にするのも需ります。

クボタ化粧品店

・ECOパック付きのキットはいかがですか？
・ECOパックでいくつも上部で始めます。

駒館

この夏から、ECO箸を使用。

清水屋酒店

ビール瓶、生酒1.8リットル瓶を店頭にて回収中。

もめんや

・エコパック販売中。鳥なくなった音物もリサイクル。

和Dining青山

牛や馬の排泄物は、加工され、堆肥としてリサイクル。

◎「急」のつく行動はタブー（急発信、急フレーク、急加速、急減速等）

どんかつ みつ

揚げ物バイオエネルギーに再利用されています。

むらさき化粧品店

化粧品の空き瓶を回収中。年内中の点検・車検申込者全員にマイバスケットプレゼント。

美容

エコパック持参の方に、ポイントプレゼント。

駒館

この夏から、ECO箸を使用。

清水屋酒店

ビール瓶、生酒1.8リットル瓶を店頭にて回収中。

もめんや

・エコパック販売中。鳥なくなった音物もリサイクル。

和Dining青山

牛や馬の排泄物は、加工され、堆肥としてリサイクル。

ノースランディングクラブ

牛や馬の排泄物は、加工され、堆肥としてリサイクル。

★ホームページ特典の内容は <http://www.shikishima-ippin.jp> にて公開中!!