

今年の夏も、まだ「桃活」が楽しめる！ 東京都内・横浜で味わう“山梨県産ブランド桃”使用の 最旬スイーツ&限定メニュー

■ 60年連続※生産量日本一！山梨県産ブランド桃の美味しさの秘密

山梨県は、1966年（昭和41年）以降、60年連続※で桃の生産量日本一を誇る「日本一の桃の郷」です。癒されるような香りと甘みたっぷりの果汁が魅力の山梨県産の桃。その格別な美味しさの裏には、山梨県の恵まれた自然環境と生産者たちの並々ならぬ「こだわり」が隠されています。

※2025年度産（令和7年）までのデータ

桃栽培の理想郷

日本一とも言われる「長い日照時間」に、盆地特有の「昼夜の大きな寒暖差」、そして「水はけの良い扇状地」。山梨県には、甘くて美味しい高品質な桃を育むための自然条件が完璧に揃っています。



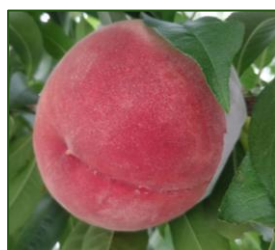
匠の技×テクノロジーによる徹底した品質管理

美味しく高品質な桃を届けるため、山梨県の生産現場では妥協のない品質管理が行われています。そのひとつが、熟練の生産者による丁寧な収穫。桃の形や色といった見た目の美しさだけでなく、手のひらと指先で感じる絶妙な張りや硬さから熟度を見定め、最高のタイミングで一つずつ丁寧に摘み取ります。収穫後は「光センサー」や「カラーセンサー」で糖度や色づき、サイズ等をチェックし、厳しい基準に基づいて分類され選果されています。このように、生産者の熟練の技と、光センサーなどの先端テクノロジーの融合により、常にハイクオリティな山梨県産のブランド桃を市場に送り出しているのです。

■ 1週間しかない旬の味！？多彩な品種で広がる魅力

一口に「桃」と言っても、桃のシーズンである6月中旬～9月上旬にかけて、山梨県では実に約80種類もの多彩な桃の品種が生産されています。1品種あたりの収穫時期は、わずか1週間程度。定番品種はもちろん、山梨県オリジナルの新品種「夢桃香（ゆめとうか）」や「夢みずき」など、次々と品種がリレー形式に登場するからこそ、食感や味・香りの異なるその時期にしか味わえない個性豊かな桃に出会えます。シーズンを通して様々な桃を食べ比べて、あなただけのお気に入りの品種を見つけるのも、新しい桃の楽しみ方のひとつです。

今回のニューズレターでは、これから出荷の最盛期を迎える代表的な4品種をご紹介します。

川中島白桃 (かわなかじまはくとう)	黄金桃 (おうごんとう)	幸茜 (さちあかね)	さくら
収穫時期：7月下旬～8月中旬	収穫時期：8月中旬	収穫時期：8月中旬～9月上旬	収穫時期：8月下旬～9月上旬
			
代表的な晩生品種。300gを超える大玉で、甘味・食味ともに優れている。果肉は硬め。	美しい黄色い外観が特徴。香り高く、甘味と酸味のバランスが良好。果肉はやや滑らか。	大玉で400g程度になる。白く美しい果肉が特徴で、果汁が多く糖度も高い。	濃赤色の極晩生品種。果肉は硬めで糖度が高い。果汁が少なく日持ち性に優れる。

■ 8月末まで楽しめる！山梨県産ブランド桃が堪能できる注目スポット

2026年のシーズン終盤を迎えつつある桃ですが、山梨県内だけでなく、東京都内および横浜のホテルやカフェ・レストランでも、山梨県産ブランド桃が主役となった限定メニューが多数展開中。桃づくしのアフタヌーンティーから限定かき氷、カクテルまで、旬の美味しさをまだまだ楽しめる、この夏絶対に押さえておきたい注目の「桃活」スポットと極上メニューをご紹介します。

※店舗情報や掲載メニューの提供状況に関するお問合せは、各店舗までご連絡をお願いいたします。

・横浜ベイホテル東急／ラウンジ「ソマーハウス」 （2階）

「桃 アフタヌーンティー」

甘くみずみずしい味わいが特長の山梨県産の桃をふんだんに使用したアフタヌーンティーです。

（主な内容）

- ・【スペシャルスイーツ（別添え）】桃ミニパフェ
- ・桃のスープ
- ・桃ムース
- ・桃のショートケーキ
- ・ケーキピーチティー
- ・桃と生ハム モッツァレラチーズのサラダ 他



問合せ先： <https://ybht.co.jp/restaurant/plan/afternoontea-peach.php>

・宗家 源吉兆庵／カフェレストラン K.MINAMOTO 織り果

「桃のサラダ」

フレッシュな桃がごろごろ入った爽やかなサラダ。
パン・桃の冷製スープ付き。



「桃のカッペリーニ」

桃のフレッシュな甘味とトマトソースの酸味が
相性抜群の冷製パスタ。



「桃のあんみつ」

フレッシュな桃と桃のようかん入りのあんみつ。
桃ソースをかけてお召し上がりください。



「プレミアム桃パフェ」

桃を丸ごとひとつ使用。
ベース部分には、源吉兆庵の「清水白桃ぜりい」に
自家製パンナコッタを重ねました。



問合せ先： <https://www.kitchoan.co.jp/kminamoto/ginza/>
03-6385-8121（月曜定休）



・ **VERMICULAR RESTAURANT THE FOUNDRY NEWoMan高輪店**

「桃とココナッツのヴェリーヌ」

山梨県産の桃を贅沢に使用。フランボワーズのコンフィチュール、ココナッツのブランマンジェに、バーミキュラでコンポートした桃を飾っております。中にはさっぱりとしたヨーグルトアイスをお忍ばせ、カンパリ香るジュレで仕上げました。みずみずしい桃と、濃厚な甘さ、爽やかな酸味の重なりをお楽しみください。



「桃を使ったカクテル」

- ・ベリーニ（桃＋スパークリングワイン）
- ・ハイビスカスファジーネーブル（桃＋ジン＋オレンジジュース）
- ・“ノンアルコール”モモモーニ
（桃＋ライチ＋グレープフルーツ＋ライムジュース＋トニック）



問合せ先：<https://www.vermicular.jp/takanawa/>

レストランメールアドレス：info.vermicularrestaurant-takanawa@stmoritz.jp

ニューマン高輪ショップニュースページ：[URL](#)

・ **VERMICULAR POT MADE BAKERY NEWoMan高輪店**

「桃のデニッシュ」

デニッシュ生地にサクサクのクッキー生地とアーモンドクリームを詰めて焼き上げ、上にチーズクリーム入りの桃のコンポートを贅沢に乗せました。



「桃のミルク氷」

牛乳100%のミルク氷に、山梨県産の桃のコンポートを贅沢に乗せました。



問合せ先：<https://www.vermicular.jp/takanawa/>



**HIGH
QUALITY
YAMANASHI**

「ハイクオリティやまなし」とは？

山梨県の様々な魅力をお届けする、県公式のブランド情報発信サイトです。山梨が誇るたくさんのトピックスの中から、特に注目すべきものを「イノベーション（先進・次世代）」「美酒・美食体験」「自然環境」「芸術・文化・伝統」の4つのテーマに分けてご紹介しています。

▶詳しくはこちら：<https://hq.pref.yamanashi.jp/>

<ニューズレターに関するお問合せ先>

山梨県 高度政策推進局 地域ブランドグループ TEL：055-223-1584

