

『甲府鳥もつ煮』とは・・・

『甲府鳥もつ煮』とは、鶏の砂肝、ハツ、レバー、きんかん（産まれる前の卵）を甘く濃厚な醤油ダレで照り煮した甲府独自の料理で、昭和25年頃に甲府市の蕎麦店で考案されたと伝えられています。

現在では、甲府市内の各店舗で『甲府鳥もつ煮』を味わうことができ、『ほうとう』、『煮貝』と並んで甲府独自の食文化となっています。

お店に入ったら、まず『甲府鳥もつ煮』を頼み、一杯飲みながら、仲間と楽しく語らう。甲府でよくある風景です。

『甲府鳥もつ煮』は、『鳥もつ定食』、『とりもつ丼』等としても人気があります。これは、鳥もつ煮がごはんセットになっているもので、暖かいごはんに甘しょっぱいタレがじんわり染み込み、ほくほくと照り輝いた『甲府鳥もつ煮』がごはんにはマッチして、これが実に美味いんです。

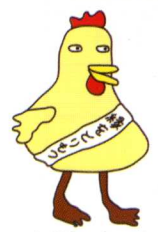
甲府では、当たり前のように食されている『甲府鳥もつ煮』ですが、甲府庶民の食として根付いているが故に、残念ながら甲府盆地という閉鎖的な地形も手伝って、地元の人でも甲府の名物という意識がありません。もちろん県外ではその存在さえほとんど知られていないのが実情です。

『みなさまの縁をとりもつ隊』では・・・

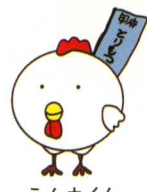
『みなさまの縁をとりもつ隊』は、名物『甲府鳥もつ煮』の美味さ的魅力を全国に広め、甲府市を元気にするために結成した甲府市職員のボランティアです。

この活動を続けることで、みなさまの家族の縁、人との縁、地域の縁を『とりもつ』ことの一助になれば幸いです。

ぜひ一度『甲府鳥もつ煮』をご賞味ください。きっとご満足いただけるはずです。



とりもつちゃん



えん丸くん

甲府鳥もつ煮

夕暮れ時
甲府の街を歩いていると
何処からともなく漂ってくる
甘く芳ばしい 深みのある香り

ああ温かい
疲れた心が 癒されるようだ・・・

優しい香りに誘われるまま 暖簾をくぐる
そこには『甲府鳥もつ煮』

店に入ったら、鳥もつ煮を頼み
一杯飲みながら 仲間と楽しく語らう
そして はしごで もう一軒・・・

これが甲府流

みなさまの縁をとりもつ隊
ご意見・ご感想は
E-mail torimotsu@kuh.biglobe.ne.jp

詳しくは



恋人・家族・地域
すべての「縁」をとりもちます

[広域版]

※ 写真はイメージです

みなさまの縁をとりもつ隊

