

【エイド提供食】

エイド場所	提供品	紹介文（50字以内）
富士川町エイド	AKURAカットバウム	富士川町産の米粉や地元の鶏卵などを使用した、町の魅力が詰まったやわらかなくちどけのバウムです。
	小麦まんじゅう	道の駅富士川で一番人気の、昔ながらの素朴なおまんじゅう。 あんこの優しい甘さが人気です。
ほたるみ館北エイド	おにぎり・いなり寿司	南アルプス特産品企業組合・ほたるみ館のお母さんたちが“手作り”したふるさとの味を振る舞います。
	みそおでん	
	甲州小梅・漬物	
	フルーツジャム	
芦安エイド	和菓子	南アルプス市の9つの和菓子店の自慢の商品が勢ぞろい。 地元で長く愛され続ける和菓子に出会えます。
広河原エイド	オーストリッチ（ダチョウ肉）ピザ	南アルプス市の大自然の中で育ったダチョウのフランクを使ったアツアツ焼きたてピザが味わえます。
	シャインマスカット	ぶどう作りに適した気候風土を備える南アルプス市のシャインマスカットは全国随一の美味しさです。
奈良田エイド	きのこ汁	地元で採れたきのこを使ったきのこ汁です。
	リンゴ酢の梅と氷砂糖漬け	地元で採れた梅をリンゴ酢と砂糖に漬けました。疲労回復におすすめです。
ヘルシー美里エイド	豚汁（島根いも入り）	早川町の地野菜「島根芋」を使った豚汁です。
早川町エイド	ベーコン	早川町の特産品の一つ。町内で味付け、加工された人気商品です。
	フランク	早川町の特産品の一つ。町内で味付け、加工された人気商品です。
	早川紅梅焼き（山葡萄ワイン味）	早川町産の山葡萄で作ったワイン「恋紫」を生地に練り込んだ焼き菓子です。
身延町エイド	みのぶまんじゅう	甘さ控えめな漉し餡と甘じょっぱい薄皮が特徴の身延土産の定番品。 町内では3軒の和菓子屋で製造しています。
	南天のど飴	南天の葉と茎を煮込んで抽出したエキスを使用しており、苦さ控えめで上品な味わいの飴です。
市川三郷町エイド	あんびん	あんをびんたすることから「あんびん」と命名！ 近所のおばちゃん達が一生懸命手作りしたまんじゅうです。
	レインボーレッド（キウイフルーツ）	糖度20度！果肉が赤く甘いのが魅力。 今年は猛暑のため希少価値ありのレインボーレッド、堪能ください！