



2019年度版

地域のチカラで!

# 京都 の ええもん カタログ

**Ki21** 公益財団法人 京都産業21

京都アグリ21 一般社団法人 京都府農業会議



## はじめに

京都府、一般社団法人京都府農業会議、公益財団法人京都産業21では、農林水産物の付加価値向上を目指して農林漁業者による生産と加工・販売の一体化に向けた6次産業化の取組や、農林漁業者と中小企業者の連携による新商品や新サービスの開発・販路拡大等のための取組を支援しています。

今年度、6次化支援事業やきょうと農商工連携応援ファンド支援事業等により、京都の資源を活かして開発された新商品・新サービスを紹介する「京都のええもんカタログ」を作成しました。ぜひ、京都の逸品をお土産や贈り物として、またご家庭用としてお求めいただければ幸いです。

また、バイヤーやショップの皆様には、新たな「京都ブランド」を発見いただき、取引拡大にご活用いただきますようよろしくお願いいたします。

# 目次

|                 |   |
|-----------------|---|
| はじめに .....      | 1 |
| カタログ商品の見方 ..... | 6 |

## 食 品

|      |                                           |     |                           |    |
|------|-------------------------------------------|-----|---------------------------|----|
| 京都市  | うのゆきこのカレー                                 | 農商工 | むしやしない .....              | 7  |
| 京都市  | おきなかすみ<br>翁霞                              | 農商工 | 株式会社 八代目儀兵衛 .....         | 7  |
| 京都市  | 京タケノコカレー(4種)                              | 農商工 | 株式会社 アドブランツコーポレーション ..... | 8  |
| 京都市  | 京さわらの旨味だし(だしパック)                          | 6次化 | 福島鯉 株式会社 .....            | 8  |
| 京都市  | 京都御飯の素                                    | 農商工 | 株式会社 京都義の .....           | 9  |
| 京都市  | 減塩京都宮津産あかもくのおみそ汁                          | 農商工 | 株式会社 ミル総本社 .....          | 9  |
| 京都市  | おおきに京都弁                                   | 農商工 | 有限会社 京フーズ .....           | 10 |
| 京都市  | 食塩無添加菜食カレー                                | 農商工 | 株式会社 健幸プラス .....          | 10 |
| 京都市  | 竜馬餅                                       | 農商工 | ひかり餅中村本舗 .....            | 11 |
| 京都市  | 京とろまん(豚角煮まん)                              | 農商工 | 有限会社 農業法人京都特産ぱーく .....    | 11 |
| 京都市  | 自然派佐詰カンナチュールうつみ農園シリーズ(トマトカレーペースト)         | 6次化 | うつみ農園 .....               | 12 |
| 京都市  | 自然派佐詰カンナチュールうつみ農園シリーズ(ナスのキーマカレー/ナスのタブナード) | 6次化 | うつみ農園 .....               | 12 |
| 京都市  | 米粉こなもん・米粉カレールウ                            | 6次化 | 宮本ファーム .....              | 13 |
| 福知山市 | 京地どり正肉(もも、むね)                             | 農商工 | 株式会社 岡本ファーム .....         | 13 |
| 福知山市 | 京都丹波熟成ジビエ(鹿肉)                             | 農商工 | 有限会社 田舎暮らし .....          | 14 |
| 福知山市 | 京そば素麺 夜久野かすみ                              | 6次化 | 有限会社 やくの農業振興団 .....       | 14 |
| 舞鶴市  | 京野菜佐波賀大根入り ホルモンカレー                        | 農商工 | ヤシマニヤマ 有限会社 .....         | 15 |
| 舞鶴市  | 舞鶴茶+国産鯖の「へしこ茶漬け」                          | 農商工 | 崎田商事 株式会社 .....           | 15 |
| 宮津市  | 干しこのわた                                    | 農商工 | 後藤商店 .....                | 16 |
| 宮津市  | 京のわひーじょ                                   | 農商工 | レストラン アン・ソン・ベニール .....    | 16 |

|      |                            |     |                    |    |
|------|----------------------------|-----|--------------------|----|
| 亀岡市  | とまと味噌 九条ねぎ田楽               | 農商工 | 株式会社 京の舞妓さん本舗      | 17 |
| 亀岡市  | 京野菜じゃむ                     | 農商工 | 株式会社 グロウティ         | 17 |
| 八幡市  | 『石清水』玄米レンジごはん              | 6次化 | 株式会社 辻富(京都辻農園)     | 18 |
| 八幡市  | 『石清水』茶がゆレンジパック             | 6次化 | 株式会社 辻富(京都辻農園)     | 18 |
| 京丹後市 | ブルーベリージャム                  | 6次化 | ファームガーデン空詩土        | 19 |
| 京丹後市 | 米(コシヒカリ・栽培期間中農薬不使用)        | 農商工 | 農事組合法人田吾作          | 19 |
| 京丹後市 | 野菜パウダーのいろいろ                | 農商工 | 株式会社 エチエ農産         | 20 |
| 京丹後市 | ばい貝ごはんの素                   | 農商工 | 天の酒喰食房             | 20 |
| 京丹後市 | 京都・大人のオイル漬                 | 農商工 | 天の酒喰食房             | 21 |
| 京丹後市 | ミルクバター                     | 6次化 | 有限会社 丹後ジャージー牧場     | 21 |
| 京丹後市 | 丹後ばらずしセット(2合用)             | 6次化 | メガネショップ ウメダ(うめや本舗) | 22 |
| 木津川市 | 京都山城のねぎ3兄弟                 | 6次化 | 株式会社 秋田農園          | 22 |
| 京丹波町 | 京乃雅(鶏卵)                    | 農商工 | 有限会社 みずほファーム       | 23 |
| 京丹波町 | 鶏ツマ(黒豆味噌 酒粕山椒 ペペロン一味)      | 6次化 | 有限会社 みずほファーム       | 23 |
| 京丹波町 | 京都・丹波やさいおいる                | 農商工 | 株式会社 京都ものがたり       | 24 |
| 伊根町  | のっけて食べる京野菜味噌(九条ねぎ、伏見とうがらし) | 農商工 | 浦嶋の里               | 24 |
| 与謝野町 | 京みそ 焼鯖寿し                   | 6次化 | 株式会社 加悦ファーマーズライス   | 25 |
| 与謝野町 | にんにくセット【至福】                | 6次化 | 有限会社 誠武農園          | 25 |

## スイーツ

|     |                     |     |            |    |
|-----|---------------------|-----|------------|----|
| 京都市 | ナチュラルポップコーン         | 農商工 | 京とかめよし     | 26 |
| 京都市 | Rakka(ラッカ)          | 農商工 | レ・フレール・ムトウ | 26 |
| 京都市 | <sup>あわ</sup> 粟ぜんざい | 農商工 | 有限会社 月ヶ瀬   | 27 |

# 目次

|       |                       |     |                |    |
|-------|-----------------------|-----|----------------|----|
| 京都市   | 米粉パンケーキミックス(プレーン、キナコ) | 6次化 | 宮本ファーム         | 27 |
| 綾部市   | さつまいも甘酒プリン            | 農商工 | すまいる工房         | 28 |
| 綾部市   | 茶和らび                  | 6次化 | Goodies        | 28 |
| 綾部市   | 米粉かたクッキー              | 農商工 | iicome 合同会社    | 29 |
| 宇治市   | 宇治抹茶チョコクランチ「茶乃樹」      | 6次化 | 株式会社 林屋久太郎商店   | 29 |
| 亀岡市   | 菊芋・希少糖入りお干菓子          | 農商工 | ガーデンモリス        | 30 |
| 京丹後市  | ガラシャの涙                | 農商工 | 株式会社 ポラリス      | 30 |
| 京丹後市  | 京のお茶フィナンシェ 食べくらべセット   | 農商工 | 京都 株式会社        | 31 |
| 南丹市   | 美山ゆばろおる               | 農商工 | 株式会社 京・美山ゆばゆう豆 | 31 |
| 木津川市  | 神ちょこ プレゼント用           | 6次化 | 森田製茶           | 32 |
| 伊根町   | 筒川そばボルボローネ            | 農商工 | 株式会社 筒川そば      | 32 |
| 与謝野町  | 豆乳おからドーナッツ            | 農商工 | 与謝野産品有限責任事業組合  | 33 |
| 与謝野町  | 紫小町(酒粕ぷりん)            | 農商工 | 御菓子処大槻菓舗       | 33 |
| 飲料・酒類 |                       |     |                |    |
| 京都市   | 保津川柚子サイダー             | 農商工 | 柑橘館 河田商店       | 34 |
| 京都市   | おから茶                  | 農商工 | むしやしない         | 34 |
| 京都市   | 米の花小町                 | 農商工 | 株式会社 中嶋農園      | 35 |
| 福知山市  | とまとのじゅ〜す              | 6次化 | 株式会社 小林ふあ〜む    | 35 |
| 舞鶴市   | 京都米サイダー               | 6次化 | 株式会社 棕本営農      | 36 |
| 宇治市   | 抹茶シェーカーふるっ茶セット        | 農商工 | テアニン 株式会社      | 36 |
| 宇治市   | 宇治紅茶「苺聖乃香」            | 6次化 | 株式会社 林屋久太郎商店   | 37 |
| 宮津市   | 苺のスパークリング             | 農商工 | ハクレイ酒造 株式会社    | 37 |

|                  |                                                    |     |                       |    |
|------------------|----------------------------------------------------|-----|-----------------------|----|
| 亀岡市              | 京保藍 藍茶                                             | 農商工 | ひのまる米工房 保津川こなこな研究所 …… | 38 |
| 城陽市              | 宇治茶インスタントティ                                        | 農商工 | 全国農業協同組合連合会京都府本部 ……   | 38 |
| 城陽市              | 京のはす茶                                              | 農商工 | 株式会社 杜若園芸 ……          | 39 |
| 城陽市              | JOYO PLUM FOREST ale                               | 農商工 | 有限会社 松屋 ……            | 39 |
| 城陽市              | おみやげ袋セット                                           | 農商工 | 株式会社 孫右工門 ……          | 40 |
| 京田辺市             | ゴルフ専用玉露ティーバッグTea-Shot Master                       | 農商工 | 祥玉園製茶 株式会社 ……         | 40 |
| 京田辺市             | 宇治玉露 神秘の雫「YASUNORI」                                | 6次化 | 都茶寮 ……                | 41 |
| 京丹後市             | 饗宴 プレミアム                                           | 農商工 | 株式会社 Re-TANGO ……      | 41 |
| 南丹市              | 京じゅれ 甘酒                                            | 農商工 | 農事組合法人 グリーン日吉 ……      | 42 |
| 宇治田原町            | 京都宇治碾茶 The Uji                                     | 6次化 | 京都やましる農業協同組合 ……       | 42 |
| 京丹波町             | 京都 梅ピューレ UMEUME/YUZUUME                            | 6次化 | 株式会社 WAIRA TAMBA ……   | 43 |
| 与謝野町             | 若冲 純米大吟醸                                           | 6次化 | 谷口酒造 株式会社 ……          | 43 |
| その他              |                                                    |     |                       |    |
| 京都市              | ホテル/レストラン/病院・介護施設/社食/リゾート施設向け<br>食事ケータリング&コンサルティング | 農商工 | 株式会社 MAPPY LABO ……    | 44 |
| 京都市              | 『京純香』・京北産ブレンド和精油                                   | 農商工 | 株式会社 スパホスピタリティー ……    | 44 |
| 京都市              | みのる食堂 高島屋京都店                                       | 農商工 | 全国農業協同組合連合会京都府本部 ……   | 45 |
| 京都市              | 京都農業体験                                             | 農商工 | 有限会社 ワックジャパン ……       | 45 |
| 京都市              | Scent of Kyoto オードトワレロールオン                         | 農商工 | 株式会社 ミュウセクション ……      | 46 |
| 宇治市              | 禅杉フローリング                                           | 農商工 | 有限会社 上尾製材所 ……         | 46 |
| 京丹後市             | 木育・食育・アウトドア体験                                      | 農商工 | レストこのしろ ……            | 47 |
| 京丹波町             | 京都鹿肉ジャーキー                                          | 農商工 | 株式会社 ART CUBE ……      | 47 |
| 掲載商品の関係事業・取組等 …… |                                                    |     |                       | 48 |

※今後変更もございますので、詳しくは各事業者へお問い合わせください。

6

むしやしない

## うのゆきこのカレー

価格 756円(税込)

内容 1個

30年度 農工商

厳選素材の完全植物性で化学調味料・小麦不使用の本格レトルトカレー!!

調味料類の二次原材料にも化学調味料・動物由来原料を含まない厳選された原料のみで開発したレトルトタイプの本格カレー。味の決め手となるのは京丹後で特殊農法技術により栽培・発酵加工された最高峰黒にんにく『フルーツガーリック』。



世界でただ一人の豆乳パティシエとして活動する鶴野友紀子が2006年に左京区一乗寺にオープンした洋菓子店。その活動は今やお菓子づくりに留まらず多岐にわたる。

|         |                                                                                                                        |         |                                                                                                                                                                              |
|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 【流通温度】  | ■常温 □チルド □冷凍                                                                                                           | 【アレルギー】 | (特定原材料7品目)<br>□卵 □乳 □小麦 □落花生 □そば □えび □かに<br>(特定原材料に準ずるもの20品目)<br>□あわび □いか □いくら □オレンジ □キウイ □牛肉<br>□豚肉 □鶏肉 □くるみ □さけ □さば □大豆<br>□バナナ □まつたけ □もも □やまいも □りんご<br>□ゼラチン □カシューナッツ □ごま |
| 【原材料】   | 玄米(国産)、じゃがいも、しょうが、コンニャク、マンゴーピューレ、砂糖(国産)、カスターソース、カレー粉、米粉、食用ひまわり油(ハイオレフィン)、黒にんにく(ベトナム)、オコノエホシ、食塩、トマトペースト、清酒、香辛料、オコノエパウダー |         |                                                                                                                                                                              |
| 【賞味期限】  | 製造日より2年間                                                                                                               |         |                                                                                                                                                                              |
| 【進物用】   | □お中元 □お歳暮                                                                                                              |         |                                                                                                                                                                              |
| 【詰め合わせ】 | □可 ■不可                                                                                                                 |         |                                                                                                                                                                              |

※該当項目は■で表示

むしやしない

〒606-8115 京都市左京区一乗寺里ノ西町78

☎ 075-723-8364 ☎ 075-723-8364 📧 648shop@648471.com

<https://648471.com/menu/unoyukiko-curry.html>

うのゆきこのカレー 検索



株式会社 八代目儀兵衛

おきな かすみ

翁霞

価格 5,400円(税込) 内容 5kg

22年度 農工商

芸能人御用達!京の米老舗八代目儀兵衛のお米ギフト

八代目儀兵衛が毎年のお米を食べ比べた中で、甘さ・粘り・つや・のどごし・香り・風味・舌触りが最も究極のバランスになるよう配合されたお米です。料亭でも提供される、胸を張ってお届けできるお米です。



お米の「つくる」「食べる」「買う」を見直し、今までのお米の価値観を変えるため、お米ギフトの販売や祇園八坂前と東京銀座での飲食事業「米料亭」などを展開。他業種企業ともコラボレーションも多数実施。

|         |                                        |         |                                                                                                                                                                              |
|---------|----------------------------------------|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 【流通温度】  | ■常温 □チルド □冷凍                           | 【アレルギー】 | (特定原材料7品目)<br>□卵 □乳 □小麦 □落花生 □そば □えび □かに<br>(特定原材料に準ずるもの20品目)<br>□あわび □いか □いくら □オレンジ □キウイ □牛肉<br>□豚肉 □鶏肉 □くるみ □さけ □さば □大豆<br>□バナナ □まつたけ □もも □やまいも □りんご<br>□ゼラチン □カシューナッツ □ごま |
| 【原材料】   | 精米                                     |         |                                                                                                                                                                              |
| 【賞味期限】  | 無し 精米日から30~45日以内にお召し上がりいただくことをおすすめします。 |         |                                                                                                                                                                              |
| 【進物用】   | ■お中元 ■お歳暮                              |         |                                                                                                                                                                              |
| 【詰め合わせ】 | □可 ■不可                                 |         |                                                                                                                                                                              |

※該当項目は■で表示

株式会社 八代目儀兵衛

〒600-8883 京都市下京区西七条北衣田町10

☎ 075-201-5684 ☎ 075-200-3518 📧 info@okomeya.net

<https://www.okomeya.net>

八代目 ギフト 検索





# おおきに京都弁

価格 864円(税込)

内容 1個

23年度 農商工



## 京都府産の食材をふんだんに使った自慢のお弁当!!

京都の旬の食材をふんだんに使い、添加物を使用せず一つ一つ心を込めて手作りの体にも心にも優しい地産地消弁当です。巨椋池地域で丹精込めて育てられたおいしい精米したてのお米や、野菜を使用しております。特に、4代目中嶋農園のこだわり武士米(黒米)は、自慢の逸品です。是非、ご賞味ください。



創業1983年の(有)京フーズは市内でお弁当・お惣菜の製造販売6店舗、立飲み居酒屋「百」、レストラン「プレミアム百」、種智院大学の食堂運営を行い、株中嶋農園は京都市内近郊で元気がいっぱい新鮮な米・野菜を納品し、農と食の連携にて安心安全な「食」を提供いたします。

【流通温度】■常温 □チルド □冷凍  
【原材料】(多い順) 武士米(黒米)、西京焼き、おからコロッケ、豆腐ハンバーグ、だし巻き、つめもの

【消費期限】当日

【進物用】□お中元 □お歳暮

【詰め合わせ】□可 ■不可

【アレルギー】

(特定原材料7品目)

■卵 ■乳 ■小麦 □落花生 □そば □えび □かに

(特定原材料に準ずるもの20品目)

□あわび □いか □いくら □オレンジ □キウイ □牛肉  
□豚肉 □鶏肉 □くるみ □さけ □さば ■大豆  
□バナナ □まつたけ □もも ■やまいも □りんご  
□ゼラチン □カシューナッツ ■ごま

※該当項目は■で表示

## 有限会社 京フーズ(遊食邸)

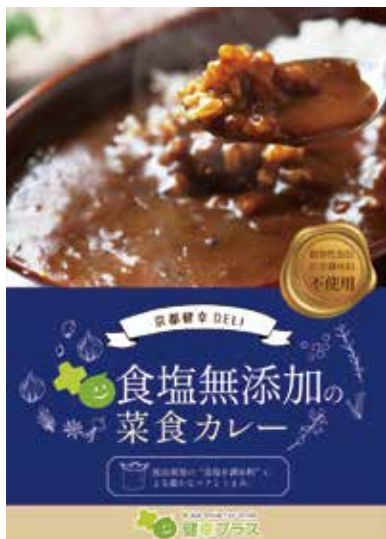
〒604-8134 京都市中京区六角通烏丸東入ル堂之前町228

☎ 075-494-6444 ☎ 075-494-6445 ✉ info@yushokutei.jp

https://www.yushokutei.jp

遊食邸

検索



## 株式会社 健幸プラス

# 食塩無添加菜食カレー

価格 1,296円(税込) 内容 180g

31年度 農商工

## 食塩無添加、動物性脂肪不使用、グルテンフリーのインド風カレー

厳しい食事制限のある食事療法をする療養食の方の声から生まれた食塩無添加、動物性脂肪不使用、グルテンフリーのインド風カレー。独自の食塩無添加調味料の開発で実現しました。塩加減が自由自在。減塩をしたい方、塩を足しながら減塩が出来ます。



【つながり力】を大切に、健幸・ひと・生活をつなぐ地域共生企業の会社です。住み慣れた地域で暮らすのに食事と医療介護の問題を配慮サービスと訪問看護で解決します。

【流通温度】■常温 □チルド □冷凍  
【原材料】(多い順) 野菜ペースト(きのこ、トマト、玉ねぎ、にんじん)、りんごペースト、天然だし(いわし、うめ、さば)、昆布、煮干、赤ワイン、香辛料(一部にりんご、アーモンド含む)、塩、オリーブオイル、にんにく

【賞味期限】1年

【進物用】□お中元 □お歳暮

【詰め合わせ】■可 □不可

【アレルギー】

(特定原材料7品目)

□卵 □乳 □小麦 □落花生 □そば □えび □かに

(特定原材料に準ずるもの20品目)

□あわび □いか □いくら □オレンジ □キウイ □牛肉  
□豚肉 □鶏肉 □くるみ □さけ ■さば □大豆  
□バナナ □まつたけ □もも □やまいも ■りんご  
□ゼラチン □カシューナッツ □ごま

※該当項目は■で表示

## 株式会社 健幸プラス

〒612-8136 京都市伏見区向島四ツ谷池14-19

☎ 075-603-3345 ☎ 075-603-3346 ✉ office@kenko-plus.co.jp

https://kenko-plus.co.jp

カレー 低カロリー レトルト 減塩

検索





うつみ農園は現在の三代目の私に農業を引き継いでから、六次産業化にも取り組みをはじめ、「野菜の生産現場からフードロスを発信」「農家が提案できる食の制限を回避」を目標に掲げ、缶詰商品を開発しました。

うつみ農園

## 自然派缶詰カンナチュールうつみ農園シリーズ (トマトカレーペースト)

価格 1,296円(税込) 内容 195g

実演 可

29年度 6次化

京都山科の都市型農園「うつみ農園」で収穫したこだわり野菜を缶詰に

大切に育てられた「うつみ農園」のトマトが「自然派缶詰カンナチュール」に出会って生まれたプレミアム缶詰。野菜をふんだんに使用し、おいしさで無添加にこだわった、贈って楽しい、もらってうれしい、食べて満足、な缶詰です。



【流通温度】■常温 □チルド □冷凍

【原材料】野菜(トマト、タマネギ、にんにく、食用オリーブ油ほか)

(多い順)

【賞味期限】製造後1年

【進物用】■お中元 ■お歳暮

【詰め合わせ】■可 □不可

【アレルギー】

(特定原材料7品目)

□卵 □乳 □小麦 □落花生 □そば □えび □かに

(特定原材料に準ずるもの20品目)

□あわび □いか □いくら □オレンジ □キウイ □牛肉  
□豚肉 □鶏肉 □くるみ □さけ □さば ■大豆  
□パナナ □まつたけ □もも □やまいも □りんご  
□ゼラチン □カシューナッツ □ごま

※該当項目は■で表示

うつみ農園

〒607-8463 京都市山科区上山山講田町4

☎ 075-581-2916 ☎ 075-581-2915 ✉ twinbasssounds@gmail.com

https://www.utsuminouen.kyoto/

うつみ農園 検索



うつみ農園は現在の三代目の私に農業を引き継いでから、六次産業化にも取り組みをはじめ、「野菜の生産現場からフードロスを発信」「農家が提案できる食の制限を回避」を目標に掲げ、缶詰商品を開発しました。

うつみ農園

## 自然派缶詰カンナチュールうつみ農園シリーズ (ナスのキーマカレー/ナスのタブナード)

価格 各972円(税込) 内容 各90g

実演 可

30年度 6次化

京都山科の都市型農園「うつみ農園」で収穫したこだわり野菜を缶詰に

「うつみ農園」のこだわり野菜のひとつ、ナスを使ったプレミアム缶詰。オリーブとあわせた風味豊かなディップソースのタブナード。スパイスをきかせて丁寧に作ったキーマカレー。どちらも食卓を彩ること間違いなしです。



【流通温度】■常温 □チルド □冷凍

【原材料】【ナスのキーマカレー】ナス、食用オリーブ油ほか

(多い順)

【賞味期限】製造後1年

【進物用】■お中元 ■お歳暮

【詰め合わせ】■可 □不可

【アレルギー】

(特定原材料7品目)

□卵 □乳 □小麦 □落花生 □そば □えび □かに

(特定原材料に準ずるもの20品目)

□あわび □いか □いくら □オレンジ □キウイ □牛肉  
□豚肉 □鶏肉 □くるみ □さけ □さば ■大豆  
□パナナ □まつたけ □もも □やまいも □りんご  
□ゼラチン □カシューナッツ □ごま

※該当項目は■で表示

うつみ農園

〒607-8463 京都市山科区上山山講田町4

☎ 075-581-2916 ☎ 075-581-2915 ✉ twinbasssounds@gmail.com

https://www.utsuminouen.kyoto/

うつみ農園 検索



RICE FLOUR  
KONAMON

GLUTEN FREE

MIYAMOTO FARM  
KYOTO FUSHIMI

京都伏見  
ミヤモトファーム  
お好みに合わせて  
たこ焼きなどに  
使えます。



RICE FLOUR  
CURRY POWDER

GLUTEN FREE  
VEGAN

MIYAMOTO FARM  
KYOTO FUSHIMI  
POWDER TYPE  
5 SERVINGS

京都伏見  
ミヤモトファーム  
お好みに合わせて  
たこ焼きなどに  
使えます。

「京の農林女子ネットワークメンバーよりお届けします」

宮本ファーム／米とやさいの食工房

## 米粉こなもん・米粉カレーウ



価格 各864円(税込) 内容 各1個

29年度 6次化

### 京都の米粉で作ったこなもんミックス粉・カレーウ

「米粉こなもん」は、丹念に仕上げた平釜炊きの塩のまろやかな味と、昆布と玉ねぎが米粉の甘みとおいしさを引き立てます。「米粉カレーウ」は、ノンオイルのパウダータイプなのでカレー以外に調味料として使えます。27品目アレルギーフリーでビーガン食品です。



|                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>【流通温度】■常温 □チルド □冷凍</p> <p>【原材料】(多い順) 「米粉こなもん」(米粉、もちもち、食塩、大豆油、ベータカロテン、ビタミンE)、昆布粉、オニオン粉、米粉カレーウ、トウモロコシ粉、米粉、カレー粉、ココナツオイル、オリーブオイル、シシトウパウダー、スライス</p> <p>【賞味期限】「米粉こなもん」270日、「米粉カレーウ」180日</p> <p>【進物用】■お中元 ■お歳暮</p> <p>【詰め合わせ】■可 □不可</p> | <p>【アレルギー】(特定原材料7品目)</p> <p>□卵 □乳 □小麦 □落花生 □そば □えび □かに</p> <p>(特定原材料に準ずるもの20品目)</p> <p>□あわび □いか □いくら □オレンジ □キウイ □牛肉 □豚肉 □鶏肉 □くるみ □さけ □さば ■大豆 □バナナ □まつたけ □もも □やまいも □りんご □ゼラチン □カシューナッツ □ごま</p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

※該当項目は■で表示



有機肥料を主体に化学農薬を抑え、農業副産物を循環した、環境循環型農業に取り組んでおります。

### 宮本ファーム

〒612-8141 京都市伏見区向島二の丸町49-1番地

TEL 090-6552-3067 FAX 075-621-6517 E-MAIL miyamotofarm.kyoto@gmail.com

<http://miyamotofarm.kyoto>

宮本ファーム 検索



### 株式会社 岡本ファーム

## 京地どり正肉(もも、むね)

価格 4,100円(税込) 内容 1kg

28年度 農工商

### 真剣に手間をかけて大事に育てた京地どりです

京地どりは地鶏でもなかなか無い100日以上飼育をし、また岡本ファームでは大切な食材だからこそ飼育から加工・販売までを自社で一貫して管理出来る体制をとっています。1羽1羽を大切に育てた岡本ファームの京地どりを是非ご堪能下さい。



昭和55年岡本養鶏場としてブロイラーの飼育開始、平成26年京地どりの飼育開始(こだわり畜産物生産農場登録)、(株)玉峰八百平と連携し販売加工の指導を受け平成28年(株)岡本ファーム設立、自社加工場竣工。

|                                                                                                           |                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>【流通温度】□常温 □チルド ■冷凍</p> <p>【原材料】鶏肉 (多い順)</p> <p>【消費期限】2年</p> <p>【進物用】■お中元 ■お歳暮</p> <p>【詰め合わせ】■可 □不可</p> | <p>【アレルギー】(特定原材料7品目)</p> <p>□卵 □乳 □小麦 □落花生 □そば □えび □かに</p> <p>(特定原材料に準ずるもの20品目)</p> <p>□あわび □いか □いくら □オレンジ □キウイ □牛肉 □豚肉 ■鶏肉 □くるみ □さけ □さば □バナナ □まつたけ □もも □やまいも □りんご □ゼラチン □カシューナッツ □ごま</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

※該当項目は■で表示

### 株式会社 岡本ファーム

〒629-1302 福知山市夜久野町今西中710

TEL 0773-37-0664 FAX 0773-37-0664 E-MAIL okamoto.farm@outlook.jp

<https://okamoto-farm.jimdo.com>

岡本ファーム 京地どり 検索

食品

スイーツ

飲料・酒類

その他



農林産物の生産、加工、販売と食肉処理、販売、食肉製品製造業をしている街田舎暮らしと、熟練のジビエ猟師であり、京の田舎暮らしサポーターである㈱ARTCUBEの連携です。京都丹波の最高級ジビエをお届けいたします。

有限会社 田舎暮らし

## 京都丹波熟成ジビエ（鹿肉）

価格 1,728円（税込） 内容 200g

27年度 農工商

### 京都丹波の美味しいプレミアムジビエ

京都丹波の豊かな自然が育む鹿、猪を熟練のジビエ猟師が良い肉にするために捕獲、処理し、更に熟成。柔らかく、上質なジビエに仕上げました。焼肉、しゃぶしゃぶ、揚げ物など様々なお料理にお使い頂けます。おもてなしのお肉です。



【流通温度】☐常温 ☒チルド ☐冷凍

【原材料】  
鹿肉  
(多い順)

【消費期限】4日

【進物用】☐お中元 ☐お歳暮

【詰め合わせ】☐可 ☒不可

【アレルギー】

(特定原材料7品目)

☐卵 ☐乳 ☐小麦 ☐落花生 ☐そば ☐えび ☐かに

(特定原材料に準ずるもの20品目)

☐あわび ☐いか ☐いくら ☐オレンジ ☐きゅう ☐牛肉  
☐豚肉 ☐鶏肉 ☐くるみ ☐さけ ☐さば ☐大豆  
☐バナナ ☐まつたけ ☐もも ☐やまいも ☐りんご  
☐ゼラチン ☐カシューナッツ ☐ごま

※該当項目は■で表示

### 有限会社 田舎暮らし（夜久野ジビエ）

〒629-1321 福知山市夜久野町直見915-2

☎ 0773-38-0553 ☎ 0773-38-0553 ✉ e.inaka-gurashi@bz03.plala.or.jp



近隣の農家と協力し、自社にてそばの生産・製粉し農工商連携による製麺にてそば加工品を販売。6次産業化に取り組んでいます。弊社商品はワンランク上の蕎麦としてギフト品としてもご愛顧頂いております。

有限会社 やくの農業振興団

## 京そば素麺 夜久野かすみ

価格 1,620円（税込） 内容 (箱)100g×4 (湯つけ)25ml×4

実演 可

29年度 6次化

### 霧が育てた京の蕎麦

霧が多く、昼夜の寒暖差が大きいことから良質に育った京都 福知山・夜久野産のそば粉・国産小麦粉・塩のみで製麺した、純国産、無添加の1.2mm極細麺です。なめらかでのど越しが良く蕎麦の香りも楽しめる、新しい麺となっております。



【流通温度】☒常温 ☐チルド ☐冷凍

【原材料】  
【※】小麦粉、そば粉、食塩  
【つゆ】だし（鹿肉、さば、昆布、うるめ、いむし、山田かつお節）、醤油（本醸造）、砂糖、脱脂エース、食塩、オリゴ糖、醸造酢、酵母エキス  
(多い順)

【賞味期限】365日

【進物用】☐お中元 ☒お歳暮

【詰め合わせ】☐可 ☐不可

【アレルギー】

(特定原材料7品目)

☐卵 ☐乳 ☐小麦 ☐落花生 ☒そば ☐えび ☐かに

(特定原材料に準ずるもの20品目)

☐あわび ☐いか ☐いくら ☐オレンジ ☐きゅう ☐牛肉  
☐豚肉 ☐鶏肉 ☐くるみ ☐さけ ☒さば ☒大豆  
☐バナナ ☐まつたけ ☐もも ☐やまいも ☐りんご  
☐ゼラチン ☐カシューナッツ ☐ごま

※該当項目は■で表示

### 有限会社 やくの農業振興団

〒629-1314 福知山市夜久野町小倉110-1

☎ 0773-38-1377 ☎ 0773-38-1377 ✉ yakuno@kyoto-shinkoudan.jp

<https://kyoto-shinkoudan.jp/soba/>

はじまりは小さなそばの実 検索



創業昭和三十年、舞鶴で絶大な支持を受ける、老舗焼肉店の八島丹山の名物ホルモンと、京野菜佐波賀大根を使った、全く新しいカレーです。ホルモンのエキスト、大根の食感が非常にマッチした、他には無いコク深くも斬新な味わいです！

## 京野菜佐波賀大根入り ホルモンカレー

価格 630円(税込)

内容 200g

実演 可

24  
年度

農工商

### 創業昭和三十年、老舗焼肉店の作る京野菜カレー

創業昭和三十年の老舗焼肉店の名物ホルモンと地元発祥の京野菜佐波賀大根を使った、全く新しいカレーです。ホルモンのエキスト、大根の食感が非常にマッチした、他には無いコク深くも斬新な味わいです！



【流通温度】■常温 □チルド □冷凍

【原材料】(多い順) 野菜(佐波賀大根、玉ねぎ、生薑、にんにく、人参、牛蒡、鶏肉、カレー粉) 使用油(菜油、大豆油、サラダ油、オリーブオイル)、調味料(塩、こしょう、醤油、味噌、ケチャップ、ソース、ドレッシング、ビーツパウダー、乾燥野菜、チキンエキス、カレー粉、食塩、砂糖、調味料(クミン、孜然)、カラメル色素、安定剤(加工でんぷん)、香料(香辛料、香料、香料、香料)

【賞味期限】2年

【進物用】■お中元 ■お歳暮

【詰め合わせ】■可 □不可

【アレルギー】

(特定原材料7品目)

□卵 □乳 □小麦 □落花生 □そば □えび □かに

(特定原材料に準ずるもの20品目)

□あわび □いか □いくら □オレンジ □キウイ ■牛肉  
■豚肉 □鶏肉 □くるみ □さけ □さば ■大豆  
□バナナ □まつたけ □もも □やまいも ■りんご  
□ゼラチン □カシューナッツ □ごま

※該当項目は■で表示

### ヤシマニヤマ 有限会社(焼肉 八島丹山本店)

〒625-0036 舞鶴市浜467-2

TEL 0773-62-2140 FAX 0773-62-7308 E-mail honten@niyama.co.jp

<http://www.niyama.co.jp/>

八島丹山 検索



創業大正、北海道昆布の卸を始め、舞鶴の食文化であるへしこ、また鯖寿司や昆布巻など加工に取組み、素晴らしい日本の食文化に根ざした味わいを発信しております。

### 崎田商事 株式会社

## 舞鶴茶+国産鯖の「へしこ茶漬け」

価格 648円(税込)

内容 2食分  
(へしこスライス2切れ、粉茶4g)

実演 可

28  
年度

農工商

### 舞鶴茶と海の京都の食文化国産鯖へしこを使用した、手間なしへしこ茶漬け

植和田園の舞鶴茶と崎田商事の国産鯖へしこを使用した、深みのある味わいの簡単即席お茶漬けです。温かいご飯に粉茶にした舞鶴茶とへしこを乗せてお湯を注げば出来上がります。夏季には冷やし茶漬けとしても美味しくお召し上がり頂けます。



【流通温度】■常温 □チルド □冷凍

【原材料】(多い順) へしこ(国産さば 食塩 味噌 唐辛子・粉茶(舞鶴茶煎茶))

【賞味期限】4ヶ月間

【進物用】■お中元 ■お歳暮

【詰め合わせ】■可 □不可

【アレルギー】

(特定原材料7品目)

□卵 □乳 □小麦 □落花生 □そば □えび □かに

(特定原材料に準ずるもの20品目)

□あわび □いか □いくら □オレンジ □キウイ ■牛肉  
■豚肉 □鶏肉 □くるみ □さけ ■さば ■大豆  
□バナナ □まつたけ □もも □やまいも ■りんご  
□ゼラチン □カシューナッツ □ごま

※該当項目は■で表示

### 崎田商事 株式会社

〒624-0928 舞鶴市竹屋町95番地

TEL 0773-75-0105 FAX 0773-75-7738 E-mail tomikichi@maizuru-sakita.jp

<http://sakita-matsuzou.com/>

舞鶴崎田松蔵 検索

後藤商店

## 干しこのわた

価格 1,080円(税込) 内容 3g

24年度 農工商

## 日本三大珍味このわたをお手軽に♪

京都天橋上でとれた天然ナマコから作った秘伝の減塩このわたを乾燥させました。常温で日持ちをよくさせることで手軽にお楽しみいただけます。日本三大珍味このわたの旨み、風味をお楽しみ下さい。



百年間受け継がれてきたナマコ加工の製法を後世に伝えるため、地元漁師と連携し資源保護に取り組んでいます。手間と時間をかけたナマコ製品を、多くの方に味わっていただければと思っています。

【流通温度】■常温 □チルド □冷凍

【原材料】ナマコ腸 (京都府産) 塩 (多い順)

【賞味期限】1年

【進物用】□お中元 □お歳暮

【詰め合わせ】□可 □不可

【アレルギー】

(特定原材料7品目)

□卵 □乳 □小麦 □落花生 □そば □えび □かに

(特定原材料に準ずるもの20品目)

□あわび □いか □いくら □オレンジ □キウイ □牛肉  
 □豚肉 □鶏肉 □くるみ □さけ □さば □大豆  
 □バナナ □まつたけ □もも □やまいも □りんご  
 □ゼラチン □カシューナッツ □ごま

※該当項目は■で表示

## 後藤商店

〒629-2244 宮津市江尻377

☎ 0772-47-2002 ☎ 0772-47-2002 📧 namakoya510@eto.eonet.ne.jp

<https://gotosyoten.wixsite.com/>

後藤商店 検索

## レストラン アン・ソン・ベニール

## 京のわひーじょ

価格 4,860円(税込) 内容 110g×3個セット

28年度 農工商

## 伝統の京野菜と魚介の和風アヒージョ

京都府産の宇治抹茶、実山椒、生姜で風味付けしたオイルがベースの3種類の和風アヒージョ。京丹後産の魚介や京都府産の筍、黒豆など、オール京都産にこだわりました。オイルも素材も活きた贅沢なアヒージョです。



ジャンルにとらわれず、素材重視のビオネスタイル料理を提供しているレストランアンソンベニールと、風土豊かな地で土壌作りからこだわりの吉田農園が連携し、原料から手塩にかけ、“京のわひーじょ”が完成しました。

【流通温度】□常温 ■チルド □冷凍

【原材料】【宇治抹茶】末道、しらす、たけのこ、黒大豆、宇治抹茶、塩【実山椒】オーガニック、パイナップル、たけのこ、落花生とがらみ、実山椒、はちみつ、生薑、オーガニック、黒豆、たけのこ、大葉、れんこん、生薑、にんにく、塩

【賞味期限】30日

【進物用】■お中元 ■お歳暮

【詰め合わせ】□可 ■不可

【アレルギー】

(特定原材料7品目)

□卵 □乳 □小麦 □落花生 □そば □えび ■かに

(特定原材料に準ずるもの20品目)

□あわび □いか □いくら □オレンジ □キウイ □牛肉  
 □豚肉 □鶏肉 □くるみ □さけ □さば □大豆  
 □バナナ □まつたけ □もも □やまいも □りんご  
 □ゼラチン □カシューナッツ □ごま

※該当項目は■で表示

## レストラン アン・ソン・ベニール

〒629-2244 宮津市江尻924

☎ 0772-27-1225 ☎ 0772-27-2478 📧 info@hanasyoubu.jp

<http://hanasyoubu.jp/>

アン・ソン・ベニール 検索



# とまと味噌 九条ねぎ田楽

価格 454円(税込)

内容 100g

31年度 農工商

## 九条ねぎを特製のとまと味噌に漬け込んだ新感覚のお漬物

規格外で通常は出荷できないトマトをすり潰し、味噌と混ぜて特製のとまと味噌を作り、そこに九条ねぎを漬けこみました。ご飯のお共に最適ですし、冷奴などの薬味としても使っていただけます。規格外トマトを有効活用しており、食品ロスの解決にもなります。



株式会社 京の舞妓さん本舗は、京都市中京区が本社の漬物の製造・販売会社で、江戸時代からの漬物の製法にこだわり、保存料や着色料を使わない伝統的な京漬物の他、トマトなどを使った創作漬物を製造している。

|         |                                                                                                 |         |                                                                                                                                                                                                               |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 【流通温度】  | <input type="checkbox"/> 常温 <input checked="" type="checkbox"/> チルド <input type="checkbox"/> 冷凍 | 【アレルギー】 | (特定原材料7品目)                                                                                                                                                                                                    |
| 【原材料】   | ねぎ、生麦、漬け原材料(味噌(米、大豆、砂糖、食塩)とま、砂糖、米酢、醤油、食塩)                                                       |         | <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳 <input checked="" type="checkbox"/> 小麦 <input type="checkbox"/> 落花生 <input type="checkbox"/> そば <input type="checkbox"/> えび <input type="checkbox"/> かに |
| 【賞味期限】  | 60日                                                                                             |         | (特定原材料に準ずるもの20品目)                                                                                                                                                                                             |
| 【進物用】   | <input checked="" type="checkbox"/> お中元 <input checked="" type="checkbox"/> お歳暮                 |         | <input type="checkbox"/> あわび <input type="checkbox"/> いか <input type="checkbox"/> いくら <input type="checkbox"/> オレンジ <input type="checkbox"/> きうい <input type="checkbox"/> 牛肉                                  |
| 【詰め合わせ】 | <input checked="" type="checkbox"/> 可 <input type="checkbox"/> 不可                               |         | <input type="checkbox"/> 豚肉 <input type="checkbox"/> 鶏肉 <input type="checkbox"/> くるみ <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば <input checked="" type="checkbox"/> 大豆                           |
|         |                                                                                                 |         | <input type="checkbox"/> バナナ <input type="checkbox"/> まつたけ <input type="checkbox"/> もも <input type="checkbox"/> やまいも <input type="checkbox"/> りんご                                                             |
|         |                                                                                                 |         | <input type="checkbox"/> ゼラチン <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> こま                                                                                                                    |

※該当項目は■で表示

### 株式会社京の舞妓さん本舗

〒621-0033 亀岡市蔭田野町佐伯浦亦28-3

TEL 06-6346-7688 (大阪事務所) FAX 06-6346-7668 (大阪事務所) E-MAIL awa.maiko@gmail.com

<http://www.kyo-kamekura.jp/>

亀蔵 漬物 検索



### 株式会社 グロウティ

## 京野菜じゃむ

価格 320円(税込)

内容 50g

23年度 農工商

## 京野菜を使ったヘルシーなジャムです

京都産の野菜を使ってじっくりと作り上げております。食材本来の風味・色合いを最大限に残し、着色料無添加で糖分も控えてヘルシー。パンはもちろん、料理のソースやスナック等のディップソースとしても幅広くお使いいただけます。季節により取り扱い商品が異なります。(およそ1シーズン10種類前後)



「農の郷 せき屋」と「豆屋黒兵衛(屋号) 株グルウティ」は、観光客のニーズが京野菜にかなり興味を持たれている中、京野菜の本来の甘みやおいしさを生かした新たな京野菜を使ったジャムと京野菜を使ったロールケーキを販売しております。

|         |                                                                                                 |         |                                                                                                                                                                                                               |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 【流通温度】  | <input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> チルド <input type="checkbox"/> 冷凍 | 【アレルギー】 | (特定原材料7品目)                                                                                                                                                                                                    |
| 【原材料】   | 砂糖、生卵、白ワイン、夏みかん、蜂蜜、わらび粉                                                                         |         | <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳 <input checked="" type="checkbox"/> 小麦 <input type="checkbox"/> 落花生 <input type="checkbox"/> そば <input type="checkbox"/> えび <input type="checkbox"/> かに |
| 【賞味期限】  | 6か月                                                                                             |         | (特定原材料に準ずるもの20品目)                                                                                                                                                                                             |
| 【進物用】   | <input checked="" type="checkbox"/> お中元 <input checked="" type="checkbox"/> お歳暮                 |         | <input type="checkbox"/> あわび <input type="checkbox"/> いか <input type="checkbox"/> いくら <input type="checkbox"/> オレンジ <input type="checkbox"/> きうい <input type="checkbox"/> 牛肉                                  |
| 【詰め合わせ】 | <input checked="" type="checkbox"/> 可 <input type="checkbox"/> 不可                               |         | <input type="checkbox"/> 豚肉 <input type="checkbox"/> 鶏肉 <input type="checkbox"/> くるみ <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば <input checked="" type="checkbox"/> 大豆                           |
|         |                                                                                                 |         | <input type="checkbox"/> バナナ <input type="checkbox"/> まつたけ <input type="checkbox"/> もも <input type="checkbox"/> やまいも <input type="checkbox"/> りんご                                                             |
|         |                                                                                                 |         | <input type="checkbox"/> ゼラチン <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> こま                                                                                                                    |

※該当項目は■で表示

### 株式会社 グロウティ (豆屋黒兵衛)

〒621-0806 亀岡市余部町谷川尻10番地

TEL 0771-24-2000 FAX 0771-24-2266 E-MAIL kyoto@mamekuro.jp

<http://www.mamekuro.jp/>

豆屋黒兵衛・農の郷・ロールケーキ・野菜ジャム 検索



代々、米と筍の2品しか生産しない職人「二姓」(百姓ではない)。その分50倍こだわるをモットーに、京の老舗料亭に長年愛され全国コンクールでも受賞したお米『石清水』や、1本20万円の高級筍を生産する。

### 株式会社 辻富

〒614-8064 八幡市八幡松原11

☎ 075-950-8811 ☎ 075-950-8872 ✉ info@kyoto-t.net

株式会社 辻富(京都辻農園)

## 『石清水』玄米レンジごはん

価格 270円(税込)

内容 120g

実演 可

29年度 6次化

### ★新感覚★ 食べやすい『玄米ごはん』

玄米ごはんは、栄養価が高く体に良い、でも美味しく炊くのが難しいですよね?そこで、「手軽さ・食べやすさ・美味しさ」にこだわったレンジパックをつくりました。加工品なのに超一流米『石清水』を使用するという職人気質な逸品を是非ご賞味下さい。



【流通温度】■常温 □チルド □冷凍

【原材料】玄米(京都府産)

(多い順)

【賞味期限】8ヶ月

【進物用】■お中元 ■お歳暮

【詰め合わせ】■可 □不可

【アレルギー】

(特定原材料7品目)

□卵 □乳 □小麦 □落花生 □そば □えび □かに

(特定原材料に準ずるもの20品目)

□あわび □いか □いくら □オレンジ □キウイ □牛肉  
□豚肉 □鶏肉 □くるみ □さけ □さば □大豆  
□バナナ □まつたけ □もも □やまいも □りんご  
□ゼラチン □カシューナッツ □ごま

※該当項目は■で表示

<https://kyoto-t.net/>

京都辻農園

検索

株式会社 辻富(京都辻農園)



代々、米と筍の2品しか生産しない職人「二姓」(百姓ではない)。その分50倍こだわるをモットーに、京の老舗料亭に長年愛され全国コンクールでも受賞したお米『石清水』や、1本20万円の高級筍を生産する。

【流通温度】■常温 □チルド □冷凍

【原材料】精米(京都府産)緑茶(ほうじ茶)

(多い順)

【賞味期限】1年

【進物用】■お中元 ■お歳暮

【詰め合わせ】■可 □不可

【アレルギー】

(特定原材料7品目)

□卵 □乳 □小麦 □落花生 □そば □えび □かに

(特定原材料に準ずるもの20品目)

□あわび □いか □いくら □オレンジ □キウイ □牛肉  
□豚肉 □鶏肉 □くるみ □さけ □さば □大豆  
□バナナ □まつたけ □もも □やまいも □りんご  
□ゼラチン □カシューナッツ □ごま

※該当項目は■で表示

### ★体に優しい★『茶がゆ』レンジパック

とにかく素材にこだわりました。米・お茶どちらもが、京都府産で農薬・化学肥料を一切使用せず栽培されたものを使用。体調を崩した後の回復期間や夏バテ時期にも、「これなら食べられる」と好評です。極上素材で体を優しかったわってくれる逸品です。



### 株式会社 辻富

〒614-8064 八幡市八幡松原11

☎ 075-950-8811 ☎ 075-950-8872 ✉ info@kyoto-t.net

<https://kyoto-t.net/>

京都辻農園

検索

「京の農林女子ネットワークメンバーよりお届けします」

ファームガーデン空詩土

## ブルーベリージャム



価格 520円 (税込)

内容 110g

6次化

有機栽培のブルーベリーを使った程よい甘さのジャム

京丹後産ブルーベリーと、種子島の洗双糖のみで仕上げたジャムです。



ファームガーデン空詩土では、環境にやさしく、土にこだわって、毎年有機物を沢山施した畑でブルーベリーを栽培しています。夏には摘み取り体験もしています。ジャムは、ひと粒ずつ摘み取った完熟のブルーベリーと種子島の洗双糖のみを使って程よい甘さのジャムに仕上げました。ブルーベリー本来の香りをお楽しみください。

【流通温度】■常温 □チルド □冷凍

【原材料】ブルーベリー、砂糖  
(多い順)

【賞味期限】1年 (未開栓)

【進物用】■お中元 ■お歳暮

【詰め合わせ】■可 □不可

【アレルギー】

(特定原材料7品目)

□卵 □乳 □小麦 □落花生 □そば □えび □かに

(特定原材料に準ずるもの20品目)

□あわび □いか □いくら □オレンジ □キウイ □牛肉  
□豚肉 □鶏肉 □くるみ □さけ □さば □大豆  
□バナナ □まつたけ □もも □やまいも □りんご  
□ゼラチン □カシューナッツ □ごま

※該当項目は■で表示

### ファームガーデン空詩土

〒629-3121 京丹後市網野町島津1223-1

TEL 0772-72-3889 FAX 0772-72-3889 E kananosorashido@gmail.com

農事組合法人 田吾作

## 米(コシヒカリ・栽培期間中農薬不使用)

価格 3,000円 (送料別)(税込)

内容 5kg

22年度 農工商

丹後のおいしい米(栽培期間中化学肥料・農薬不使用)

おいしいお米の産地京丹後の米です。当地区は山間地で、昼と夜の寒暖格差が大きく、ミネラル豊富な山水で、おいしい米を作れます。さらに、栽培期間中は農薬を使用していませんし、化学農薬も使用していません。



京都府の最北端京丹後市久美浜町で、農薬・化学肥料を使用しない米を中心に栽培している農業法人です。(写真左は、田吾作担当者)

(写真右は無人島島長) 無人島では、日帰りプラン、宿泊プランもあります。

【流通温度】■常温 □チルド □冷凍

【原材料】丹後産コシヒカリ 100%  
(多い順)

【賞味期限】お届けから約60日

【進物用】■お中元 ■お歳暮

【詰め合わせ】■可 □不可

【アレルギー】

(特定原材料7品目)

□卵 □乳 □小麦 □落花生 □そば □えび □かに

(特定原材料に準ずるもの20品目)

□あわび □いか □いくら □オレンジ □キウイ □牛肉  
□豚肉 □鶏肉 □くるみ □さけ □さば □大豆  
□バナナ □まつたけ □もも □やまいも □りんご  
□ゼラチン □カシューナッツ □ごま

※該当項目は■で表示

### 農事組合法人田吾作

〒629-3577 京丹後市久美浜町布袋野 1479

TEL 0772-85-0002 FAX 0772-66-3090 E nohohonn@lapis.plala.or.jp



「子供からお年寄りまで、食べても安全・安心」な美味しい野菜やお米をお届けします。

株式会社 エチエ農産

## 野菜パウダーのいろいろ

価格 324円(税込) 内容 1瓶/10g

29年度 農商工

### 豊かな食の安全を皆様にお届けする

野菜そのものの色を使いパウダーにすることでパン、アイスクリームなどに入れて色を付けることに御利用いただけます。



【流通温度】■常温 □チルド □冷凍

【原材料】野菜そのもの  
(多い順)

【賞味期限】1年

【進物用】□お中元 □お歳暮

【詰め合わせ】□可 ■不可

【アレルギー】

(特定原材料7品目)

□卵 □乳 □小麦 □落花生 □そば □えび □かに

(特定原材料に準ずるもの20品目)

□あわび □いか □いくら □オレンジ □キウイ □牛肉  
□豚肉 □鶏肉 □くるみ □さけ □さば □大豆  
□バナナ □まつたけ □もも □やまいも □りんご  
□ゼラチン □カシューナッツ □ごま

※該当項目は■で表示

株式会社 エチエ農産

〒629-3552 京丹後市久美浜町女布684

TEL 0772-84-0625 FAX 0772-84-0633 E info@echie.jp

<https://echie.jp>

ビス、オーガニック、パウダー 検索



京丹後市の飲食店「天の酒喰」と、間人漁業「海運丸」が連携し商品化。ばい貝魚の活性化に貢献できたことを誇りに思い、今後も京丹後の魚介の消費拡大と「間人ブランド」化に貢献して取り組んでまいります。

天の酒喰食房

## ばい貝ごはんの素

価格 1,080円(税込) 内容 300g

24年度 農商工

### 旨味と栄養価が高いばい貝の本格的ごはんの素

貝の中でも旨味高いばい貝を、当店特製だしで丁寧に仕上げた本格的ごはんの素です。旨味エキ스가濃厚なうえ、歯ごたえのいいばい貝はまさに貝の王様。お米2合だけで、ご家庭で簡単に京丹後の「漁師めし」を味わっていただけます。



【流通温度】□常温 ■チルド □冷凍

【原材料】白バイ貝(国産)、醤油、みりん、昆布、鰹節(材料の一部に小麦、大豆含む)  
(多い順)

【賞味期限】90日

【進物用】□お中元 □お歳暮

【詰め合わせ】□可 □不可

【アレルギー】

(特定原材料7品目)

□卵 □乳 ■小麦 □落花生 □そば □えび □かに

(特定原材料に準ずるもの20品目)

□あわび □いか □いくら □オレンジ □キウイ □牛肉  
□豚肉 □鶏肉 □くるみ □さけ □さば ■大豆  
□バナナ □まつたけ □もも □やまいも □りんご  
□ゼラチン □カシューナッツ □ごま

※該当項目は■で表示

天の酒喰食房

〒627-0004 京丹後市峰山町荒山1130-1

TEL 0772-62-8478 FAX 0772-60-8665 E takeyama@hanasyoubu.jp

<http://hanasyoubu.jp/>

アン・ソン・ベニール 検索

天の酒喰食房

## 京都・大人のオイル漬

価格 22,680円(税込)

内容 蟹オイル漬80g、鮑オイル漬50g、  
ナマコオイル漬50g

31年度 農工商

## 高級食材を使った贅沢高級ギフト

オイル漬けですが、素材そのものに油分が少ないため、そのまま召し上がれます。鮑の独特の旨味や食感、蟹の濃厚な味、ナマコのプルプルとした口当たりをお楽しみいただけます。地元でもなかなか食べられない海の高級食材を贅沢に詰合せにいたしました。



ビオネスタイル(ビオーネ=開拓者)をコンセプトとし、地元で獲れた魚介や野菜で、和と洋の融合した独自の商品開発に取り組んでおります。保存料・添加物不使用を基本とし丹後の素材を最大限に引き出しています。

【流通温度】☐常温 ☒チルド ☐冷凍【原材料】  
(多い順)

【賞味期限】180日

【進物用】☒お中元 ☒お歳暮【詰め合わせ】☐可 ☐不可

【アレルギー】

(特定原材料7品目)

☐卵 ☐乳 ☐小麦 ☐落花生 ☐そば ☐えび ☒かに

(特定原材料に準ずるもの20品目)

☒あわび ☐いか ☐いくら ☐オレンジ ☐キウイ ☐牛肉  
☐豚肉 ☐鶏肉 ☐くるみ ☐さけ ☐さば ☐大豆  
☐バナナ ☐まつたけ ☐もも ☐やまいも ☐りんご  
☐ゼラチン ☐カシューナッツ ☐ごま

※該当項目は■で表示

## 天の酒喰食房

〒627-0004 京丹後市峰山町荒山1130-1

TEL 0772-62-8478 FAX 0772-60-8665 E takeyama@hanasyoubu.jp

<http://hanasyoubu.jp>

レストランアン・ソーン・ベニール 検索

## 有限会社 丹後ジャージー牧場

## ミルクバター

価格 2,100円(税込)

内容 150g

29年度 6次化

## 搾りたての新鮮なジャージー牛乳で作る濃厚バター

朝搾りたてのジャージー牛乳を使って、生クリームをとっています。その生クリームからさらに、バターを取り出しています。牛乳からとれるバターの量は、約5%です。そのバターに、丹後の天然塩を混ぜ込んでいます。トーストしたパンに乗せたり、お料理にお使いいただけます。



ジャージー牛30頭の小さな牧場。「牛乳の美味しさをお届けしたい」という理念のもと、牧場内に併設した「ミルク工房そら」では牧場で朝搾りたてのジャージー牛乳を使って、アイスクリーム、チーズ、プリンなどの乳製品を手作りしています。

【流通温度】☐常温 ☒チルド ☐冷凍【原材料】  
(多い順)

【賞味期限】60日

【進物用】☒お中元 ☒お歳暮【詰め合わせ】☒可 ☐不可

【アレルギー】

(特定原材料7品目)

☐卵 ☒乳 ☐小麦 ☐落花生 ☐そば ☐えび ☐かに

(特定原材料に準ずるもの20品目)

☐あわび ☐いか ☐いくら ☐オレンジ ☐キウイ ☐牛肉  
☐豚肉 ☐鶏肉 ☐くるみ ☐さけ ☐さば ☐大豆  
☐バナナ ☐まつたけ ☐もも ☐やまいも ☐りんご  
☐ゼラチン ☐カシューナッツ ☐ごま

※該当項目は■で表示

## 有限会社 丹後ジャージー牧場 (ミルク工房そら)

〒629-3441 京丹後市久美浜町神崎411

TEL 0772-83-1617 FAX 0772-83-1677 E info@tango-jersey.co.jp

<http://www.tango-jersey.co.jp>

ミルク工房そら 検索



自然豊かな丹後の食材を使った「丹後らしい」商品を作り、少しでも地域の活性化に貢献したいとの思いから、地元の製造業者の協力のもと、多数の丹後ならではの特産品加工を行っています。

## メガネショップ ウメダ (うめや本舗)

〒627-0111 京丹後市弥栄町溝谷3684

☎ 0772-65-3258 ☎ 0772-65-2879 ✉ info@umeyahonpo.com

<http://umeyahonpo.com/>

うめや本舗、京丹後市、丹後ばらずし

検索

メガネショップ ウメダ

## 丹後ばらずしセット(2合用)

受賞  
京の食  
6次産業化  
コンテスト

価格 1,080円(税込)

内容 具材(2合用:約4人分)1セット

29  
年度

6次化

丹後の家庭の味～ばらずしが簡単に作れます。

仕込みに時間のかかる「鯖おぼろ」「味付しいたけ」、味付けの難しい「合わせ酢」、手作りの「紅しょうが」が入った具材セットです。炊きあがった2合のご飯があれば約10分で作れます。誰でも簡単に作れる詳しいレシピ付きです。舞鶴港水揚げの鯖を使用。



【流通温度】■常温 □チルド □冷凍

【原材料】(多い順) 合わせ酢(米酢、砂糖、塩、昆布)おぼろ(さば味付(さば、米酢、砂糖)、味付しいたけ(しいたけ、米酢、砂糖)、紅しょうが(生薑(京丹後産)、漬け材料(梅酢、しそ、醤油)、甘味料(甘草、ステビア)、調味料(アミノ酸等))V.B1、保存料(ワックス酸等)

【賞味期限】80日

【進物用】■お中元 ■お歳暮

【詰め合わせ】■可 □不可

【アレルギー】

(特定原材料7品目)

□卵 □乳 ■小麦 □落花生 □そば □えび □かに

(特定原材料に準ずるもの20品目)

□あわび □いか □いくら □オレシジ □キウイ □牛肉  
□豚肉 □鶏肉 □くるみ □さけ ■さば ■大豆  
□バナナ □まつたけ □もも □やまいも □りんご  
□ゼラチン □カシューナッツ □ごま

※該当項目は■で表示

「京の農林女子ネットワークメンバーよりお届けします」

株式会社秋田農園

## 京都山城のねぎ3兄弟

受賞  
京の食  
6次産業化  
コンテスト



価格 各432円(税込)

内容 各50g入

27  
年度

6次化

ねぎ好きの為の調味料

山城のねぎを栽培しているねぎ農家を作る、ねぎ好きの為の調味料です。いつもの味に変化が欲しい時には、ねぎペーゼ。パンはもちろん、お料理の隠し味にねぎジャム。淡泊な味に相性抜群のねぎ味噌。ぜひ、ご賞味ください。詳しくはHPまで。



【流通温度】■常温 □チルド □冷凍

【原材料】(多い順) ねぎペーゼ(葱、オリーブオイル、大蒜、松の実、塩)、ねぎジャム(葱、砂糖、生油、しそ、コンスタート、米粉)、ねぎ味噌(葱、玉葱、醤油、味噌、コンスタート、米粉、塩)

【賞味期限】6ヶ月

【進物用】■お中元 □お歳暮

【詰め合わせ】■可 □不可

【アレルギー】

(特定原材料7品目)

□卵 □乳 □小麦 □落花生 □そば □えび □かに

(特定原材料に準ずるもの20品目)

□あわび □いか □いくら □オレシジ □キウイ □牛肉  
□豚肉 □鶏肉 □くるみ □さけ □さば □大豆  
□バナナ □まつたけ □もも □やまいも □りんご  
□ゼラチン ■カシューナッツ □ごま

※該当項目は■で表示



秋田農園は、京都府木津川市山城町で青ねぎの周年栽培を行っています。「品質」「風味」「日持ち」にこだわった、根付きの青ねぎを生産・販売しております。『山城のねぎ』を地域ブランドとして確立させるために、日々邁進しております。

## 株式会社秋田農園

〒619-0204 木津川市山城町上粕乾町33

☎ 090-7769-0917 ☎ 0774-86-5521 ✉ y.akita@akita-farm.jp

<https://www.akita-farm.jp/>

京都 秋田農園

検索

# 京乃雅(鶏卵)

価格 1,944円(税込) 内容 1ケース30個入

24年度 農工商

## 葉酸が豊富、水にこだわった安全な卵

自然豊かな京丹波で徹底した衛生・環境管理のもと、ファイテン独自の技術を活かした水と飼料を与えた健康な鶏から産まれた卵で、コクのある味わいが特徴です。京都を代表するブランド卵に育つようにと、当時の京都知事様に命名していただきました。



みずほファームは自然豊かな京丹波町にあり健康な鶏からこだわりのおいしい卵を育てています。自鶏舎の親鳥を「京桜」と商標登録し、美味しく食べられる商品開発にも農・工・商と連携して取り組んでいます。

|                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>【流通温度】</b> ■常温 □チルド □冷凍<br><b>【原材料】</b> 鶏卵<br>(多い順)<br><b>【賞味期限】</b> 14日<br><b>【進物用】</b> □お中元 □お歳暮<br><b>【詰め合わせ】</b> □可 ■不可 | <b>【アレルギー】</b><br>(特定原材料7品目)<br>■卵 □乳 □小麦 □落花生 □そば □えび □かに<br>(特定原材料に準ずるもの20品目)<br>□あわび □いか □いくら □オレンジ □キウイ □牛肉<br>□豚肉 □鶏肉 □くるみ □さけ □さば □大豆<br>□バナナ □まつたけ □もも □やまいも □りんご<br>□ゼラチン □カシューナッツ □ごま |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

※該当項目は■で表示

### 有限会社 みずほファーム

〒622-0312 船井郡京丹波町井脇別所段4番地  
 ☎ 0771-86-0322 ☎ 0771-86-0551 ✉ egg@mizuhofarm.jp

<http://mizuhofarm.jp>

みずほファーム 検索

## 有限会社 みずほファーム

# 鶏ツマ(黒豆味噌 酒粕山椒 ペペロン一味)

価格 各702円(税込) 内容 1袋

27年度 6次化

## 親鶏「京桜」のムネ肉で作ったおツマミ

自鶏舎で育てた旨味の強い親鳥「京桜」のムネ肉を、京都の食材(亀岡・片山商店の黒豆味噌、伏見・招徳酒造の酒粕、清水・七味家本舗の辛口一味を使用)にこだわり味付けしました。お酒のアテやご飯のお供にぴったりです。



みずほファームファームは自然豊かな京丹波町にあり健康な鶏からこだわりのおいしい卵を育てています。自鶏舎の親鳥を「京桜」と商標登録し、美味しく食べられる商品開発にも農・工・商と連携して取り組んでいます。

|                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>【流通温度】</b> □常温 ■チルド □冷凍<br><b>【原材料】</b> 【黒豆味噌】鶏肉、黒豆味噌、醤油、みりん、酒、食塩、砂糖 【酒粕山椒】鶏肉、酒粕、塩、みりん、唐辛子、山椒 【ペペロン一味】鶏肉、なたね油、にんにく、塩、唐辛子<br><b>【賞味期限】</b> 20日<br><b>【進物用】</b> □お中元 □お歳暮<br><b>【詰め合わせ】</b> □可 □不可 | <b>【アレルギー】</b><br>(特定原材料7品目)<br>□卵 □乳 ■小麦 □落花生 □そば □えび □かに<br>(特定原材料に準ずるもの20品目)<br>□あわび □いか □いくら □オレンジ □キウイ □牛肉<br>□豚肉 ■鶏肉 □くるみ □さけ □さば ■大豆<br>□バナナ □まつたけ □もも □やまいも □りんご<br>□ゼラチン □カシューナッツ □ごま |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

※該当項目は■で表示

### 有限会社 みずほファーム

〒622-0312 船井郡京丹波町井脇別所段4番地  
 ☎ 0771-86-0322 ☎ 0771-86-0551 ✉ egg@mizuhofarm.jp

<http://mizuhofarm.jp>

みずほファーム 検索

## 京都・丹波やさいおいる

価格 864円(税込)

内容 100g

実演 可

29  
年度

農工商

いつものお料理にひとさじ加えるとワンランクアップの仕上がりに。

「京都・丹波やさいおいる」は、京丹波産の新鮮な野菜の栄養素やうま味、風味が詰まった香味食用油です。



京丹波町、竹野地域では、過疎高齢化と後継者不足を目前にして、子供達が誇れるふるさとであり続けるために、若者が住み続けることができるように、農業の6次産業化による地域振興に取り組んでいます。

【流通温度】■常温 □チルド □冷凍  
【原材料】食用米油（国産）、九条ねぎ等（多い順）

【賞味期限】製造後、1年  
【進物用】■お中元 ■お歳暮  
【詰め合わせ】■可 □不可

【アレルギー】（特定原材料7品目）  
□卵 □乳 □小麦 □落花生 □そば □えび □かに  
（特定原材料に準ずるもの20品目）  
□あわび □いか □いくら □オレンジ □キウイ □牛肉  
□豚肉 □鶏肉 □くるみ □さけ □さば □大豆  
□バナナ □まつたけ □もも □やまいも □りんご  
□ゼラチン □カシューナッツ □ごま

※該当項目は■で表示

## 株式会社 京都ものがたり

〒622-0224 船井郡京丹波町高岡島田23 「京都・丹波食彩の工房」  
☎ 050-5216-5665 ✉ member@kyoyasai-oil.jp

http://www.kyoyasai-oil.jp

京都・丹波やさいおいる

検索

## 浦嶋の里

## のっけて食べる京野菜味噌(九条ねぎ、伏見とうがらし)

価格 500円(税込)

内容 100g

21  
年度

農工商

伝統京野菜の九条ネギと伏見甘長とうがらしを使用したおかず味噌

伝統京野菜の九条ネギと伏見甘長とうがらしを使用したおかず味噌です。ご飯のお供、おにぎりの具材、また野菜をディップしたり、調味料としても万能に使えます。



京都府産の酒米「祝」を使用した麹作りからはじめ、昔ながらの製法で味噌を製造しています。少量生産ながら町のおばちゃん達が丹精込めて味噌の仕込みを行っています。

【流通温度】□常温 ■チルド □冷凍  
【原材料】「九条ネギ」/米みそ(米麹、大豆、塩)、九条ネギ、三温糖、酒、みりん、生薑、ごま油、胡麻「伏見甘長とうがらし」/米みそ(米麹、大豆、塩)、伏見甘長とうがらし、三温糖、酒、みりん、ごま油、豆板糖

【賞味期限】6ヶ月  
【進物用】□お中元 □お歳暮  
【詰め合わせ】■可 □不可

【アレルギー】（特定原材料7品目）  
□卵 □乳 □小麦 □落花生 □そば □えび □かに  
（特定原材料に準ずるもの20品目）  
□あわび □いか □いくら □オレンジ □キウイ □牛肉  
□豚肉 □鶏肉 □くるみ □さけ □さば ■大豆  
□バナナ □まつたけ □もも □やまいも □りんご  
□ゼラチン □カシューナッツ ■ごま

※該当項目は■で表示

## 浦嶋の里

〒626-0404 京都府与謝郡伊根町本庄宇治734  
☎ 0772-33-0649 ☎ 0772-33-5133 ✉ yumina@ebony.plala.or.jp



## 京みそ 焼鯖寿し

価格 1,453円(税込) 内容 1本

26年度 6次化

こだわりの与謝野町産米と独自製法で仕上げた、みそ味の焼鯖寿し

京都丹後・与謝野町産米を100%使用した自慢の舍利と、京味噌をベースにした味噌だれで独自製法により焼成した焼鯖を合わせた、奥深い味わいの「京みそ焼鯖寿し」/地元の米農家で組織された加悦ファーマーズライス米・野菜生産者協議会の契約栽培米を使用。



丹後米の消費拡大と地元の雇用創出を目的に平成11年に設立されました。本社工場では約100名の従業員が働いており、高速道路、空港、駅、生協等にて販売している他、京都大丸店、近江八幡店等の直営店もあります。

|         |                                                            |                                                                                                    |                   |
|---------|------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| 【流通温度】  | ■常温 □チルド □冷凍                                               | 【アレルギー】                                                                                            | (特定原材料7品目)        |
| 【原材料】   | さば、米、すし酢、加工酢、食用こめ油、醸造調味液、調味みそ、いりこま、食塩、砂糖、こんぶ調味液、かつお調味液、調味酢 | □卵 □乳 □小麦 □落花生 □そば □えび □かに                                                                         | (特定原材料に準ずるもの20品目) |
| 【消費期限】  | 製造日を含む3日目23時                                               | □あわび □いか □いくら □オレンジ □キウイ □牛肉 □豚肉 □鶏肉 □くるみ □さけ ■さば ■大豆 □バナナ □まつたけ □もも □やまいも □りんご □ゼラチン □カシューナッツ ■ごま |                   |
| 【進物用】   | □お中元 □お歳暮                                                  |                                                                                                    |                   |
| 【詰め合わせ】 | □可 □不可                                                     |                                                                                                    |                   |

※該当項目は■で表示

### 株式会社 加悦ファーマーズライス

〒629-2412 与謝郡与謝野町字香河424番地  
TEL 0772-44-3630 FAX 0772-44-3631 E kyoto-kaya@clear.ocn.ne.jp

<https://farmersrice.co.jp>

京の加悦寿司 検索

### 有限会社 誠武農園

## にんにくセット【至福】

価格 4,860円(税込) 内容 5個

実演可 30年度 6次化

にんにく好き農家が育てて作った ご飯とおかずの調味料

にんにくシリーズ、ここに集結！至福を皆様に。食欲に捧げる、大地の贈り物。にんにく好き農家が育てて作ったご飯とおかずの調味料。「京都産にんにく」たっぷり!! 万能たれ2種・おいる・味噌ディップ2種・香りと旨味の至福の調味料セット。



京都丹後の入り口にある与謝野町。大江山のふもとに誠武農園があります。山から流れる豊かな自然水で育つ京野菜を皆様に。

|         |                                                       |                                                                                                    |                   |
|---------|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| 【流通温度】  | ■常温 □チルド □冷凍                                          | 【アレルギー】                                                                                            | (特定原材料7品目)        |
| 【原材料】   | にんにく、醤油・玉ねぎ・グラニュー糖・米油・酒・みりん・梨ペースト・米酢・ごま・しょうが・とうがらし・味噌 | □卵 □乳 □小麦 □落花生 □そば □えび □かに                                                                         | (特定原材料に準ずるもの20品目) |
| 【賞味期限】  | 1年                                                    | □あわび □いか □いくら □オレンジ □キウイ □牛肉 □豚肉 □鶏肉 □くるみ □さけ □さば ■大豆 □バナナ □まつたけ □もも □やまいも □りんご □ゼラチン □カシューナッツ ■ごま |                   |
| 【進物用】   | ■お中元 ■お歳暮                                             |                                                                                                    |                   |
| 【詰め合わせ】 | □可 ■不可                                                |                                                                                                    |                   |

※該当項目は■で表示

### 有限会社 誠武農園

〒629-2422 与謝郡与謝野町滝3074番地  
TEL 0772-43-2319 FAX 0772-43-2320 E info@seibunouen.com

<http://www.seibunouen.com>

有限会社誠武農園 検索

京都かめよし

## ナチュラルポップコーン

受賞  
京の食  
6次産業化  
コンテスト

価格 500円~690円(税込)

内容 約40g 塩・黒七味のみ約20g

26年度 農工商

## 山里の恵みを詰め込んだ新しい京菓子

京都かめよしのナチュラルポップコーンは、京都産・国産・オーガニックの材料を使用した和フレーバーのポップコーンです。京北産の「完熟山椒」、舞妓はんお墨付き「黒蜜きな粉」、京職人のこだわり「和三盆」、美山芦生の「とち蜂蜜」、京丹後夕ヶ浦の「塩」、祇園原了郭の「黒七味」の6種類の他、旬のものを使った期間限定商品もございます。



京都市左京区の自家農園産の、栽培中農薬・化学肥料不使用の爆裂種とうもろこしを、エアーポップ製法でふんわりと弾けさせ、京都らしい天然素材のフレーバーで仕上げた、完全無添加の自然派ポップコーンです。

【流通温度】■常温 □チルド □冷凍

【原材料】【完熟山椒】とうもろこし(京都河原町産・栽培中農薬化学肥料不使用・遺伝子組み換えでない)、有機砂糖、有機オリブオイル、粉山椒(京都京北産)、塩(京都丹波産)

【賞味期限】90日

【進物用】■お中元 ■お歳暮

【詰め合わせ】■可 □不可

【アレルギー】

(特定原材料7品目)

□卵 □乳 □小麦 □落花生 □そば □えび □かに

(特定原材料に準ずるもの20品目)

□あわび □いか □いくら □オレンジ □キウイ □牛肉

□豚肉 □鶏肉 □くるみ □さけ □さば ■大豆

□バナナ □まつたけ □もも □やまいも □りんご

□ゼラチン □カシューナッツ ■ごま

※該当項目は■で表示

## 亀井 芳郎(京都かめよし 北山 labo)

〒603-8113 京都市北区小山西元町47

☎ 075-202-8466 ☎ 075-202-8466 ✉ kyotokameyoshi@ares.eonet.ne.jp

<https://www.kyotokameyoshi.com>

レ・フレール・ムトウ

## Rakka (ラッカ)

価格 1,000円(税込)~

内容 1箱

31年度 農工商

## まるで野菜を食べているかのようなお菓子!

農家さんが作った新鮮な野菜のパウダーを活かした、卵を使わないクッキーです。



2000年に岩倉にオープンした、パンとケーキのお店です。

【流通温度】■常温 □チルド □冷凍

【原材料】小麦粉、バター、グラニュー糖、ホウレン草、小松菜、脱脂粉乳、塩

【賞味期限】45日

【進物用】■お中元 ■お歳暮

【詰め合わせ】■可 □不可

【アレルギー】

(特定原材料7品目)

□卵 ■乳 ■小麦 □落花生 □そば □えび □かに

(特定原材料に準ずるもの20品目)

□あわび □いか □いくら □オレンジ □キウイ □牛肉

□豚肉 □鶏肉 □くるみ □さけ □さば ■大豆

□バナナ □まつたけ □もも □やまいも □りんご

□ゼラチン □カシューナッツ □ごま

※該当項目は■で表示

## レ・フレール・ムトウ

〒606-0028 京都市左京区岩倉南木野町8番地

☎ 075-724-3299 ☎ 075-724-3299 ✉ les\_freres.iwakura@moutaux.jp

<http://www.moutaux.jp>

レ・フレール・ムトウ 検索



月ヶ瀬は昭和元年創業の老舗甘味処。丹波大納言や天然製法の糸寒天など、素材にこだわった上質な甘味に定評があります。また、和束町のオカダファームは、農業や化学肥料を使わず、安心安全の農作物を作っています。

有限会社月ヶ瀬

## あわ 粟ぜんざい

価格 1,100円(税込) 内容 1個

31年度 農工商

### 京都産の粟(あわ)を使った粟ぜんざい

粟ぜんざいとは、蒸した粟餅に熱々のこし餡をかけたものです。なめらかな餡にプチプチとした粟の食感が際立つ、滋味溢れる一品です。国産の粟は希少であり、和束町のオカダファームにて無農薬で作られた京都産粟を使った、京粟ぜんざいをぜひご賞味下さい。



【流通温度】■常温 □チルド □冷凍

【原材料】粟、小豆、砂糖、もち米  
(多い順)

【賞味期限】当日

【進物用】□お中元 □お歳暮

【詰め合わせ】□可 ■不可

【アレルギー】

(特定原材料7品目)

□卵 □乳 □小麦 □落花生 □そば □えび □かに

(特定原材料に準ずるもの20品目)

□あわび □いか □いくら □オレンジ □キウイ □牛肉  
□豚肉 □鶏肉 □くるみ □さけ □さば □大豆  
□バナナ □まつたけ □もも □やまいも □りんご  
□ゼラチン □カシューナッツ □こま

※該当項目は■で表示

### 有限会社月ヶ瀬

〒604-8106 京都市中京区堺町通御池下る丸木材木町675-103  
TEL 075-212-1959 FAX 075-212-1959 E yuki@tsukigase.jp

<https://tsukigase.jp>

月ヶ瀬 検索



RICE FLOUR  
PANCAKE MIX  
PLANE  
GLUTEN FREE  
MIYAMOTO FARM  
KYOTO FUSHIMI

プレーン味  
・京都伏見  
・グルテンフリー



RICE FLOUR  
PANCAKE MIX  
KINAKO  
GLUTEN FREE  
MIYAMOTO FARM  
KYOTO FUSHIMI

きなこ味  
・京都伏見  
・グルテンフリー

「京の農林女子ネットワークメンバーよりお届けします」

宮本ファーム／米とやさいの食工房

## 米粉パンケーキミックス(プレーン、きなこ)



価格 各864円(税込) 内容 各1個

30年度 6次化

### 京都の米粉で作ったグルテンフリーのパン

「プレーン」は、米粉の美味しさと天然ミネラル豊富で身体に優しい国産さとうきび糖の自然な甘さがふんわりと広がります。「きなこ」は、米粉ときなこの特徴を生かし、ふんわりしっとりした食感に。きなこの香ばしさときび糖の自然な甘さが広がります。



【流通温度】■常温 □チルド □冷凍

【原材料】「プレーン」/米粉、砂糖、ベーキングパウダー(アルミフリー)、でんぷん、食塩  
(多い順)  
「きなこ」/米粉、砂糖、きなこ、ベーキングパウダー(アルミフリー)、でんぷん、食塩

【賞味期限】270日(プレーン)、180日(きなこ)

【進物用】■お中元 ■お歳暮

【詰め合わせ】■可 □不可

【アレルギー】

(特定原材料7品目)

□卵 □乳 □小麦 □落花生 □そば □えび □かに

(特定原材料に準ずるもの20品目)

□あわび □いか □いくら □オレンジ □キウイ □牛肉  
□豚肉 □鶏肉 □くるみ □さけ □さば ■大豆  
□バナナ □まつたけ □もも □やまいも □りんご  
□ゼラチン □カシューナッツ □こま

※該当項目は■で表示



有機肥料を主体に化学農業を抑え、農業副産物を循環した、環境循環型農業に取り組んでおります。

### 宮本ファーム

〒612-8141 京都市伏見区向島二の丸町49-1番地  
TEL 090-6552-3067 FAX 075-621-6517 E miyamotofarm.kyoto@gmail.com

<http://miyamotofarm.kyoto>

宮本ファーム 検索

食品

スイーツ

飲料・酒類

その他



自然豊かな綾部市の上林地域で地元産材料を中心とした加工食品を作り、幅広い世代に親しんでもらえる食作りを目指すすまいる工房と、食の安心・安全を追求し無農薬野菜作りに取り組む(株)健康ファームの連携です。

すまいる工房

# さつまいも甘酒プリン

価格 380円(税込)

内容 90g

30年度 農工商

## さつまいもと米麹で作った甘酒のやさしいプリン

綾部市産のさつまいもと自家製米麹で丁寧に作ったさつまいも甘酒と国産大豆の無調整豆乳を使用し、卵・乳製品等のアレルギーを起こしやすいとされる材料を極力使わず、保存料・香料等の添加物を使わず、なめらかで体にやさしいプリンに仕上げました。



【流通温度】□常温 ■チルド ■冷凍

【原材料】無調整豆乳(国内産)、さつまいも甘酒【さつまいも(京都府綾部市産)・自家製米麹】、甜菜糖(北海道産)、塩麹(自家製米麹・塩)、アガー

【賞味期限】冷凍:出荷日より冷凍で3週間、チルド:製造日より4日

【進物用】□お中元 □お歳暮

【詰め合わせ】□可 ■不可

【アレルギー】

(特定原材料7品目)

□卵 □乳 □小麦 □落花生 □そば □えび □かに

(特定原材料に準ずるもの20品目)

□あわび □いか □いくら □オレンジ □キウイ □牛肉

□豚肉 □鶏肉 □くるみ □さけ □さば ■大豆

□バナナ □まつたけ □もも □やまいも □りんご

□ゼラチン □カシューナッツ □ごま

※該当項目は■で表示

## すまいる工房

〒623-1122 綾部市八津合町古城山1-3

☎ 090-8798-0539 ✉ smileworks.ayabe@gmail.com

<https://smilekobo.jimdofree.com/>

すまいる工房

検索



京都の北部、綾部市。元和菓子職人の茶農家が、自家製のお茶や小豆を使ったお菓子屋さんをしています。自分で作った原料で創作する和菓子の可能性を日々追いかけています。

Goodies (グディーズ)

# 茶和らび

受賞  
京の食  
6次産業化  
コンテスト

価格 600円(税込)

内容 3個

30年度 6次化

## 元和菓子職人の茶農家が作る自家製抹茶使用のわらび餅

綾部産の一番茶碾茶のみを使用した抹茶クリームを、貴重な本わらび粉を使ったわらび餅で包みました。一番茶特有のやさしい甘みと旨みがお口の中に広がります。本わらび粉を使用したわらび餅の食感も絶品です。



【流通温度】□常温 ■チルド ■冷凍

【原材料】砂糖、生クリーム、わらび粉、トレハロース、抹茶、きな粉

【消費期限】冷凍後2日

【進物用】■お中元 ■お歳暮

【詰め合わせ】□可 ■不可

【アレルギー】

(特定原材料7品目)

□卵 ■乳 □小麦 □落花生 □そば □えび □かに

(特定原材料に準ずるもの20品目)

□あわび □いか □いくら □オレンジ □キウイ □牛肉

□豚肉 □鶏肉 □くるみ □さけ □さば ■大豆

□バナナ □まつたけ □もも □やまいも □りんご

□ゼラチン □カシューナッツ □ごま

※該当項目は■で表示

## Goodies (グディーズ)

〒629-1274 綾部市和木町樋ノ口33

☎ 090-3727-4719 ✉ cyc1994goodies@gmail.com

<http://r.goope.jp/goodies>

Goodies 綾部

検索

# 米粉かたクッキー

価格 2,592円(税込) 内容 18個

実演可 30年度 農工商

## 新しい製法の米粉型詰めクッキー

京都・綾部産のお米を使い、小麦、乳、卵は使わずに仕上げました。天然色素で彩りよく、箱にもこだわり贈答にも大変お喜びいただいております。グルテンフリー、無添加。



「京都グルテンフリー米粉事業」として会社を設立。京都のお米を消費者のニーズに合わせて多種多様に加工し、「あたらしいお米のかたち」をお届けしています。

|                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>【流通温度】 ■常温 ■チルド ■冷凍</p> <p>【原材料】 米粉・なたね庄搾油・有機メープルシロップ・吉野本葛・和三益糖・片栗粉・ほうじ茶パウダー・紫芋パウダー・桑の葉パウダー</p> <p>【賞味期限】 製造日より30日</p> <p>【進物用】 ■お中元 ■お歳暮</p> <p>【詰め合わせ】 ■可 □不可</p> | <p>【アレルギー】 (特定原材料7品目)</p> <p>□卵 □乳 □小麦 □落花生 □そば □えび □かに</p> <p>(特定原材料に準ずるもの20品目)</p> <p>□あわび □いか □いくら □オレンジ □キウイ □牛肉<br/>□豚肉 □鶏肉 □くるみ □さけ □さば □大豆<br/>□バナナ □まつたけ □もも □やまいも □りんご<br/>□ゼラチン □カシューナッツ ■ごま</p> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

※該当項目は■で表示

### iicome 合同会社

〒623-1122 綾部市八津合町西屋14  
TEL 0773-21-8174 FAX 0773-54-0388 E info@koku-kyoto.com

<https://www.koku-kyoto.com>

KOKU 検索

### 株式会社 林屋久太郎商店

## 宇治抹茶チョコクランチ「茶乃樹」

受賞  
京の信  
6次産業化  
コンテスト

価格 1,458円(税込) 内容 9個箱入

28年度 6次化

## ほんまもの宇治抹茶の美味しさをインパクト強く

ホワイトチョコレートの甘さに負けないように抹茶の持つ苦み、渋みを生かしてインパクト強くブレンドし口いっぱいに宇治抹茶の風味感じる逸品に仕上げました。(使用するクランチに部材は有馬炭酸せんべい)



林屋久太郎商店の当主は宇治のお茶屋として初めてお茶に拘ったお茶が主役の抹茶スイーツを作り上げた。これは茶離れを食い止める手段の一つとして考案。独立後屋号を「京都・宇治茶游堂」として邁進しております。

|                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>【流通温度】 ■常温 □チルド □冷凍</p> <p>【原材料】 砂糖、小麦粉、ココアバター、黄粉、練乳、抹茶、塩/炭酸泉(神戸市) 重曹、乳化剤、香料</p> <p>【賞味期限】 180日</p> <p>【進物用】 □お中元 ■お歳暮</p> <p>【詰め合わせ】 ■可 □不可</p> | <p>【アレルギー】 (特定原材料7品目)</p> <p>□卵 ■乳 ■小麦 □落花生 □そば □えび □かに</p> <p>(特定原材料に準ずるもの20品目)</p> <p>□あわび □いか □いくら □オレンジ □キウイ □牛肉<br/>□豚肉 □鶏肉 □くるみ □さけ □さば ■大豆<br/>□バナナ □まつたけ □もも □やまいも □りんご<br/>□ゼラチン □カシューナッツ □ごま</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

※該当項目は■で表示

### 株式会社 林屋久太郎商店「京都・宇治 茶游堂」

〒611-0003 宇治市平尾台四丁目13-8  
TEL 0774-33-8236 FAX 0774-33-8677 E hayashiya@chayudo.jp

<https://www.chayudo.co.jp/>

茶游堂 検索



ガーデンモリスはクラシックな雰囲気のカフェです。地元の新鮮なお野菜を使い、健康を意識したランチやお弁当、お菓子を提供しています。

## ガーデンモリス

〒621-0262 亀岡市畑野町広野井3-145

☎ 0771-20-4994 ✉ milu.ami0603@gmail.com

ガーデンモリス

# 菊芋・希少糖入りお干菓子

価格 800円(税込)

内容 22g

31年度 農商工

## 菊芋・希少糖を使った低カロリーのお菓子

亀岡産菊芋・希少糖を使った健康志向の方にも安心して食べて頂けるお菓子です。



### 【流通温度】 ■常温 □チルド □冷凍

【原材料】 和三盆・グラニュー糖・希少糖・  
(多い順) 菊芋・柚子・クランベリー・赤  
味噌・抹茶・黒胡麻・香料

【賞味期限】 3ヶ月

【進物用】 □お中元 □お歳暮

【詰め合わせ】 □可 ■不可

### 【アレルギー】

(特定原材料7品目)

□卵 □乳 □小麦 □落花生 □そば □えび □かに

(特定原材料に準ずるもの20品目)

□あわび □いか □いくら □オレンジ □キウイ □牛肉  
□豚肉 □鶏肉 □くるみ □さけ □さば □大豆  
□バナナ □まつたけ □もも □やまいも □りんご  
□ゼラチン □カシューナッツ □ごま

※該当項目は■で表示

<https://gardenmorris.life/>

亀岡 猫がいるカフェ 検索



京都府の北部、丹後 夕日ヶ浦・木津地区において、創業23年、土産物店と和菓子製造販売を行っている株式会社ポラリスと京丹後市で茶葉の生産をしている福喜農園株式会社が連携して開発しました。

株式会社 ポラリス

# ガラシャの涙

価格 1,300円(税込)

内容 6個入

24年度 農商工

## ひんやり和スイーツ 京丹後産抹茶使用の水まんじゅう

丹後七姫の一人、細川ガラシャ夫人にちなんだ和菓子。京丹後「福喜農園」の抹茶を贅沢に使用した抹茶餡。そして、清らかな心を表現した真っ白な生クリーム。ふたつの甘さを透明な生地ですくすく包み込みました。



### 【流通温度】 □常温 □チルド ■冷凍

【原材料】 白餡、砂糖、葛粉、生クリーム、  
(多い順) 米粉、水飴、抹茶、着色料

【賞味期限】 冷凍 30日間

【進物用】 ■お中元 ■お歳暮

【詰め合わせ】 □可 ■不可

### 【アレルギー】

(特定原材料7品目)

□卵 ■乳 □小麦 □落花生 □そば □えび □かに

(特定原材料に準ずるもの20品目)

□あわび □いか □いくら □オレンジ □キウイ □牛肉  
□豚肉 □鶏肉 □くるみ □さけ □さば □大豆  
□バナナ □まつたけ □もも □やまいも □りんご  
□ゼラチン □カシューナッツ □ごま

※該当項目は■で表示

## 株式会社 ポラリス (御菓子司 あん)

〒629-3241 京丹後市網野町木津5

☎ 0772-74-9109 ☎ 0772-74-9108



## 京のお茶フィナンシェ 食べくらべセット

価格 1,500円(税込)

内容 6個(桑茶フィナンシェ3個、抹茶フィナンシェ3個)

30年度 農商工

### 世界の食卓にひとさじの感動を

本商品は、新たな京都スイーツとして機能性が高い"桑"と老舗茶師が厳選した"抹茶"を御所南の140年続く老舗菓子屋と共に、京都人が大好きな洋菓子として美味しく焼き上げました。



弊社は、「京薬味」×「京都の老舗企業」をマリアージュして京都「黄金薬味®」ブランドを展開している農地所有資格法人です。京丹後地域は古くから薬膳薬味の郷として知られており、国内自給率0.1%以下の希少な京薬味を地域と共に育てています。

【流通温度】■常温 □チルド □冷凍

【原材料】バター、卵白、砂糖、小麦粉、アーモンドパウダー、ホワイトリガー、米粉、桑葉粉末 / 抹茶

【アレルギー】

(特定原材料7品目)

■卵 ■乳 ■小麦 ■落花生 □そば □えび □かに

(特定原材料に準ずるもの20品目)

□あわび □いか □いくら □オレンジ □キウイ □牛肉  
□豚肉 □鶏肉 □くるみ □さけ □さば □大豆  
□バナナ □まつたけ □もも □やまいも □りんご  
□ゼラチン □カシューナッツ □ごま

※該当項目は■で表示

### 京都 株式会社

〒627-0142 京丹後市弥栄町黒部3443

☎ 0772-60-6211 ☎ 077-523-2832 ✉ fukumoto@kyoto-corp.jp

<https://www.kyoto-corp.jp/>

### 株式会社 京・美山ゆばゆう豆

## 美山ゆばろおる

価格 2,160円(税込)

内容 豆乳ゆばろおる1本  
抹茶黒豆豆乳ゆばろおる1本

23年度 農商工

### 京都府産大豆の美山の豆乳とゆばをたっぷり使ったロールケーキ

地元農家さんと作る美山産大豆を中心とした京都府産大豆のゆばと豆乳を使った優しい甘みのロールケーキ。スポンジとクリームの間にはゆばをそのまま使用。美山の大豆生産者様、ゆば職人と精華町ポエム洋菓子店パティシエとのコラボ商品です。



大自然の京都美山町で大豆作りから始めるオンリーワンのゆばづくり。産地は地元農家さん、京都府内大豆農家様のご協力で京都府産のみ。丹波黒を使用した黒いゆばも料亭やホテル様からも好評です。

【流通温度】□常温 □チルド ■冷凍

【原材料】豆乳、砂糖、卵、生クリーム、ホワイトチョコレート、小麦粉、ゆば、竹炭、抹茶、脱脂粉乳、香料、植物油、増粘剤、β-カロテン

【賞味期限】2か月

【進物用】■お中元 ■お歳暮

【詰め合わせ】□可 ■不可

【アレルギー】

(特定原材料7品目)

■卵 ■乳 ■小麦 ■落花生 □そば □えび □かに

(特定原材料に準ずるもの20品目)

□あわび □いか □いくら □オレンジ □キウイ □牛肉  
□豚肉 □鶏肉 □くるみ □さけ □さば ■大豆  
□バナナ □まつたけ □もも □やまいも □りんご  
□ゼラチン □カシューナッツ □ごま

※該当項目は■で表示

### 株式会社 京・美山ゆばゆう豆

〒601-0731 南丹市美山町又林新道下16

☎ 0771-75-0019 ☎ 0771-75-0019 ✉ info@yuuzu.com

<http://miyamayuba.com>

美山ゆばろおる

検索



京都府の南部山城町神童子で宇治茶の栽培を古くから続けております。抹茶の原材料である碾茶を栽培し、自農園で石臼で丁寧に挽き、色や香りの良い抹茶へと加工します。茶を使った商品販売にも取り組んでいます。

### 森田製茶

〒619-0203 木津川市山城町神童子不晴谷117  
☎ 0774-86-2011 ☎ 0774-86-5505 ✉ moritaseicha@gmail.com

「京の農林女子ネットワークメンバーよりお届けします」

森田製茶

## 神ちょこ プレゼント用



価格 700円(税込) 内容 6g×6個 36g

29年度 6次化

### 茶農家のこだわりチョコレート

茶栽培の地「神童子(じんどうじ)」にちなんで名付けた『神ちょこ』は茶農家が石臼挽きの宇治抹茶・京番茶をふんだんに使用して作ったお茶のチョコレート。かわいいキューブ型のパッケージでパレンティンやお土産等のプレゼントに最適です。



#### 【流通温度】 ■常温 □チルド □冷凍

【原材料】 砂糖・ココアバター・植物油・脱脂粉乳・全乳粉・乳糖・茶(抹茶または京番茶)・乳化剤(大豆由来)・香料

【賞味期限】 5ヶ月

【進物用】 □お中元 □お歳暮

【詰め合わせ】 □可 ■不可

#### 【アレルギー】

(特定原材料7品目)

□卵 ■乳 □小麦 □落花生 □そば □えび □かに

(特定原材料に準ずるもの20品目)

□あわび □いか □いくら □オレンジ □キウイ □牛肉  
□豚肉 □鶏肉 □くるみ □さけ □さば ■大豆  
□バナナ □まつたけ □もも □やまいも □りんご  
□ゼラチン □カシューナッツ □ごま

※該当項目は■で表示

<https://www.moritaseicha.com/>

神ちょこ 検索

### 株式会社 筒川そば

## 筒川そばポルポローネ

価格 1,296円(税込) 内容 3袋入り1箱

27年度 農商工

### 幸せをつなぐお菓子

筒川そばポルポローネは、京都丹後半島の筒川そばのそば粉をふんだんに使い、ほろりとほどける口どけと広がるそば粉の香りをお楽しみください。



株式会社筒川そばは伊根町産の筒川そばの生産者から刈取・乾燥・調整の作業を受託、全量を買取り製粉し町内外の飲食店に販売、パティスリーバニースは与謝野町で地元産の素材を生かした洋菓子の生産販売を行っている。

#### 【流通温度】 ■常温 □チルド □冷凍

【原材料】 バター、そば粉、そばの実、小麦粉、アーモンド、グラニュー糖

【賞味期限】 45日

【進物用】 □お中元 □お歳暮

【詰め合わせ】 □可 ■不可

#### 【アレルギー】

(特定原材料7品目)

■卵 ■乳 ■小麦 □落花生 ■そば □えび □かに

(特定原材料に準ずるもの20品目)

□あわび □いか □いくら □オレンジ □キウイ □牛肉  
□豚肉 □鶏肉 □くるみ □さけ □さば □大豆  
□バナナ □まつたけ □もも □やまいも □りんご  
□ゼラチン □カシューナッツ □ごま

※該当項目は■で表示

### 株式会社筒川そば

〒626-0423 与謝郡伊根町字本坂319  
☎ 0772-33-0237 (池) ☎ 0772-33-0261 (池田) ✉ s-kohara@sky.plala.or.jp (小原)



## 豆乳おからドーナッツ

価格 300円(税込)

内容 1袋(7個)

実演 可

24  
年度

農工商

### 地元の豆乳とおからで作ったヘルシー志向のドーナッツ

原料の豆乳はイソフラボン・レシチン・オリゴ糖をたっぷり含み、それとおからの低カロリーで良質なタンパク質・食物繊維を加えたヘルシードーナッツは、表面がサクサクとして口当たりが良く、中身はふわあつとした食感のおいしい食品です。おいしくただけて健康維持・ダイエットに最適です。



自然循環型農業を推進する与謝野町の農業法人(有) あっぶるふあーむが与謝野産品有限責任事業組合と連携して、健康志向の安心・安全なヘルシードーナッツを開発した。

【流通温度】 ☒常温 ☐チルド ☐冷凍

【原材料】  
(多い順)  
ドーナッツ粉、豆乳、おから

【賞味期限】 1日

【進物用】 ☐お中元 ☐お歳暮

【詰め合わせ】 ☐可 ☒不可

【アレルギー】

(特定原材料7品目)

☒卵 ☒乳 ☒小麦 ☐落花生 ☐そば ☐えび ☐かに

(特定原材料に準ずるもの20品目)

☐あわび ☐いか ☐いくら ☐オレシジ ☐キウイ ☐牛肉  
☐豚肉 ☐鶏肉 ☐くるみ ☐さけ ☐さば ☒大豆  
☐バナナ ☐まつたけ ☐もも ☐やまいも ☐りんご  
☐ゼラチン ☐カシューナッツ ☐こま

※該当項目は■で表示

### 与謝野産品有限責任事業組合

〒629-2312 与謝郡与謝野町四辻52番地1-2

TEL 0772-44-0031 FAX 0772-42-7618 E-MAIL info@yosanosanpin.com

<http://yosanosanpin.com/>

与謝野産品

検索

### 御菓子処大槻菓舗



## 紫小町 (酒粕ぷりん)

価格 380円(税込)

内容 100g

24  
年度

農工商

### 京ならではのワイン風味の新食感ムース風プリン

「紫小町」は黒米・紫米などと呼ばれる古代米の一種で、稲穂を手でつぶすと手が紫色に染まってしまう程の特徴のある古代米です。その紫色を帯びた甘酸っぱく果実酒(ワイン)のような酒(伊根満開)から出来る絞り粕(酒粕)を使用しワイン風味のムース風プリンに仕上げました。京都の高貴な色である紫にちなんで、美容・健康に良い酒粕スイーツとして作っています。



古代米(紫小町)を生産している伊根町「紫小町生産者グループ」と古代米酒(伊根満開)を製造している270年の歴史を持つ「向井酒造株」。その紫色を帯びた絞り粕(酒粕)を創業100年の老舗「御菓子処大槻菓舗」が三社協力して古代米と酒粕を使用した紫小町を作り続けています。

【流通温度】 ☐常温 ☒チルド ☐冷凍

【原材料】  
(多い順)  
「牛乳(丹後産)」、「卵(京都産)」、「砂糖」、「黒米(伊根産)」、「米麹(京都産)」

【消費期限】 8日

【進物用】 ☐お中元 ☐お歳暮

【詰め合わせ】 ☐可 ☒不可

【アレルギー】

(特定原材料7品目)

☒卵 ☒乳 ☒小麦 ☐落花生 ☐そば ☐えび ☐かに

(特定原材料に準ずるもの20品目)

☐あわび ☐いか ☐いくら ☐オレシジ ☐キウイ ☐牛肉  
☐豚肉 ☐鶏肉 ☐くるみ ☐さけ ☐さば ☒大豆  
☐バナナ ☐まつたけ ☐もも ☐やまいも ☐りんご  
☐ゼラチン ☐カシューナッツ ☐こま

※該当項目は■で表示

### 御菓子処大槻菓舗

〒629-2263 与謝郡与謝野町字弓木1837番地

TEL 0772-46-2231 FAX 0772-46-2231 E-MAIL kaho-otsuki@kyt-net.jp

<http://miru-yomu-shiru.com/otsuki/index>

大槻菓舗

検索

柑橘館 河田商店

## 保津川柚子サイダー

価格 270円(税込)

内容 250ml

23年度 農商工

## 「柚子をしがんだ味」京都保津川柚子サイダー

京都産の手搾り柚子果汁を使用。甘さ控えめ、キレのある炭酸が人気の大人のサイダー。道の駅や、土産物屋さん、飲食店やバー、宿泊施設でも人気の柚子サイダー。



【地元産柚子を使った地場サイダーの開発とまちづくり、観光事業との連携】京都産、国内産の農産物を使ったこだわり食品企画、卸の『柑橘館河田商店』と亀岡市保津町のまちづくりグループとの連携により、地元産の柚子を使ったサイダーを開発。

【流通温度】■常温 □チルド □冷凍  
【原材料】果糖ブドウ糖液糖、柚子果汁、酸味料

【賞味期限】製造から1年  
【進物用】■お中元 ■お歳暮  
【詰め合わせ】□可 ■不可

【アレルギー】(特定原材料7品目)  
□卵 □乳 □小麦 □落花生 □そば □えび □かに  
(特定原材料に準ずるもの20品目)  
□あわび □いか □いくら □オレンジ □キウイ □牛肉  
□豚肉 □鶏肉 □くるみ □さけ □さば □大豆  
□バナナ □まつたけ □もも □やまいも □りんご  
□ゼラチン □カシューナッツ □ごま

※該当項目は■で表示

## 柑橘館 河田商店

〒616-8131 京都市右京区太秦藤ヶ森町1-15

TEL 075-334-5115 FAX 075-864-6165 E kawada@kyoto-yorozu.arrow.jp

<http://kyoto-yorozu.arrow.jp/>

柑橘館 検索

むしやしない

## おから茶

価格 756円(税込)

内容 7パック

26年度 農商工

## 捨てずにたくましく生きるおから おから茶

京白丹波豆の調理過程で産出される大量のおからを自家焙煎して、香ばしい香りとほのかなやさしい甘みが嬉しいおから茶です。



日本唯一の豆乳パティシエとして活躍する「むしやしない」の鶴野友紀子と上賀茂で京都伝統野菜などを有機栽培する「森田農園」の森田良彦の2人が高機能食品としての大豆から生まれる食品の可能性を生かしたお菓子作りに邁進中。

【流通温度】■常温 □チルド □冷凍  
【原材料】おから(京白丹波豆)  
(多い順)

【賞味期限】製造日より365日  
【進物用】□お中元 □お歳暮  
【詰め合わせ】□可 ■不可

【アレルギー】(特定原材料7品目)  
□卵 □乳 □小麦 □落花生 □そば □えび □かに  
(特定原材料に準ずるもの20品目)  
□あわび □いか □いくら □オレンジ □キウイ □牛肉  
□豚肉 □鶏肉 □くるみ □さけ □さば ■大豆  
□バナナ □まつたけ □もも □やまいも □りんご  
□ゼラチン □カシューナッツ □ごま

※該当項目は■で表示

## むしやしない

〒606-8115 京都市左京区一乗寺里ノ西町78

TEL 075-723-8364 FAX 075-723-8364 E 648shop@648471.com

<https://648471.com>

648471 検索

株式会社 中嶋農園

## 米の花小町

価格 700円(税込)

内容 300ml

26年度 農工商

## 米から作った飲むお米!!

株中嶋農園が一生涯命育てたお米を使って  
すっきりとした後味の甘さと濃厚な味わい  
を実現した甘酒です。

原料は株中嶋農園の武士米(黒米)と白米だ  
けで麴を糖化して作りました。



株中嶋農園は京都市南部に広がる広  
大な農地「巨椋池」で自然の力い  
っぱいでお米・野菜を育てています。  
そんな元気いっぱいの野菜を、連携  
企業(有)京フーズではお弁当やレス  
トランでおいしく提供しております。

【流通温度】■常温 □チルド □冷凍

【原材料】米、麴  
(多い順)

【賞味期限】90日

【進物用】■お中元 ■お歳暮

【詰め合わせ】□可 ■不可

【アレルギー】

(特定原材料7品目)

□卵 □乳 □小麦 □落花生 □そば □えび □かに

(特定原材料に準ずるもの20品目)

□あわび □いか □いくら □オレンジ □キウイ □牛肉  
□豚肉 □鶏肉 □くるみ □さけ □さば □大豆  
□バナナ □まつたけ □もも □やまいも □りんご  
□ゼラチン □カシューナッツ □ごま

※該当項目は■で表示

## 株式会社 中嶋農園

〒612-8133 京都市伏見区向島鷹場町3番地2

TEL 075-632-8013 FAX 075-632-8013 E-MAIL nakajima@nakajima-nougyou.com

http://nakajima-nougyou.com

京都 中嶋農園 検索

「京の農林女子ネットワークメンバーよりお届けします」

株式会社 小林ふぁ〜む

## とまとのじゅ〜す



価格 864円(税込)

内容 180ml

31年度 6次化

## トマトジュースの苦手な農家が作ったトマトのジュース

完熟トマトをただしぼっただけのジュースです。



小林ふぁ〜むは山の湧き水・澄んだ空気・  
昼夜の寒暖差など自然豊かな京都北部の環  
境と気候を生かして、お米・野菜を育ててい  
ます。

【流通温度】■常温 □チルド □冷凍

【原材料】トマト  
(多い順)

【賞味期限】製造日より365日

【進物用】□お中元 □お歳暮

【詰め合わせ】□可 ■不可

【アレルギー】

(特定原材料7品目)

□卵 □乳 □小麦 □落花生 □そば □えび □かに

(特定原材料に準ずるもの20品目)

□あわび □いか □いくら □オレンジ □キウイ □牛肉  
□豚肉 □鶏肉 □くるみ □さけ □さば □大豆  
□バナナ □まつたけ □もも □やまいも □りんご  
□ゼラチン □カシューナッツ □ごま

※該当項目は■で表示

## 株式会社 小林ふぁ〜む

〒620-0000 福知山市字上小田175番地

TEL 0773-21-5810 FAX 0773-21-5810 E-MAIL info@cobafarm.com

https://cobafarm.com



株式会社 椋本営農

## 京都米サイダー



価格 270円(税込)

内容 250ml

30年度 6次化

## 京都限定酒造好適米「祝」を使用したサイダー

(株) 椋本営農が丁寧に栽培した京都生まれ、京都で育った、京都だけの酒造好適米「祝」を使ったサイダーです。お米の美味しさをいかしたほんのり甘いサイダーです。小さいお子様から高齢の方が安心して飲めるよう微炭酸に仕上げてます。



舞鶴市東部に主に酒米を栽培しています。平成29年度きょうと元気な地域づくり応援ファンド支援事業を受け、「祝」を使ったどぶろくも作ってます。

【流通温度】 ■常温 □チルド □冷凍

【原材料】 米(京都府舞鶴産)  
(多い順)

【賞味期限】 20.12.19

【進物用】 ■お中元 ■お歳暮

【詰め合わせ】 ■可 □不可

【アレルギー】

(特定原材料7品目)

□卵 □乳 □小麦 □落花生 □そば □えび □かに

(特定原材料に準ずるもの20品目)

□あわび □いか □いくら □オレシジ □キウイ □牛肉  
□豚肉 □鶏肉 □くるみ □さけ □さば □大豆  
□バナナ □まつたけ □もも □やまいも □りんご  
□ゼラチン □カシューナッツ □ごま

※該当項目は■で表示

## 株式会社 椋本営農

〒625-0026 舞鶴市宇泉源寺1040

☎ 0773-62-2005 ☎ 0773-62-2005 ✉ qjki44791@zeus.eonet.ne.jp

<https://maizuru.mypl.net>

まいふれ 株式会社椋本営農 検索

## テアニン株式会社



## 抹茶シェーカーふるっ茶セット

価格 3,800円~  
10,000円(税込)内容 ふるっ茶330ml、  
スティック詰合せ3-20本

実演可 27年度 農商工

## いつでもどこでも誰でも手摘みの抹茶を手軽にふるっ茶

テアニンは抹茶を気軽にお飲み頂ける抹茶用シェーカー「ふるっ茶」を開発しました。茶せんがなくても、すぐに美味しい抹茶が作れます。牛乳・豆乳を使えば、抹茶ラテもお楽しみいただけます。このふるっ茶に寺川大福園の美味しい手摘み抹茶をセットしました。ギフト用としても自信を持ってお勧めいたします。



手摘みにこだわる寺川大福園八代目は「もう一服飲みたい」と言われる抹茶を作り続けています。テアニンは健康効果もあるこの美味しい抹茶を世界に向けて提案しています。第6回(2017年)京都女性企業家賞(アントレプレナー賞)最優秀受賞。

【流通温度】 □常温 ■チルド □冷凍  
【原材料】 緑茶、抹茶用シェーカー【ふるっ茶】:PET, PP  
(多い順)

【賞味期限】 冷蔵または冷凍で1年

【進物用】 ■お中元 ■お歳暮

【詰め合わせ】 ■可 □不可

【アレルギー】

(特定原材料7品目)

□卵 □乳 □小麦 □落花生 □そば □えび □かに

(特定原材料に準ずるもの20品目)

□あわび □いか □いくら □オレシジ □キウイ □牛肉  
□豚肉 □鶏肉 □くるみ □さけ □さば □大豆  
□バナナ □まつたけ □もも □やまいも □りんご  
□ゼラチン □カシューナッツ □ごま

※該当項目は■で表示

## テアニン 株式会社(貴福園)

〒611-0021 宇治市宇治壺番143

☎ 090-8235-2078 ☎ 075-320-2764 ✉ info@theanine.co.jp

<https://www.theanine.co.jp>

ふるっ茶 検索



# 宇治紅茶「芯聖乃香」

受賞  
第6回  
全日本  
コンテスト

価格 972円 (税込) 内容 50g

30年度 6次化

## 100%宇治市内産茶葉使用の宇治紅茶

宇治市内の碾茶園の二番茶のスーパーミル芽だけを摘採した貴重な茶葉を使用しています。急須でも簡単に淹れていただけ水色も綺麗で香りも良く渋みの少ない飲み易い宇治紅茶です。



林屋久太郎商店の当主は宇治のお茶屋として初めてお茶に拘ったお茶が主役の抹茶スイーツを作り上げた。これは茶離れを食い止める手段の一つとして考案。独立後屋号を「京都・宇治茶游堂」として邁進しております。

【流通温度】 ■常温 □チルド □冷凍  
【原材料】 緑茶  
(多い順)

【賞味期限】 365日  
【進物用】 ■お中元 ■お歳暮  
【詰め合わせ】 ■可 □不可

### 【アレルギー】

(特定原材料7品目)

□卵 □乳 □小麦 □落花生 □そば □えび □かに

(特定原材料に準ずるもの20品目)

□あわび □いか □いくら □オレンジ □キウイ □牛肉  
□豚肉 □鶏肉 □くるみ □さけ □さば □大豆  
□バナナ □まつたけ □もも □やまいも □りんご  
□ゼラチン □カシューナッツ □ごま

※該当項目は■で表示

## 株式会社 林屋久太郎商店「京都・宇治 茶游堂」

〒611-0003 宇治市平尾台四丁目13-8  
TEL 0774-33-8236 FAX 0774-33-8677 E hayashiya@chayudo.jp

<https://www.chayudo.co.jp/>

茶游堂 検索



## ハクレイ酒造株式会社

# 苺のスパークリング

価格 500円 (税込) 内容 250ml

21年度 農商工

## 造り酒屋が造った苺のスパークリング

生産者の想いに「ひと手間」加えたおいしさをお届けする産地直送のお酒です。苺本来のルビーの色合いと、甘味・酸味のバランスのとれた美味しさをギュッと瓶に詰めました。炭酸ガスのシュワシュワ感と苺の自然な甘味が口の中にも広がります。酒蔵が造ったスパークリング6本セット箱入りもありますのでギフトにも最適な商品です。



中野浅男さんは代々続く専業苺農家(あきひめ、紅ほっぺの栽培出荷)。山の芋、水稲(こしひかり)も。苺は路地植えから出発、現在はハウス栽培、ハクレイ酒造は西暦1832年に、藩主より酒造りの許可を得て、この丹後由良にて所領より納められる年貢米を使い酒造業始めました。

【流通温度】 ■常温 □チルド □冷凍  
【原材料】 原料用アルコール、イチゴ、果糖、砂糖、酸味料、香料(アルコール分5%、苺果汁23%(天然苺果汁使用))  
(多い順)

【賞味期限】 なし  
【進物用】 ■お中元 ■お歳暮  
【詰め合わせ】 ■可 □不可

### 【アレルギー】

(特定原材料7品目)

□卵 □乳 □小麦 □落花生 □そば □えび □かに

(特定原材料に準ずるもの20品目)

□あわび □いか □いくら □オレンジ □キウイ □牛肉  
□豚肉 □鶏肉 □くるみ □さけ □さば □大豆  
□バナナ □まつたけ □もも □やまいも □りんご  
□ゼラチン □カシューナッツ □ごま

※該当項目は■で表示

## ハクレイ酒造 株式会社

〒626-0071 宮津市宇由良949番地  
TEL 0772-26-0001 FAX 0772-26-0123 E info@hakurei.co.jp

<http://www.hakurei.co.jp/>

ハクレイ酒造 検索



明治後期に水車小屋から始まった家業の精米・製粉業を継承して米穀業を営みながら、NPOふるさと保津として保津町の町おこし事業も展開しながら、地元の安全食材を使った菓子製造業なども営んでいます。

ひのまる米工房 保津川こなこな研究所

## 京保藍 藍茶

価格 3,240円(税込)

内容 1個(10g 藍染め化粧箱入り)

28年度 農商工

### 幻の京藍の若葉を使った粉末茶

幻の京都の藍を、ほづあい研究所(発売元)や京都先端科学大学にもご協力頂きながら地元保津町で栽培復活させ、漢方として今も使われている藍を食用として注目し、藍の若葉を乾燥して粉末にした「京保藍藍茶」を製造販売。抹茶ブームもあり、同様に多方面に利用できる商品として展開していきます。



【流通温度】☐常温 ☒チルド ☐冷凍

【原材料】藍の若葉  
(多い順)

【賞味期限】6ヶ月

【進物用】☒お中元 ☒お歳暮

【詰め合わせ】☐可 ☐不可

【アレルギー】

(特定原材料7品目)

☐卵 ☐乳 ☐小麦 ☐落花生 ☐そば ☐えび ☐かに

(特定原材料に準ずるもの20品目)

☐あわび ☐いか ☐いくら ☐オレンジ ☐きゅう ☐牛肉  
☐豚肉 ☐鶏肉 ☐くるみ ☐さけ ☐さば ☐大豆  
☐バナナ ☐まつたけ ☐もも ☐やまいも ☐りんご  
☐ゼラチン ☐カシューナッツ ☐ごま

※該当項目は■で表示

### ひのまる米工房 保津川こなこな研究所

〒621-0005 亀岡市保津町西馬場32

TEL 0771-22-0539 FAX 0771-25-2382 E-MAIL kei-1960117@mvc.biglobe.ne.jp

全国農業協同組合連合会京都府本部

## 宇治茶インスタントティ

価格 540円(税込)

内容 1.5g×15本

23年度 農商工

### 簡単手軽に宇治茶を楽しめます。

宇治茶100%使用の簡単便利なインスタントのお茶です。粉末状になっており、お湯又は水でサッと溶けます。使いきりで便利なスティックタイプになっており、海外のライフスタイルにも適したマグカップ対応タイプです。



宇治茶100%を使用し、手軽に飲めるインスタントティを開発。宇治茶を幹旋するJA全農京都と、インスタントティの製造販売をする(株)宗新との共同開発。急須離れが進む現代で手軽に飲めるお茶を提案します。

【流通温度】☒常温 ☐チルド ☐冷凍

【原材料】デキストリン、緑茶(京都府)  
(多い順)

【賞味期限】製造から1年

【進物用】☒お中元 ☒お歳暮

【詰め合わせ】☐可 ☐不可

【アレルギー】

(特定原材料7品目)

☐卵 ☐乳 ☐小麦 ☐落花生 ☐そば ☐えび ☐かに

(特定原材料に準ずるもの20品目)

☐あわび ☐いか ☐いくら ☐オレンジ ☐きゅう ☐牛肉  
☐豚肉 ☐鶏肉 ☐くるみ ☐さけ ☐さば ☐大豆  
☐バナナ ☐まつたけ ☐もも ☐やまいも ☐りんご  
☐ゼラチン ☐カシューナッツ ☐ごま

※該当項目は■で表示

### 全国農業協同組合連合会京都府本部

〒610-0121 城陽市寺田垣内後79

TEL 0774-52-0095 FAX 0774-53-4496 E-MAIL minamiura-hideki@zennoh.or.jp

株式会社 杜若園芸

## 京のはす茶

価格 1,080円(税込)

内容 22.5g

実演 可

23年度 農工商



京都産茶葉100%  
香ばしい味わい  
カフェインゼロ

美と健康のために...

はす茶

## 美と健康に京都産100%の蓮の葉でできたお茶を

豊かな水、土にこだわり完全自社栽培の蓮の葉だけを焙煎加工により香ばしさを更に引き立て、美味しく飲みやすく仕上げた蓮の葉茶です。蓮の葉は、中国で「荷葉」と言われ、昔から健康茶として愛飲されています。楊貴妃が愛飲していたことでも知られる健康茶です。



弊社は、自社栽培の蓮 100% 使用にこだわった商品を開発。連携している京都グレインシステム株式会社において蓮の葉を焙煎加工し、「京のはす茶」を販売しています。「蓮を食す」ことを京都産の蓮から発信し、「おいしく・安全な・健康によい」食品づくりを行っています。

【流通温度】■常温 □チルド □冷凍

【原材料】蓮の葉  
(多い順)

【賞味期限】2年

【進物用】■お中元 ■お歳暮

【詰め合わせ】■可 □不可

【アレルギー】

(特定原材料7品目)

□卵 □乳 □小麦 □落花生 □そば □えび □かに

(特定原材料に準ずるもの20品目)

□あわび □いか □いくら □オレンジ □キウイ □牛肉  
□豚肉 □鶏肉 □くるみ □さけ □さば □大豆  
□バナナ □まつたけ □もも □やまいも □りんご  
□ゼラチン □カシューナッツ □ごま

※該当項目は■で表示

株式会社 杜若園芸

〒610-0121 城陽市寺田庭井108-1

☎ 0774-55-7977 ☎ 0774-55-2287 ✉ info@tojaku.co.jp

<http://www.tojaku.co.jp>

京のはす茶 検索



有限会社 松屋

## JOYO PLUM FOREST ale

価格 660円(税込)

内容 330ml

31年度 農工商

## 城陽ブランド城州白の梅の新たな可能性

城陽ブランド城州白の梅は城陽特産品で高級食材です。城陽酒造で作られた梅酒で使用した梅の再利用して生まれたクラフトビールです。



江戸時代より京都と奈良の真ん中であり宿場町で旅籠を営んでおりましたが、100余年前に和菓子屋となり進化する老舗を目指し精進しております。

【流通温度】□常温 ■チルド □冷凍

【原材料】  
(多い順)

【賞味期限】90日

【進物用】□お中元 □お歳暮

【詰め合わせ】■可 □不可

【アレルギー】

(特定原材料7品目)

□卵 □乳 □小麦 □落花生 □そば □えび □かに

(特定原材料に準ずるもの20品目)

□あわび □いか □いくら □オレンジ □キウイ □牛肉  
□豚肉 □鶏肉 □くるみ □さけ □さば □大豆  
□バナナ □まつたけ □もも □やまいも □りんご  
□ゼラチン □カシューナッツ □ごま

※該当項目は■で表示

有限会社 松屋

〒610-0112 城陽市長池北清水27

☎ 0774-52-0031 ☎ 0774-56-2188 ✉ info@kyoto-matsuya.co.jp

<http://www.kyoto-matsuya.co.jp>

城陽 松屋 和菓子 検索



京都で1790年からお茶を作り続けております。

農林水産大臣賞を受賞するなどお茶のクオリティの高さはもちろんのこと、目を引くスタイリッシュなパッケージにも力をいれております。

株式会社 孫右エ門

## おみやげ袋セット

価格 3,780円(税込) 内容 煎茶・晴嵐 20g(5g×4袋)  
フレーバーティー 6g(2g×3袋 #ティーバッグ)  
碾茶・山青 8g(4g×2袋)

25年度 農工商

日本一の優良産地である城陽産の碾茶を主に使用したギフトセット

H29年度全国茶品評会で産地賞を受賞した「城陽市の美味しい碾茶」、ローズピンクと城陽産の碾茶をブレンドした「優雅で上品な味わいのフレーバーティー」、「高級な煎茶」を詰め合わせたセットになっております。※碾茶とは抹茶の原料となる茶葉です。



【流通温度】■常温 □チルド □冷凍

【原材料】茶(煎茶、碾茶)、フレーバー(ローズピンク)

【消費期限】6ヶ月

【進物用】■お中元 ■お歳暮

【詰め合わせ】■可 □不可

【アレルギー】

(特定原材料7品目)

□卵 □乳 □小麦 □落花生 □そば □えび □かに

(特定原材料に準ずるもの20品目)

□あわび □いか □いくら □オレンジ □きゅう □牛肉  
□豚肉 □鶏肉 □くるみ □さけ □さば □大豆  
□バナナ □まつたけ □もも □やまいも □りんご  
□ゼラチン □カシューナッツ □ごま

※該当項目は■で表示

株式会社 孫右エ門

〒610-0118 城陽市水主南垣内20-1

TEL 0774-52-3232 FAX 0774-52-3232 E info@magouemon.com

<http://www.magouemon.com/>

孫右エ門 ほんず抹茶 おみやげ袋セット 検索



全国茶品評会及び関西茶品評会において最高賞である農林水産大臣賞を二度受賞した茶生産家小林治と、日本に13名しかいない日本最高位茶師十段を保有する祥玉園の茶師小林裕が連携し、それぞれの強みを活かした商品を開発しました。

祥玉園製茶 株式会社

## ゴルフ専用玉露ティーバッグ Tea-Shot Master

価格 1,620円(税込) 内容 4個入

実演可 27年度 農工商

リラックス&疲労回復、ゴルフスコアUPの強い味方!

最高位茶師十段が玉露に多く含まれるテアニン、カフェイン、アルギニンの効能に着目し、商品を開発。これらの成分には、リラックス効果や集中力持続、疲労回復などの効果が期待され、ゴルフを始め各種スポーツにお使い頂けます。また、ゴルフのモニタリングの結果では、飲んだ時は、約80%の人がスコアが良くなった、また美味しいと高評価を頂いてます。



【流通温度】■常温 □チルド □冷凍

【原材料】緑茶(多い順)

【賞味期限】365日

【進物用】■お中元 ■お歳暮

【詰め合わせ】■可 □不可

【アレルギー】

(特定原材料7品目)

□卵 □乳 □小麦 □落花生 □そば □えび □かに

(特定原材料に準ずるもの20品目)

□あわび □いか □いくら □オレンジ □きゅう □牛肉  
□豚肉 □鶏肉 □くるみ □さけ □さば □大豆  
□バナナ □まつたけ □もも □やまいも □りんご  
□ゼラチン □カシューナッツ □ごま

※該当項目は■で表示

祥玉園製茶 株式会社

〒610-0311 京田辺市草内宮ノ後54

TEL 0774-62-0136 FAX 0774-63-1613 E syougkyokuen@gaia.eonet.ne.jp

<http://www.shogyokuen.co.jp/>

祥玉園 検索

都茶寮

# 宇治玉露 神秘の雫 「YASUNORI」

受賞  
茶の食  
6次産業化  
コンテスト

価格 41,040円(税込)

内容 500ml

30  
年度 6次化

## 宇治玉露高級ボトリングティー

宇治玉露の出品茶葉のみ使用のシングルオリジンボ  
トリングティーです。



宇治茶の新しいをご提案できる会社です。

【流通温度】 ☐常温 ☒チルド ☐冷凍【原材料】 緑茶(玉露) 京都府京田辺市  
(多い順)

【賞味期限】 6か月

【進物用】 ☒お中元 ☒お歳暮【詰め合わせ】 ☐可 ☒不可

【アレルギー】

(特定原材料7品目)

☐卵 ☐乳 ☐小麦 ☐落花生 ☐そば ☐えび ☐かに

(特定原材料に準ずるもの20品目)

☐あわび ☐いか ☐いくら ☐オレンジ ☐キウイ ☐牛肉  
☐豚肉 ☐鶏肉 ☐くるみ ☐さけ ☐さば ☐大豆  
☐バナナ ☐まつたけ ☐もも ☐やまいも ☐りんご  
☐ゼラチン ☐カシューナッツ ☐ごま

※該当項目は■で表示

都茶寮

〒610-0331 京田辺市田辺平68

TEL 0774-62-4575 FAX 0774-64-0129 E-mail kitagawa@miyakosaryo.jp

www.miyakosaryo.jp

都茶寮

検索

株式会社 Re-TANGO

## 郷宴 プレミアム

価格 2,160円~(税込)

内容 720ml

26  
年度 農商工

## 丹後のおいしいお米から作った米焼酎

丹後コシヒカリを使用した米焼酎です。食べて旨いお米で旨い焼  
酎はできないのかと模索されている中でできた逸品です。この焼  
酎には、特別栽培米を使用しています。特別栽培米とは、化学肥  
料・節減対象農薬を従来50%以上カットし作られたお米です。焼  
酎の味としては、癖のないコメの香りが漂うお酒です。どのよう  
なもので割ってもぶつかり合うことのない味に仕上がっています。



当社は、丹後地域が高齢化が進み産業  
も衰退化していく中でどのような産業化  
できるものがあるかと考えていました。  
その中で農業を産業化していくしかない  
と思い立ち上がりました。個人販売から  
業者への販売までしています。

【流通温度】 ☒常温 ☐チルド ☐冷凍【原材料】 米(国産)・酒粕・米麹(国産米)  
(多い順)

【賞味期限】 無

【進物用】 ☒お中元 ☒お歳暮【詰め合わせ】 ☐可 ☒不可

【アレルギー】

(特定原材料7品目)

☐卵 ☐乳 ☐小麦 ☐落花生 ☐そば ☐えび ☐かに

(特定原材料に準ずるもの20品目)

☐あわび ☐いか ☐いくら ☐オレンジ ☐キウイ ☐牛肉  
☐豚肉 ☐鶏肉 ☐くるみ ☐さけ ☐さば ☐大豆  
☐バナナ ☐まつたけ ☐もも ☐やまいも ☐りんご  
☐ゼラチン ☐カシューナッツ ☐ごま

※該当項目は■で表示

株式会社 Re-TANGO

〒627-0123 京丹後市弥栄町吉沢92番地

TEL 0772-65-2635 FAX 0772-60-2688 E-mail re-tango2635@leto.eonet.ne.jp



源流の里「ゆず村」と連携する中で、原材料にこだわり「身体にやさしいものづくり」をもとに、無添加の特産品の製造販売に取り組んでおります。

農事組合法人 グリーン日吉

## 京じゅれ 甘酒

価格 206円(税込)

内容 120g

29年度 農工商

「新食感スイーツ」体に優しい、飲むタイプのゼリーとなっております。

由良川の源流で育まれた「きぬひかり」を原料に麴を製造し、添加物を使わず自社工場で製造した甘酒をもとに飲みやすいじゅれに仕上げしております。



【流通温度】■常温 □チルド □冷凍

【原材料】甘酒、砂糖、柚子、寒天、洋酒

【賞味期限】90日

【進物用】■お中元 ■お歳暮

【詰め合わせ】■可 □不可

【アレルギー】

(特定原材料7品目)

□卵 □乳 □小麦 □落花生 □そば □えび □かに

(特定原材料に準ずるもの20品目)

□あわび □いか □いくら □オレンジ □キウイ □牛肉  
□豚肉 □鶏肉 □くるみ □さけ □さば □大豆  
□バナナ □まつたけ □もも □やまいも □りんご  
□ゼラチン □カシューナッツ □ごま

※該当項目は■で表示

農事組合法人 グリーン日吉

629-0301 南丹市日吉町保野田島田22-1

TEL 0771-72-1244 FAX 0771-72-1246 E kuromame@kuromamenosato.jp

<http://www.kuromamenosato.jp>

京都黒豆屋

検索

京都やましろ農業協同組合

## 京都宇治碾茶 The Uji



価格 5,940円(税込)

内容 750ml

28年度 6次化

ワイングラスで味わう本物の最高級宇治茶です。

日本茶のほとんどが機械摘み茶ですが、この商品は宇治の最高級の手摘み茶葉を100%使用しています。甘みを最大限に味わっていただくために添加物を一切使わずにじっくりと製造しています。ぜひ上質のワイングラスで味わって欲しい商品です。



当組合は京都府南部（12市町村）にて活動しています。管内は宇治川や木津川が流れるのどかな田園地帯で宇治茶の発祥の地でも知られており、いわずもがな宇治茶と京野菜の生産がさかに行われているJAです。



【流通温度】□常温 ■チルド □冷凍

【原材料】緑茶

(多い順)

【賞味期限】製造日より60日

【進物用】□お中元 □お歳暮

【詰め合わせ】□可 □不可

【アレルギー】

(特定原材料7品目)

□卵 □乳 □小麦 □落花生 □そば □えび □かに

(特定原材料に準ずるもの20品目)

□あわび □いか □いくら □オレンジ □キウイ □牛肉  
□豚肉 □鶏肉 □くるみ □さけ □さば □大豆  
□バナナ □まつたけ □もも □やまいも □りんご  
□ゼラチン □カシューナッツ □ごま

※該当項目は■で表示

京都やましろ農業協同組合

〒610-0255 綴喜郡宇治田原町郷之口中林12

TEL 0774-88-5368 FAX 0774-88-5800

<http://uji-cha.kyoto>

宇治茶ナビ

検索



# 京都 梅ピューレ UMEUME/YUZUUME

受賞  
京の食  
6次産業化  
コンテスト

価格 UMEUME 1,080円(税込)  
YUZUUME 1,296円(税込)

内容 315ml 30年度 6次化

## 梅の効用を子供から大人までが楽しめる

材料は京都府綾部産の完熟梅を使用し良い商品づくりの為に手間暇を惜しむ事無く一つ一つ丁寧に生産を心掛けています。完熟梅を使用することにより子供から大人までが楽しんで頂ける無添加でフルーティーな味に仕上がっています。パンケーキやヨーグルト、料理の隠し味にも最適です。



地元の材料で地元で加工して地元から発信する事をモットーに起業した会社です。味はもとより、トータルデザインに十分な時間をついやし平成30年には「京の食6次産業化コンテスト」にグランプリを受賞しました。

【流通温度】■常温 □チルド □冷凍  
【原材料】砂糖、梅  
(多い順)

【賞味期限】15ヶ月  
【進物用】■お中元 ■お歳暮  
【詰め合わせ】□可 ■不可

【アレルギー】  
(特定原材料7品目)  
□卵 □乳 □小麦 □落花生 □そば □えび □かに  
(特定原材料に準ずるもの20品目)  
□あわび □いか □いくら □オレンジ □キウイ □牛肉  
□豚肉 □鶏肉 □くるみ □さけ □さば □大豆  
□バナナ □まつたけ □もも □やまいも □りんご  
□ゼラチン □カシューナッツ □こま

※該当項目は■で表示

## 株式会社 WAIRA TAMBA

〒622-0231 船井郡京丹波町豊田谷28  
TEL 0771-82-0312 FAX 0771-82-2333

E-mail t-tanaka@wairatamba.jp

<http://www.wairatamba.jp/>

UMEUME 検索

## 谷口酒造 株式会社

# 若冲 純米大吟醸

受賞  
京の食  
6次産業化  
コンテスト

価格 5,500円(税込) 内容 720ml

28年度 6次化

## 日本の宝『若冲』を日本酒で!

若冲純米大吟醸は、京の絵師『伊藤若冲』の生誕300年を記念して造ったお酒です。京都の酒造好適米『祝』を35%まで磨いて造った、和食だけでなくチーズなどにも合う純米大吟醸で、2019年のミラノ酒チャレンジで金賞を頂いております。



谷口酒造(株)は、創業明治4年(1871)、大江山の麓、与謝野町与謝にあり、社長の谷口暢(トオル)が1984年より自ら酒造りをし、1996年より酒造好適米だけを使用している、小さな造り酒屋です。

【流通温度】■常温 □チルド □冷凍  
【原材料】米、米麹  
(多い順)

【賞味期限】  
【進物用】■お中元 ■お歳暮  
【詰め合わせ】■可 □不可

【アレルギー】  
(特定原材料7品目)  
□卵 □乳 □小麦 □落花生 □そば □えび □かに  
(特定原材料に準ずるもの20品目)  
□あわび □いか □いくら □オレンジ □キウイ □牛肉  
□豚肉 □鶏肉 □くるみ □さけ □さば □大豆  
□バナナ □まつたけ □もも □やまいも □りんご  
□ゼラチン □カシューナッツ □こま

※該当項目は■で表示

## 谷口酒造 株式会社

〒629-2423 与謝郡与謝野町与謝70-2

TEL 0774-42-2018 FAX 0774-42-0380 E-mail jizake@geisya.or.jp

若冲.com

谷口酒造 若冲 日本酒 検索



## 株式会社 MAPPY LABO

ホテル/レストラン/病院・介護施設/社食/リゾート施設向け  
食事ケータリング&コンサルティング

価格 800円〜(税込) 内容 弁当 バイクン ケータリング他

30年度 農商工

他社との差別化及びブランド力アップに効果絶大!「美味しい」は伸びる会社の共通ワード

京都産野菜で人気のレストラン都野菜賀茂をプロデュースしている当社が農家直送野菜を使い貴社のニーズに合わせてご提案。無駄な人件費やコストを軽減し、他社との差別化を図りたいお客様を強力に支援いたします。



京都府下にある約20件の農家と契約しレストラン事業やケータリングを主に展開しています。メディアにも多く取り上げられケータリングではミシュラン獲得のホテル様や一部上場企業様など多数の実績があります。

## 株式会社 MAPPY LABO

〒600-8095 京都市下京区扇酒屋町274

TEL 075-414-2732 FAX 075-414-2732 E info@shishigatani.net

<https://nasukamo.net/>

都野菜 検索

## 株式会社 スパホスピタリティー

## 『京純香』・京北産ブレンド和精油

価格 3,850円〜(税込) 内容 3ml, 5ml, 10ml

29年度 農商工

## 北山杉の里からお届け ブレンド和精油が誕生

京北町の自然から生まれた純粋な原料を、自然エネルギー100%で蒸留した精油を用いて京都在住のブレンドデザイナー、書道家、デザイナーによって仕上げた商品です。里山を吹き渡る、爽やかな風のような香りと、美しいパッケージデザインをお楽しみ下さい。



(株)スパホスピタリティーは、本物を必要とするプロフェッショナルが、サロンや医療現場で使用する高品質の商品を取り扱っています。(株)K・Kファームは地元原材料を活用、産廃物を出さない循環型生産ラインを実現、世界へ発信しています。

## 株式会社 スパホスピタリティー 商品開発事業部

〒600-8216 京都市下京区東塩小路町607 辰己ビル5F

TEL 075-746-6848 FAX 075-354-7626 E jeasoleil@montsaintmichel.co.jp

<https://aromasoleil.base.shop/> (京純香販売専用ページ)

京純香 検索

## みのる食堂 高島屋京都店

価格 1,100円～(税込) 内容 季節の定食、スイーツ・宇治茶 など

27年度 農工商

### 京産京消!京都の旬食材をお召し上がりください

2015年11月、四条河原町の高島屋京都店3階にオープンした「みのる食堂」は、京野菜はもちろん、京の肉・京都米をはじめ府内各地のおいしい食材を味わえる食堂です。丹波キヌヒカリのごはんに合う季節の惣菜や、宇治の緑茶や紅茶・京珈琲・京都のお酒などをご用意しています。営業時間は10時～20時、予約は15時以降で受け付けています。



旬の京都府産農畜産物をPR・提供するため、JA京都をはじめ府内JAとJA全農京都が連携し、みのる食堂を飲食サービスの提供だけでなく生産者やJAがマルシェを実施する、府内産食材の情報発信拠点です。

### 全国農業協同組合連合会京都府本部 (みのる食堂 高島屋京都店)

〒600-8520 京都市下京区四条通河原町西入真町52番地  
☎ 075-279-2902 ☎ 075-279-2902

[http://minoriminoru.jp/kyoto\\_diner/](http://minoriminoru.jp/kyoto_diner/)

みのる食堂 京都  検索



### 有限会社 ワックジャパン

## 京都農業体験

価格 20,000円～(税込)/1グループ

28年度 農工商

### 京都の地元農家を訪れ栽培・収穫体験&採れたて野菜のランチ!

世界遺産となった日本料理、その神髄である京料理に欠かせない京野菜の栽培・収穫を、京都市近郊の農園で体験。その後、採れたての新鮮な野菜を昼食に頂きます。自然志向・健康志向・持続可能な21世紀型体験プログラム。



1997年創業、京都御所南に創業した日本文化体験センターです。旅行者の方々に茶道やおばんざい料理など京都ならではの文化体験を提供しております。地元の方々との温かい交流を持って頂ける内容が特徴です。

### 有限会社 ワックジャパン

〒604-0812 京都市中京区天守町761  
☎ 075-212-9993 ☎ 075-212-9994 ✉ [welcome@wakjapan.com](mailto:welcome@wakjapan.com)

<http://wakjapan.jp>

ワックジャパン  検索

## Scent of Kyoto オードトワレロールオン

価格 1,540円(税込) 内容 7ml

31年度 農商工

## 京の香りを、心ゆくまで。

京都では四季の移ろいにあわせて自然の情景が美しく彩ります。訪れる人を魅了してやまない美しい自然の名所や京都の自然素材をテーマとした8種類の香りを、厳選された100%天然精油で調香しました。



ミュウセクションは、香りの技術に特化したフレグランス・化粧品メーカーとして、創業以来香りに関する様々な製品の企画・開発・製造販売をおこなっております。

## 株式会社 ミュウセクション

〒601-8474 京都市南区四ツ塚町89-1  
TEL 075-661-0383 FAX

E-MAIL info@e-mieux.co.jp

www.heavenlyaroom.com

## 有限会社 上尾製材所

## 禅杉フローリング

価格 25,920円(税込) 内容 3,950×150×30 3入(1.77㎡)

26年度 農商工

## 京都という土壌と歴史が生んだ名木

「禅杉フローリング」はその土壌成分からか、他地域の杉と違う色合いをしています。「京都杉」の油成分が多い赤身部分を使用しているため、少し褐色がかかった色味になり、洋室との相性が抜群です。



林業者の株式会社あしだと、木材の製造販売の上尾製材所が連携を取り、京都府内産木材を前面に押し出した商品を開発しております。

## 有限会社 上尾製材所 (ウッドショップ ZEN)

〒611-0033 宇治市大久保町上ノ山20

TEL 0774-43-4450 FAX 0774-43-4547 E-MAIL ueoiseizai0428@bell.ocn.ne.jp

http://wood-zen.co.jp

ウッドショップZEN 検索

レストこのしろ

## 木育・食育・アウトドア体験

価格 500円～(税込) 内容 1名様、1体験

30年度 農工商

## 家族で遊べる!海一望の手づくり食堂のふれあい体験

木・土・馬・自然に触れる体験を提供しています。「菜園体験」「グランピングテント泊体験」「BBQ」等の屋外体験はもちろん、「木のおもちゃで遊ぶキッズルーム」など屋内体験もできます。お食事・温泉券付プランや、ファミリー個室利用プランもあります。



レストこのしろは、丹後の美味しいものを気軽にお腹いっぱい食べてもらえる「手づくり食堂」です。小さなお店なので、できることは限られていますが、体験プランも、ご希望に合わせ「手づくり」します。

## レストこのしろ

〒627-0232 京丹後市丹後町此代994

☎ 0772-76-0837 ☎ 0772-76-0837 ✉ inotani40@outlook.jp

<http://konoshiro-outdoor.work>

レストこのしろアウトドア 検索



株式会社 ART CUBE

## 京都鹿肉ジャーキー

価格 500円～(税込) 内容 鹿肉ジャーキー

24年度 農工商

## 京都丹波の天然無添加鹿肉ペットフード。

京都丹波地方の鹿を捕獲から加工までこだわりペットフードにしました。

食肉処理施設で処理加工した鹿はヒューマンクオリティーで安心して大切なペットに与えていただくことができます。元気で健康長生き、ずーっと一緒に過ごすお手伝いをいたします。



【株式会社 ART CUBE・京丹波自然工房】  
京都丹波地方で安心安全な鹿肉を消費者にお届けしている食肉処理場です。

【猟師 川原浩敦】  
美山で生まれ育ったジビエハンター。株式会社 ART CUBE の取り組みに共感し銃を使わず新鮮でおいしい鹿を捕獲します。

## 株式会社 ART CUBE (京丹波自然工房)

〒622-0234 船井郡京丹波町塩田谷大將軍10番地1

☎ 0771-82-0802 ☎ 0771-82-3024 ✉ info@shikaniku.net

<http://shikaniku.net/>

京都鹿肉 ペットフード 検索