

## 「きょうと農業ビジネス商談会・展示会2024」参加予定者（売り手）一覧表

※一覧表は今後追加及び削除があり得ます。また、参加者の都合により、商品等が変更される場合がありますのでご了承ください。

※本表は売り手参加者の申込書を元に記載しています。記載内容については、今後の商談において、齟齬が生じないよう、必ず当事者間で確認してください。

令和6年7月11日現在

申込み番号	企業名	HP	売り込み賞品	PR	備考
1	合同会社OMGT	<a href="http://ujimatchapaste.jp">http://ujimatchapaste.jp</a>	宇治抹茶ペースト”0h”	栄養豊富な有機宇治抹茶を使いやすいペースト状にしました。その副産物として「必須微量ミネラル」が多くなり、さらに栄養価が高くなりました。オーガニックなので安心で、有機認証・ヴィーガン認証も取得しています。加熱しても色飛びせず、茶道具なしで溶けるので作業時間を短縮できます。ノーシュガーで、着色料・香料など一切無添加なので安全でヘルシーです。抹茶ラテ・抹茶スムージーなどの抹茶飲料や抹茶パン・抹茶スイーツ、抹茶ご飯・抹茶寿司飯、抹茶ドレッシング等も緑色のまま作れます。カテキン・ビタミン・ミネラル・食物繊維等を含み、病気予防やデトックス・腸活効果を期待できます。この宇治抹茶ペーストを日常にお飲みいただき、病気予防や健康づくりに役立てていただきたいです。	
2	株式会社 中村屋	<a href="http://www.rakuten.co.jp/tanba-nakamura">http://www.rakuten.co.jp/tanba-nakamura</a>	丹波黒豆甘納豆、栗甘納豆、しっとり丹波あずき、黒豆かすてら	丹波産黒大豆をはじめとし、粟や小豆、紫花豆などの甘納豆を製造、また黒豆を主にしたかすてら、ようかん、ゼリーなどを販売しております。黒豆甘納豆を製造する過程で廃棄していた煮汁を再利用し安心安全にこだわった無添加のせっけんも開発いたしました。	
3	株式会社加悦ファーマーズライス	<a href="https://farmersrice.co.jp/">https://farmersrice.co.jp/</a>	(冷凍) 郷土料理丹後のばらずし、焼鯖寿司、京の鯖寿司、丹後のばらずし	京都丹後・与謝野町で契約栽培したお米を使用してお寿司を製造しております。農家の所得安定や稲作文化継承を目的に生成11年に設立されました。お米にこだわり生産者協議会を設立し、低温保管・精米施設を所有。つきたてのお米を炊き上げております。	
4	株式会社丹後岩木ファーム	<a href="http://iwakifarm.jp">http://iwakifarm.jp</a>	水魚乃交（原酒）、水魚乃交（25度）、みず葉	主に、水稲、京みず葉の栽培を行っています。 京みず葉の栽培では、ハウス48棟、約1ヘクタールの規模で、年間を通じて、ほぼ毎日、出荷出来るよう栽培しています。 水稲の栽培では、化学肥料使用量及び農薬の使用を抑えた特別栽培にてコシヒカリ、ミルキーQueenを栽培し、自社で精米を行い出荷、販売しております。 また、コシヒカリを使用した本格米焼酎「水魚乃交」を此の友酒造で製造、自社販売しています。 商品の販売は、ホテルオークラグループ限定での販売からスタートし、現在では、ホテル、道の駅、土産物店等での販売を展開しています。	
5	株式会社 京・美山ゆばゆ豆	<a href="https://miyamayuba.com/">https://miyamayuba.com/</a>	汲み上げゆば、ゆばかさね、ささゆば餅、汲み上げゆば 黒	京都美山で、地元農家と大豆作りからはじめる『京・美山ゆば』を製造。お豆からこだわり農家さんと一緒に進める私たちだけの取り組みです。京都産の丹波黒（黒豆）を使用した“黒ゆば”も評判。一流ホテルや料亭、創作居酒屋、フレンチやイタリアンなど幅広く使っていたいております。2015年ゆば料理 東山ゆ豆を京都東山にOPENしました。	
6	株式会社 KawauFarms	<a href="http://kawaufarms.com">http://kawaufarms.com</a>	京のくうしん菜、京バジル、大葉	くうしん菜が日本一大好きな農家の川崎です。一年間安定的にくうしん菜を栽培しております！よろしくお願いたします。	
7	京葱SAMURAI株式会社	<a href="https://kyonegi-samurai.jp/">https://kyonegi-samurai.jp/</a>	九条ねぎ、拙者のごっつお(黒枝豆)、万願寺とうがらし	京葱SAMURAIはチーム総面積35haを超え年間1,000トン京都最大級規模を誇る九条ねぎ生産プロチームです。個々に農業法人の代表を務めるメンバーが、同じ志を持って各々の強みを活かし、周年安定供給をモットーに立ち上げ、将来は年間100haで約5,000トン規模まで成長させていきたいと考えています。	
8	ロックファーム京都株式会社	<a href="https://rockfarmkyoto.co.jp/">https://rockfarmkyoto.co.jp/</a>	京都舞コーン（ホワイトコーン）、麻呂美（黒枝豆）、あざといちご（苺）	多くの人に愛される農業の枠を超えた農園をつくるため、常に現状に満足せず、明るく前向きな向上心を持って農業の可能性を探求しています！九条ねぎがメインの弊社ですが、夏期販売する”京都舞コーン”は希少価値の高い商品なので、贈答品としてもオススメです。	

申込み番号	企業名	HP	売り込み賞品	PR	備考
9	ファーマーズファーム	<a href="https://musehimunouyaku.jimdofree.com/">https://musehimunouyaku.jimdofree.com/</a>	ブロッコリー、大根、小かぶ、キャベツ	肥料、農薬、堆肥、除草剤等を使用せず、山の湧き水だけで作物を育てています。お野菜約150種類、お米、小麦、大麦、山菜を育てております。小麦は小麦粉に大麦は麦茶に焙煎しており、全て自社で加工しております。年間通しご注文の度に加工していますので、香り風味共最高の出来上がりになっています。またお野菜は収穫仕立てをお届けさせて頂いておりますので鮮度栄養価共に最高級となっております。	
10	丹後フーズ株式会社	<a href="https://store.tangofoods.co.jp/">https://store.tangofoods.co.jp/</a>	天橋立ハム 鹿肉ソーセージ、無添加ソーセージ Artigiano 丹後産コシヒカリ、天橋立ハム ロースハムスライス、天橋立ハム ベーコンスライス	国産の豚肉原料にこだわったハム・ソーセージを製造しています。 京丹後市産の鹿肉や丹後産コシヒカリを用いた商品などご提案可能です。	初
11	iicome合同会社	<a href="https://koku-kyoto.com/">https://koku-kyoto.com/</a>	ふんわり仕上がる京都の白米粉、米粉パンケーキミックス・玄米粉ブレンド、ヒーツ入り米粉パンケーキミックス、京都を味わうグルテンフリースイーツ体験キット	自社ブランド「KOKU」（糎）には、手で大切に守り育てるという意が込められている。米農家が激減して耕作放棄地が増す中、地域の田圃を後世へ守り継ぐために立ち上げた「京都グルテンフリー米粉事業」。米粉に最適な専用品種を育成し、製粉にもこだわり製菓や製パンなどに向けた「京都の米粉」。インバウンド客や美容健康に気遣う女性から「グルテンフリー」は注目されており、京都の米粉で多様な商品開発が可能。飲食店やホテル等にお使いいただける業務用の様々な米粉製品もあります。SDGsやサステナブルといったキーワードでPRもいただけます。	
12	株式会社金市商店	<a href="https://kaneichi.kyoto/">https://kaneichi.kyoto/</a>	京都産百花蜜 スティックハニープラス、蜂蜜酒 The MEAD	創業1930年 京都の蜂蜜専門店	初
13	Farm271	<a href="https://farm271.com/">https://farm271.com/</a>	自然栽培米(白米・玄米)、5kg・3kg・3合	農業・化学肥料を一切使わない農業に取り組んでいます。 安心安全で美味しいお米とサツマイモを栽培しています。 サツマイモは、壺焼芋として秋冬に自作のキッチンカーにて販売しています。	初
14	株式会社 秋田農園	<a href="https://akita-farm.co.jp/">https://akita-farm.co.jp/</a>	山城のねぎ、ねぎに恋するコロッケ、ねぎべーぜ、ねぎ味噌	当社は木津川市山城町で代々続く専業農家の8代目が代表を務める農業生産法人です。先代から青ねぎ専門で生産をはじめ、約30年となります。通年で生産を行っており、作業性や採算重視ではなく、大量生産でありながら「風味」「品質」「日持ち」にこだわった、全量根付きの青ねぎを生産・販売しております。自社独自のねぎSDGsという取り組みも行っており、地域の特産品でもあるお茶（工場で廃棄される茶葉）を畑に撒いて、それを堆肥として有効活用し、資源を地域内で循環させながら青ねぎを生産しております。さらに、食品ロスの低減を目的として、六次産業化を推進しており、ねぎに恋するコロッケをはじめ、ねぎべーぜ、ジャム、味噌などの加工品の開発にも力を入れております。	
15	原田ファーム	<a href="https://www.haradafarm-kyoto.com/">https://www.haradafarm-kyoto.com/</a>	サニーレタス、ナス、賀茂ナス	都市近郊農業だからこそ実現できる新鮮さ。 最高の状態の京野菜を食卓へ。 創業1860年、親子6代にわたり受け継いできた農場から皆様の家庭へお野菜をお届けしています。	
16	株式会社アグオル（京のはんなりばなな）	<a href="https://hannaribanana.com/">https://hannaribanana.com/</a>	プレミアムBOX 3本入、加工用バナナ（フレッシュor冷凍）、バナナオレンジコンフィチュール、黒糖バナナコンフィチュール	京都府亀岡市にて農業不使用で皮まで食べられる国産バナナ『京のはんなりばなな』を生産しております。 昼夜の寒暖差が大きい盆地の気候を活かして上品な甘みを追求しています。 2021年6月栽培開始、2022年5月から収穫。栽培にはロスが出ないようSDGsを意識し、安心・安全で美味しく、人や環境にも優しいバナナ作りをしています。	初
17	株式会社 オーガニックnico	<a href="http://organic-nico.com">http://organic-nico.com</a>	有機JASミニトマト、有機JASベビーリーフ、有機JASおふくわけいちご	社名の「nico」とは、有機農産物の国内シェアを「25(ニコ)」%までに引き上げるという目標への取り組みの中で、あたりまえの食のこと、生きていくということ、について考え行動する人が増えていくことを願い名づけられています。	
18	有限会社りり溪やぎ農園	<a href="https://www.ruri-yagi.com/">https://www.ruri-yagi.com/</a>	りり溪やぎミルク、りり溪やぎヨーグルト、フロマージュ・フレ	や乳製品には一切添加物を使用していません。循環型農業を目指して米や野菜の栽培もおこなっています。また、関連会社の障がい者就労支援事業所と連携して、利用者さんと一緒に農作業をしたり、農園の山羊乳製品や野菜を使った加工品やお菓子作りなどに励んでいます。人と人との共生、人と自然との共生を目指しています。	

申込み番号	企業名	HP	売り込み賞品	PR	備考
19	特定非営利活動法人 加茂女	<a href="https://www.npo-kamome.com/">https://www.npo-kamome.com/</a>	竹林ジャム、筍スルメ2種、干し芋ドライ柿	里山整備から町おこしに取り組んでいる団体です。地元産の農産物を使っての商品化に取り組んでいます。筍・柿・さつま芋等です。	
20	有限会社みずほファーム	<a href="https://mizuhofarm.jp">https://mizuhofarm.jp</a>	葉酸たまご、くる丹波	自然豊かな京丹波町で、「健康な鶏が美味しい卵を産む」の考えのもと、まじめに卵をつくっています。	
21	天の酒喰食房	<a href="https://info88454.wixsite.com/syokubou">https://info88454.wixsite.com/syokubou</a>	セイコ蟹のテリーヌ、セイコ蟹の甲羅盛、伊根ブリの兜煮、伊根ブリの生ハム	他ではない地元魚介の美味しいものが作りたい。弊社は原材料にこだわり、手間暇をかけ、「美味しさ」「鮮度」「安心・安全」をモットーとし、魅力ある商品作りに励んでおります。	
22	美山ふるさと株式会社	<a href="http://www.miyamafurusato.com">http://www.miyamafurusato.com</a>	美山牛乳200ml、美山チーズ モッツアレラ、カップジェラート	美山ふるさと株式会社は特産品加工販売を主体に、定住促進、宿泊・観光などの事業を展開している「町づくり型法人」です。美山町内の酪農家が生産する生乳のみを使用した「美山牛乳」と牛乳を中心とした商品を製造しています。	
23	株式会社舞妓の茶本舗	<a href="https://www.maiko.ne.jp/">https://www.maiko.ne.jp/</a>	京田辺玉露、抹茶ぼーるちょこ、抹茶いちごちょこ、玉露ちょこおかし	弊社は、宇治茶の産地のひとつである、玉露の町・京田辺市にお店を構えます。フランス・パリでの Japanese tea selection2020-2021で玉露部門で最高賞を受賞した世界一の玉露の販売など、高級茶を中心に日本茶全般をお取扱いさせていただきます。近年では、抹茶などを使ったお菓子も取扱いをさせていただいており、日本国内だけでなく、海外へも商品を販売させていただいております。	
24	松本 紋店		キャベツ、枝豆	当店は、京都府亀岡市ひえ田野町を中心に圃場があり、大変良質な土地において、各種野菜（キャベツ、枝豆、葱等）を生産しております。子供たちに“おいしい！！”と言ってもらえる野菜作りを目指し、日々精進いたしております。	
25	株式会社京都ハバネロの里	<a href="https://habanerosato.com">https://habanerosato.com</a>	京はばねろ 篠ソース、ハバネロホットソース中辛、ハバネロホットソース大辛	ものづくりにこだわり創意工夫で顧客満足と農村地域の活性を行っております。	
26	和商店		平こんにやく（大正）、平こんにやく（昭和）、糸こんにやく、玉こんにやく、玉こんにやく パジル、玉こんにやく パジル	大正時代に祖父が始めた手造りこんにやくその孫がおばあちゃんになり・・・子供の頃の懐かしい味を忘れられなくて、大好きな美味しいこんにやくを食べたくて、こんにやく屋を引き継ぎました。素材にこだわり、手間を惜しまず、生芋からていねいに、ていねいにつくる本物の手造りの味、薪をくべ、昔ながらの大釜でじっくり茹でて一晩寝かせます。懐かしい「本物の味」を京丹後から皆さまの食卓へお届けいたします。	
27	里のごほうび みやま堂	<a href="https://www.instagram.com/sato_no_gohoubi_miyamado/?hl=ja">https://www.instagram.com/sato_no_gohoubi_miyamado/?hl=ja</a>	京のほしいも（平干し）		初
28	上羽農園		いちご、いちごバター、京丹後産コシヒカリ	丹後だから作れる味で感動できる作物を目指して日々奮闘中です。	
29					
30	株式会社 デジタルスタイル	<a href="https://www.di-style.net/">https://www.di-style.net/</a>	旬の京都産ジェラート、旬の京都産焼き菓子、旬の京都産冷凍おむすび、京都産冷凍どらやき	京都府共創型ものづくり補助金で、弊社・picaroeis（ジェラート）・株式会社京都忘我亭（洋菓子）・株式会社守破離（シングルオリジン宇治茶）・どらやき玄ノメ（和菓子）・山角や（おむすび）がテーマ「京のブランド産品を使用した商品開発とEC販売への取組」で採択を受け7月にECサイト「おけんずい」を立上げ販売を開始する。製造を担当する各事業者はマスコミ取材を受けた有名店である。	初
31	株式会社 WAIRA TAMBA	<a href="http://www.wairatamba.jp">http://www.wairatamba.jp</a>	UMEUME、YUZU UME、UME BERRY	京都丹波で収穫した農産物を使用した加工品を製造・販売しています。主に完熟梅を使ったビューレシリーズが基幹商品となります。また昨年は「もったいない」思考からの企業活動を評価していただき【ソーシャル企業認証制度S認証】を取得いたしました。地産地消を基本に食材のポテンシャルを活かした商品開発から販売まで、一貫した企業活動を行っています。	

申込み番号	企業名	HP	売り込み賞品	PR	備考
33	株式会社 エッチワン	<a href="https://hinc.co.jp/">https://hinc.co.jp/</a>	サラダチンゲン菜、ミニトマト	エッチワンは2019年から京都府久御山町にて、農業事業に新規参入しました。エッチワンの野菜は、きれいな砂の培地と安心安全な水による「高床式砂栽培」で栽培しています。	
34	(有)山国さきがけセンター	<a href="https://keihoku-sakigake.net">https://keihoku-sakigake.net</a>	まごころみそ、納豆もち、山国納豆	地域の農地保全と地産地消で地域貢献に取組、京都産品で京都でおもてなし。	
36	有限会社久美浜観光園	<a href="https://www.kumihama-kankouen.com/">https://www.kumihama-kankouen.com/</a>	豊饒（真空パック）、もち粉、米粉	自然豊かな京都府京丹後市久美浜町でお米を栽培しております。どなたでも安心してお召し上がりいただけるお米を目指し取り組んでおります。慣行栽培と比較して農薬70%減、化学肥料50%減の特別栽培米京都産コシヒカリ「豊饒」が弊社の看板商品です。	
37	平林乳業株式会社	<a href="http://www.hiraya-milk.com">http://www.hiraya-milk.com</a>	ヒラヤミルク、ヒラヤプレーンヨーグルト、ヒラヤよーふるヨーグルト	近畿北部の酪農家の生乳を使用して牛乳、乳製品を製造販売しています。子供から大人まで、誰もが美味しいと思う商品作りを心がけています。	
39	株式会社 ミートショップヒロ	<a href="https://www.meatshop-hiro.com/">https://www.meatshop-hiro.com/</a>	弘の逸品 カルビ、焼肉、ステーキ	国産牛を使用した、介護食の販売を行っております。2023～2024年度、経産省の取組に参加し、認知症の当事者や関係する専門職（看護師・言語聴覚士・管理栄養士）の方々へ試食をして頂き、現場の声を反映させた商品になっております。商品は真空パックとなっており、賞味期限が長く、湯煎で作れるものや、「デリソフター」を使用し調理するものまでご用意しております。	
40	株式会社アグリ筒川		コシヒカリ、焼酎（翁 38度）、焼酎（碧 25度）	地域の水稲生産者個人が設立した株式会社で水稲栽培が9ha、伊根町特産の筒川そばの栽培が8haを6名～7名で運営しています。近年には六次産業として栽培米を使った米焼酎も製造委託し、酒販免許を取得し地域の酒屋さんとして販売もしています。	
41	株式会社KOMOIKEあずき		薦池大納言、ぜんざい、フィナンシェ	薦池大納言の生産が中心で、農家さんに栽培いただいた薦池大納言の購入、選別、販売などを手がけております。また、六次産業にも取り組んでおり、自社加工場を活用した加工食品、菓子類、パン類の製造販売も行っております。	初
42	崎田商事株式会社	<a href="http://sakita-matsuzou.com/">http://sakita-matsuzou.com/</a>	ちいちい鳥賊炊込み飯の素、丹後ジャーキー、かま魚こ、干物	大正時代から舞鶴にて北海道産昆布の卸業を営み、以来、へしこ、鯖寿司、昆布巻きなど地域ならではの加工品開発製造にも取り組んでおります。地道ではございますが、「正直」を基本に、海のまち・魚のまち「舞鶴」から、素晴らしい日本の食文化に根ざした味わいを発信してまいります。	
43	株式会社健康ファーム	<a href="http://ayabekfc.com/">http://ayabekfc.com/</a>	京都産 有機干し芋（100g）、有機焼き芋	平成24年創業期・平成25年法人設立致しました。令和元年には京都府より「中丹いち推し商品」に選定される。令和6年2月に日本さつまいも博にて「2023-2024 ファーマーズ・オブ・ザ・イヤー」に受賞されました。令和6年6月にInternational Taste Institute（世界味覚審査機構）にてSuperior Taste Award 1つ星を受賞致しました。	
44	坂田又兵衛	<a href="http://sakatamatabei.com">http://sakatamatabei.com</a>	抹茶（さみどり）、碾茶葉（3パック）、甘抹茶（グリーンティー）		
45	株式会社京都義の	<a href="http://www.kyoto-yoshino.com/">http://www.kyoto-yoshino.com/</a>	大吟醸 京の粕汁、京野菜冷凍	京筍の生産販売 京野菜の一次処理・瞬間凍結 京野菜の加工品	
50	けんちゃん農園		塩煎り落花生	舞鶴特産品の落花生をもっと世の中に広めたいと夫婦で頑張っています！現在30アール落花生を栽培しています。	
51	Mimi Reine		国産百花蜜	京都府北部で清らかな流水と自然豊かな里山のもと「農の匠」の祖父、黄綬褒章を受章した祖父母と母より代々受け継がれた確かな養蜂技術とこだわり抜いた丁寧な手搾りにより、雑味のない完熟生蜂蜜を採取しています。	

申込み番号	企業名	HP	売り込み賞品	PR	備考
52	株式会社ミナト	<a href="https://minato-foods.co.jp/">https://minato-foods.co.jp/</a>	パールコーンピューレ	京都市中心部に6つの温度帯を備えた拠点を構え、京都府内全域の食材を扱う食品総合卸売商社である。生産者・店舗・消費者・弊社の4名が食を通して幸せになる循環のことを指し、ストーリーを商品に付加することで、独自の提案を実現している。また、自社物流網を活用し集荷した京都産の食材を消費者にお届けし、地産地消を促進している。他にも、農産物の規格外品や加工時に発生する産廃物などを弊社が買い取り、ベーストや加工品として販売することで、生産者の収入源拡大と、フードロス削減に貢献している。	
53	小野甚味噌醤油醸造株式会社	<a href="https://www.onojin.com/">https://www.onojin.com/</a>	甚左衛門	大正元年(1912年)の創業以来、味噌・醤油を製造販売しています。伝統的な製法を守りながら、時代の変化に応じて様々な調味料を作っています。近年は素材にこだわったドレッシングや靴製品を開発。可能な限り、地元産の素材を使い原料から製品まで作り手の顔が見える安心な製品づくりを基本としています。工場見学や味噌作り教室なども主催しています。	
54	有限会社京フーズ	<a href="https://www.yushokutei.jp/">https://www.yushokutei.jp/</a>	京都産ビーガン冷凍弁当	安心、安全のお弁当って気になりませんか？遊食邸のお弁当は、地産地消の朝採れ野菜、食材にこだわり、手作りにこだわり、からだに優しく、健康で安心して食べて頂ける弁当をお届けしています。食べて美味しく、元気になって頂けるお弁当。自分も、周りの方も安心して召し上がって頂けるお弁当作りを目指しています！	
56	株式会社F-グレイス	<a href="https://f-grace.co.jp/">https://f-grace.co.jp/</a>	飯)きのこミンチ・バーグ	F-グレイスの「F」はFoodの「F」でもあり、グレイスは美しさや恵みを意味します。私たちは食を通して心の恵み、優雅さ、そして美しさを提供し、世界の人々の幸福に貢献いたします。また、私たちは常にお客様目線で安心・安全・感動の詰まった商品を提供し続けます。	
57	83ファーム		生姜	令和6年度から宮津市で新規就農した個人農家です。宮津の特産品として古くから栽培されている「生姜」、「山の芋」のほか、ポップコーン用のトウモロコシを栽培しています。	
58	株式会社マウスフィールド	<a href="https://www.mouthfield.net/">https://www.mouthfield.net/</a>	パクチー	水はけの良い木津川沿いの河川敷をメインにパクチーとルッコラをメインに周年栽培しております。棚持ちが良く、香りや味もしっかりしており京都・大阪～東京のエスニック系飲食店や百貨店系スーパーマーケットへ販売しております。自社サイトを初め、食べチョクやポケットマルシェ等にも出店し一般のお客様からもご好評頂いております。	
59	サンポー食品株式会社(保留?)	<a href="http://www.sunpofarm.co.jp/">http://www.sunpofarm.co.jp/</a>	キャベツコールスロー	当社のカット野菜の製造では、原料の入荷からお客様に製品を届けるまで、HACCPの考え方に準拠し各工程での管理を厳しく行い、製品の安全性を確保し、お客様に安心してお使い頂けるよう日々努力しています。主に、葉物野菜を中心とした、業務用野菜のカット製造を行っております。 主要取引先 日本ケンタッキー・フライド・チキン株式会社 株式会社ドミノ・ピザ ジャパン ユニバーサル・スタジオ・ジャパン(合同会社ユーエスジェイ)	初
60	株式会社 佐野軒製菓		抹茶みるくまんじゅう、京抹茶大福、チョコ掛けレモン饅頭、季節の京半生菓子	大正11年創業の和菓子屋。京菓子や京の半生菓子を中心に製造卸を展開。主力商品には、国産もち米粉を使用した羽二重もちや大福などの餅菓子。他に国産小麦粉を使用したオープン焼菓子を製造しています。京都のみならず全国に販路を展開。京菓子ならではの季節感や品質の高さにご好評いただいております。	初
61	株式会社 ヴァンコネクト 京都支社	<a href="http://vinconnect.co.jp/">http://vinconnect.co.jp/</a>	スピリチュアル・ド・レスト(仮称)	「ヴァンコネクト」は、お客様との対話を第一に考え、「作る責任、使う責任」を備えた様々なものを厳選したサービスやものづくりに取り組み、お客様一人一人が「自分らしい楽しみを見つける」価値ある食品「ビスポークフーズ」を提供することで「SDGs」に貢献します。	初

申込み番号	企業名	HP	売り込み賞品	PR	備考
62	京都向島農園	<a href="http://nakajima-nougyou.com">http://nakajima-nougyou.com</a>	たまねぎ、山科なす	自社配送ルートを持っており、農園から直接お届けしております。既存の野菜他に、お客様の希望の野菜栽培をトライすることもあります。	
63	日本農業株式会社	<a href="https://nihonnou.com/">https://nihonnou.com/</a>	たんとうスープ（冷凍スープ全8種）	「人と地球を健康に」をコンセプトに、「たんとうスープ」の直営店を3店舗運営。京都府南丹市「たんとうファーム」にて、農業不使用・化学肥料不使用にてお野菜を栽培しています。旬の野菜をじっくりと煮込み、人と地球の健康を考えながら、手作りで調理しています。オンラインショップでは、手軽に食べられる冷凍スープを販売しています。	
64	株式会社ORG	<a href="http://https://org.kyoto/">http://https://org.kyoto/</a>	京都テロワールハニー 『京百花』、京都テロワールハニー 『京百花 サクラ』、『京都府産蜂蜜 京都蜂蜜』、ハニークリキュール 『she』	当社では土壌改良のプロとして20年やってきた知見を活かし、農業コンサル業として京都の蜜源になり得る土地やその他地域の土壌改良の提案もしています。花の蜜が採れる地域環境を大事に考え巣箱を設置し、土壌と蜂による交配で森の維持に意識を向け、京都の山の自然保護に関与する。自然環境や土壌がどれだけ大事であるか。その循環に繋がれば人も健康になる。その一役をかいたいと思いました。このような意識をブランドからもっとお客様に届くようにしたいという意図で4年間展開してきたブランドのリブランディングを決めました。当社の蜂蜜をご購入いただくことで、京都の古来からつながる森の景観が守られ続けます。世界的な蜂蜜ブランドを目指すことで自然保護や地域貢献の一助になればと考えております。そのために自社工場の大規模な改装を行いJFS-B規格(HACCP)認証も取得しました。日本の蜂蜜がワインのように世界に広がることを願って、HONEY.Kは京都テロワール蜂蜜としてブランド展開を行って参ります。(テロワール：ワインなど農産物の風味や特性が産出された地域の気候、土壌、栽培方法、その土地固有の文化や伝統によって形成されるという概念)	
65	ジコモFarm		原木椎茸、黒工ダマメ、米ぼん菓子、芋加工品	京丹波町にて約2万本の原木椎茸を管理しています。ホダ木の切り出しから植菌、収穫まで丁寧に全て手作業で行っております。また、循環型農業をしており、収穫の終わった椎茸のホダ木を堆肥化させて野菜栽培に活用したり、野菜の規格外品を繁殖和牛の餌にしたり、繁殖和牛の牛糞を米づくりや牧草に使用したりして、農園から資源を持ち出さない循環農業を実践しています。	
66	京都かめよし	<a href="https://www.kyotokameyoshi.com">https://www.kyotokameyoshi.com</a>	ナチュラルポップコーン、みょうが、ルバーブ、ホップ	京都市左京区北部山間地域に位置する広河原という自然豊かな山里で、ポップコーンの素となる爆裂種とうもろこしをはじめ、みょうが、ルバーブ、ホップ等を有機栽培しています。ポップコーンは、栽培から製造・販売までスタッフ皆で取り組んでいます。	
67	中川自然農園		小かぶ他	より多くの人に知っていただき、より多くの人に、私どもと同じ様な生産をしていただける人が増えるといです。その為にも、市場の開拓は、必須です。	初
68	株式会社しんやさい	<a href="https://www.shinvasai.kyoto">https://www.shinvasai.kyoto</a>	・京野菜 ・新京野菜	新鮮・安心・しんやさい！[株式会社しんやさい]は、野菜と人を育てる農地所有適格法人です。2017年4月より、京都市伏見区向島・淀、久御山町の巨椋池干拓地周辺で、九条ねぎ・聖護院大根・金時人参等の京野菜を中心に、多品目の野菜を栽培しています。農業と福祉の連携[農福連携]や、もったいないを減らす[フードロス削減]にも取り組んでいます。 * 京都府障害者雇用推進企業（京都はあとふる企業）認証 * 認知症にやさしい異業種連携協議会（京都府）参画企業 * 社会的ひきこもり支援 職親事業所登録企業 * ソーシャル企業認証制度 S認証取得 ◎ノウフク・アワード2023 優秀賞受賞 ◎京都府障害者雇用優良事業所知事表彰（2023年度）受賞 ◎中小企業みらい絵日記アワード2023 審査員賞 受賞	
69	株式会社ささ鳥	<a href="https://www.sasatori.jp/">https://www.sasatori.jp/</a>	匠京地どり正肉セット、京美白どりモモムネセット	京都産の地鶏肉と銘柄鶏肉の生産及び販売をしております。独自飼料、独自の飼い方をした、真っ白なかるい脂身に、味わい深さと、一見相反する味の両立した鶏肉です。	

申込み 番号	企業名	HP	売り込み賞品	PR	備考
70	おのののうえん		新生姜	おのののうえんは、京都府北部、宮津市に位置しており、「日本三景・天橋立」で知られるこの地域は、海・山・川の豊かな自然に囲まれ、風光明媚な風景が広がっています。この地域の肥沃な土壌と山から流れてくる綺麗な水、朝夕の寒暖差が、味の濃い、甘く瑞々しい野菜を育てます。おのののうえんの野菜はすべて露地栽培で、農薬・化学肥料・除草剤を一切使用しておりません。その為、えぐみがなく野菜本来の旨味が感じられるのが特徴です。栽培・収穫・選別・出荷まで1つ1つ丁寧に作業し、美味しい野菜を消費者の皆様にお届けします。	初
71	株式会社中庄本店	<a href="http://www.nakasho-h.co.jp">http://www.nakasho-h.co.jp</a>	白いジャージミルクアイスクリーム、ホールスイーツチョコアイス、京いちごミルクアイス	溶けにくいアイス	初
72	(株)AIMH	<a href="http://aimh-kyoto.com">http://aimh-kyoto.com</a>	京野菜となつめのコーラ	京野菜のおいしさと栄養価を広めるために商品としてインパクトのあるコーラシロップと組み合わせました。さらに近年特に多い貧血の改善に効果のあるなつめを加えることで健康・美容意識も高められる商品になっています。	初