

# 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した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】	<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) <input checked="" type="checkbox"/> 卵 <input checked="" type="checkbox"/> 乳 <input 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
【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、つけもの	(特定原材料に準ずるもの20品目)	<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"/> キウイ <input type="checkbox"/> 牛肉 <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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> ごま
【消費期限】	当日		
【進物用】	<input type="checkbox"/> お中元 <input type="checkbox"/> お歳暮		
【詰め合わせ】	<input type="checkbox"/> 可 <input checked="" type="checkbox"/> 不可		

※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 辰馬コーポレーション

# 京会席

価格 4,000円(税込)~ 内容 京料理 (やわらか京料理等も対応) 23年度 **元気**

## 巾広い層になじめる店づくりをめざす京料理店

噛むことや硬いものが苦手な方、味にこだわりたい方、柔らかいお食事を好まれる方のためにおつくりしています。応援ファンドで高齢者でも楽しめる店づくりを申請してから生まれた商品です。特別な日のごちそう、各行事などにおける四季のごちそうをテーマにとりくみました。



京料理の伝統と文化を継承することを基本としさらに 食の安全安心を考えています。すべてのスタッフが学び向上するような環境づくりをモットーとし 様々な観点から京料理をとらえ時代とともにお客様に対応できるように研鑽を積むことを基本としています。

【流通温度】	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> チルド <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍	【アレルギー】	(特定原材料7品目) <input checked="" type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳 <input type="checkbox"/> 小麦 <input type="checkbox"/> 落花生 <input type="checkbox"/> そば <input checked="" type="checkbox"/> えび <input checked="" type="checkbox"/> かに
【原材料】	(多い順) 鰯、鮭、海老芋、エビ、蛤、穴子、ゴボウ、タイ、くわい、京人参、長芋、ユリ根、椎茸、黒豆、梅、栗、筍、ウニ	(特定原材料に準ずるもの20品目)	<input type="checkbox"/> あわび <input checked="" type="checkbox"/> いか <input type="checkbox"/> いくら <input type="checkbox"/> オレンジ <input type="checkbox"/> キウイ <input type="checkbox"/> 牛肉 <input type="checkbox"/> 豚肉 <input type="checkbox"/> 鶏肉 <input type="checkbox"/> くるみ <input checked="" type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば <input type="checkbox"/> 大豆 <input type="checkbox"/> バナナ <input type="checkbox"/> まつたけ <input type="checkbox"/> もも <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> ごま
【賞味期限】	1か月		
【進物用】	<input checked="" type="checkbox"/> お中元 <input checked="" type="checkbox"/> お歳暮		
【詰め合わせ】	<input checked="" type="checkbox"/> 可 <input type="checkbox"/> 不可		

※該当項目は■で表示

## 株式会社 辰馬コーポレーション(京料理せんしょう)

〒615-0051 京都市右京区西院安塚町23番地  
☎ 075-322-1913 ☎ 075-322-1914 ✉ sensyou@sirius.ocn.ne.jp

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

京料理せんしょう  検索

## けいほく・宇津の自然薯

価格 3,780円～(税込) 内容 1k～

25年度 農商工

## 京北宇津 自然薯で粘り強くまちおこし

京北宇津の土で育った京都市初の地産自然薯です!栽培法の研究からスタートし、数年かけて見事な自然薯の収穫に成功。地元農家と若者、NPO法人、地域企業が一体となって事業化しました。味よし、粘りよし。まちおこしの願いをこめた、京北の新しい特産品です。



Agelle:「人・モノ・企業と未来の魅力を“アゲル”」の意。商品のプロモーションを行うのみならず、多様な業種との事業経験や独自の発想力でコンセプトを提案します。上野農園:土作りから収穫まで愛情で畑を育てています。学生や企業とのコラボで京北の魅力を発信します。

【流通温度】■常温 □チルド □冷凍

【原材料】自然薯  
(多い順)

【消費期限】乾燥をさけ冷蔵庫または冷凍庫にて保存

【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 エーゲル

〒616-8167 京都市右京区太秦多数町43うずキネマ館2階  
 ☎ 075-882-6906 ☎ 075-882-6818 ✉ ag@agelle.jp

http://agelle.jp

エーゲル 検索

## 京紅シルク × 有限会社あつがるふぁーむ

## 吉祥黄金亀寿

価格 2,000円(税込) 内容 100g

実演可 27年度 農商工

## 京都産の紅花が入った元気のでる和三盆菓子

初めての京都産の紅花の入った、抗酸化作用抜群の和三盆のお菓子です。金運を呼ぶ黄金色の亀が15匹で満月に出てきて、願いを叶えてくれます。満月を入れて請願成就を表現しています。



有限会社あつがるふぁーむ、農業資産法人で自然循環型農業をしている農園で初めて京都産の紅花を栽培し、京紅シルクが京都ブランドとしてブラウディングして商品化する。

【流通温度】■常温 □チルド □冷凍

【原材料】和三盆、粉糖、コーンスターチ、砂糖、寒梅粉、着色料(金箔、黄4)  
(多い順)

【賞味期限】17.2.22

【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

## 京紅シルク

〒603-8364 京都市北区平野桜木町38-1  
 ☎ 090-8823-8358 ✉ redbrightness@gmail.com

有限会社農業法人京都特産ぱーく × 辻鶏卵株式会社

## 京都特産ぱーくベーコン入りふくさ焼

価格 オープン価格

内容 1枚

27年度 **農商工**

## 京のこだわりベーコンが入った和風おむれつ

「ふくさ焼」は鰹だしを利かせた玉子生地に国産の玉葱、人参、京都の九条ねぎをふんだんに加えて焼き上げたいわば京の和風おむれつです。そこへ京都唯一の銘柄豚「京都ぱーく」のベーコンをプラスして味わい豊かな逸品に仕上げました。



有限会社農業法人京都特産ぱーくは京都唯一の銘柄豚「京都ぱーく」を素材としてハムやソーセージ等に加工、販売しております。辻鶏卵株式会社は養鶏業から転じて50年余、だし巻等の玉子惣菜を製造しております。

【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】	鶏卵、玉葱、豚肉、鰹だし、人参、澱粉、九条葱、砂糖、醤油、食塩、大豆油、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、発色剤(亜硝酸Na.)、		■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
(多い順)			(特定原材料に準ずるもの20品目)
【賞味期限】	10日		<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"/> キウイ <input type="checkbox"/> 牛肉
【進物用】	<input type="checkbox"/> お中元 <input type="checkbox"/> お歳暮		<input checked="" 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
【詰め合わせ】	<input type="checkbox"/> 可 <input checked="" type="checkbox"/> 不可		<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"/> ごま

※該当項目は■で表示

## 辻鶏卵 株式会社

〒611-0043 宇治市伊勢田町毛語127

☎ 0774-41-6797 ☎ 0774-45-0798 ✉ tsujikeiran@aria.ocn.ne.jp

<http://tsuji-keiran.jp/>辻鶏卵  検索 

特定非営利活動法人 Joint Joy

## 大切な人に伝えたい手作りおむすび

価格 100円~139円(税込)

内容 1個(75g~100g)

25年度 **元気**

## お母さんが作ってくれたぬくもりの味

米や野菜を作る生産者のおもいに、手作りのぬくもりを添えてお客様にお届けしています。五感(味・嗅・視・触・心)に働きかける元気になるおむすびです。海苔、梅、昆布、おなじみの具材にもストーリーがあり、世界に一つの味です。昔、お母さんが作ってくれたおやつのようにおなかと心を満たしてくれることまちがいなしです!



みんなの喜ぶ顔が見たいから  
=共生・共存・協働・調和=  
ハンデのある方の仕事と地域の困り事をつなげると、明日を生きる元気づくりになりました。だれもが笑顔で「ごちそうさま」と言える社会を目指し、ワクワクするような喜びをつなげながら明日に挑戦しています。

【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】	例 さけ: 米、鮭、塩 京あげ: 米、あげ、ネギ、味噌、ゴマ、醤油、砂糖、塩 ほか		■卵 <input checked="" type="checkbox"/> 乳 <input checked="" type="checkbox"/> 小麦 <input type="checkbox"/> 落花生 <input type="checkbox"/> そば <input checked="" type="checkbox"/> えび <input type="checkbox"/> かに
(多い順)			(特定原材料に準ずるもの20品目)
【消費期限】	当日		<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"/> キウイ <input checked="" type="checkbox"/> 牛肉
【進物用】	<input type="checkbox"/> お中元 <input type="checkbox"/> お歳暮		<input checked="" type="checkbox"/> 豚肉 <input checked="" 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
【詰め合わせ】	<input checked="" type="checkbox"/> 可 <input type="checkbox"/> 不可		<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 checked="" type="checkbox"/> ごま

※該当項目は■で表示

## 特定非営利活動法人 Joint Joy

〒614-8376 八幡市男山竹園2-1 A03-110

☎ 075-981-2111 ☎ 075-981-2277 ✉ joint-0523@forest.ocn.ne.jp

<http://www.jointjoy.jp>ジョイントジョイ  検索

# 自然の恵み日替わり惣菜弁当

価格 480円(税込)

内容 1か月単位・メニューお知らせ

27  
年度

元気

## 食べてしあわせにっこり元気 心もあったか

米や野菜を作る生産者のおもいに、手作りのぬくもりを添えてお客様にお届けしています。五感(味・嗅・視・触・心)に働きかける元気になるお弁当です。野菜は近隣農家や自家農園から、米は「お米番付2016」最優秀賞受賞の地元米を使用しています。自然の恵みに感謝と、食べてくださる方のしあわせを願いお作りしています。



みんなの喜ぶ顔が見たいから  
=共生・共存・協働・調和=  
ハンデのある方の仕事と地域の困り事をつなげると、明日を生きる元気づくりになりました。だれもが笑顔で「ごちそうさま」と言える社会を目指し、ワクワクするような喜びをつなげながら明日に挑戦しています。

【流通温度】 常温 チルド 冷凍

【原材料】 例 米、豚肉、キャベツ、ほうれん草、高野豆腐、玉ねぎ、人参、もやし、シラス、醤油、砂糖、生薬、だし(かつお、昆布、いわし)、ごま、酢

【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

## 特定非営利活動法人 Joint Joy

〒614-8376 八幡市男山竹園2-1 A03-110

☎ 075-981-2111 ☎ 075-981-2277 ✉ joint-0523@forest.ocn.ne.jp

<http://www.jointjoy.jp>

ジョイントジョイ



マテア

# みかんロール

価格 216円(税込)

内容 2個入り

25  
年度

元気

## みかんを丸ごと使ったおいしーヘルシーみかんロール

「京都府井手町のおいしいみかんを使ったパンを作りたい!」これが始まりでした。外皮だけむいて中袋ごと中身を煮詰めてピューレにしたものを使います。みかんだけでなくじゃが芋と一緒に練り込むことでやわらかなパンに焼き上げることができました。動物性の材料なしのふわふわのみかんロールは口当たりもよく、ヘルシーなので食事療養中の方にも安心して選んでいただけます。



「家族のために焼くパン」をコンセプトに、自宅の工房で1990年オープンしました。小さなお店なので、材料選びから焼き上げ、そして接客まで心配りができます。国産小麦天然酵母パンは、クチコミで広がり信頼が寄せられ、今では複数の保育園幼稚園でもご利用いただいています。

【流通温度】 常温 チルド 冷凍

【原材料】 南部小麦粉、じゃが芋、粗製糖、みかん果肉、ホシノ天然酵母、粗塩

【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 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

## マテア

〒610-0351 京田辺市大住ケ丘2-10-1

☎ 0774-63-5699 ☎ 0774-63-5699 ✉ mateappe0416@ybb.ne.jp

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

マテア

## アストリン

価格 28,000円(税込) 内容 1kg

21年度 元気

## 食品添加物用の&lt;淡色&gt;粉末柿渋

本品は、新鮮で良質の渋柿の実を搾汁、発酵後、当社独自の方法で熟成することにより製造した<淡色>の柿渋原液を、粉末状に仕上げた食品添加物です。従来の柿渋の色調である褐色とは異なり、食品そのものの色調への影響が少ない淡色の色調を特長としています。加工食品、健康食品、化粧品原材料に使用されています。



創業明治5年の柿渋メーカーです。原料柿から製品まで一貫した管理と独自の技術で高品質の柿渋製品を製造しています。日本の文化を支えてきた柿渋の豊富な使用経験と柿渋の持つ様々な機能性を生かし、時代に対応した製品作りを目指します。

【流通温度】■常温 □チルド □冷凍

【原材料】柿渋、デキストリン (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 三樹嘉七商店

〒619-0217 木津川市木津町宮ノ内9番地

☎ 0774-72-0216 ☎ 0774-72-4528 ✉ kaki@mimasu.net

<http://www.mimasu-kakishibu.com/>

みます柿渋 三樹嘉七商店 検索



機能性発酵研究所株式会社 × 有限会社オアシスランド

## きのこ発酵・酵素黒豆

価格 3,900円(税込) 内容 400mgx60カプセル

24年度 農商工

## 生活習慣が気になる方のための発酵黒豆健康食品

「きのこ発酵・酵素黒豆」は、丹波黒大豆をマンネンタケ(霊芝)の菌糸体でじっくり発酵させた健康食品です。

「ポッコリが気になる」「朝なかなか布団から出られない」「生活習慣が気になる」40代以上の方のダイエットサポートおよび健康維持におすすめします。



機能性発酵研究所(株)は、精華町でキノコで発酵させた食品の研究を行っています。(有)オアシスランドは京丹波町で、新丹波黒大豆を生産しています。本事業では、オアシスランドが生産した黒大豆を、機能性発酵研究所がキノコで発酵させ健康食品を開発しました。

【流通温度】■常温 □チルド □冷凍

【原材料】黒大豆(京都産/遺伝子組み換えでない)・マンネンタケ菌糸体・寒天・ガラクトオリゴ糖・ビタミンB・ヒドロキシプロピルメチルセルロース (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

## 機能性発酵研究所 株式会社(ヘルスビューティー株式会社)

〒619-0245 相楽郡精華町下狛大路23-32

☎ 0774-66-5352 ☎ 050-3737-1743 ✉ suigta@flab.jp

<http://www.flab.jp>

キノコ発酵 検索

## 京野菜じゃむ

価格 320円(税込) 内容 50g

23年度 農商工

## 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めでヘルシー。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)グロウティ」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】■常温 □チルド □冷凍

【原材料】砂糖、生飴、白ウイ、夏ミカ、(多い順) 蜂蜜、わらび粉

【賞味期限】6ヵ月

【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 グロウティ (豆屋黒兵衛)

〒621-0806 亀岡市余部町谷川尻10番地

☎ 0771-24-2000 ☎ 0771-24-2266 ✉ kyoto@mamekuro.jp

mamekuro.jp/

豆屋黒兵衛・黒豆・ロールケーキ・野菜ジャム 検索

## 株式会社 京都ハバネロの里 × マルミフーズ株式会社

## 京ハラペーニョピクルス

価格 734円(税込) 内容 215g (固形量95g)

25年度 農商工

## しゃきしゃきした食感と美味しさが自慢です

京都府京丹波町和知地域の活性化を目指し、地域限定で生産した国内最大規模で生産したハラペーニョを使用しております。

レシピはフレンチのシェフが考案したピクルスで、高温加工していないため、食感がとてもよく、ワインビネガーなどを使用し、日本人好みの味に仕上がっております。



メキシコ唐辛子「ハラペーニョ」国内最大規模で生産しております。また、長年の経験もあり、高品質生産に努めております。また、連携しているマルミフーズ株式会社は収穫したのハラペーニョを使用して素材を生かすように一つ一つ丁寧に加工しております。

【流通温度】■常温 □チルド □冷凍

【原材料】ハラペーニョ、モルトビネガー、砂糖、リンゴ酢、岩塩、ローレル

【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 京都ハバネロの里

〒621-0242 亀岡市宮前町神前上長野2

☎ 0771-26-0811 ☎ 0771-26-0822 ✉ info@shinofarm.jp

http://www.shinofarm.jp

京都ハバネロの里 検索



# 京都 梅コンポート UME・UME

価格 1,188円(税込) 内容 300ml

27年度 **元気**

京都丹波の食材を活かした大人~子供までが楽しめる味

「食材の宝庫」「京の台所」として有名な丹波地方の綾部で採れた完熟梅を使用し無添加でフルーティーに仕上げお年寄りから子供さままで楽しんで頂けます。炭酸や水、お湯では5倍希釈でパンケーキやチーズ、ヨーグルトにも料理の隠し味には是非チャレンジしてください。お土産に、ギフトに最適です。



材料は京都府綾部市農林商工部・農林課のご協力を得て綾部市館町畑山86番地の「綾部市梅林公園」の梅100%使用、製造は地元の株式会社マルカ大勝物産とのコラボで安心・安全をモットーに無添加で提供出来る商品を開発しました。

【流通温度】■常温 □チルド □冷凍

【原材料】梅、砂糖  
(多い順)

【賞味期限】製造日より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 WAIRA TAMBA

〒622-0231 船井郡京丹波町豊田谷28

☎ 0771-82-0312 ☎ 0771-82-2333

✉ t-tanaka@wairatamba.jp

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

京都・梅コンポート



## 江戸前握り 華寿司

# お寿司屋さんが考え抜いた とろける冷凍ふりかけ

価格 648円~(税込) 内容 25g~

24年度 **元気**

新食感・贅沢三味のとろける冷凍ふりかけ

天然の国産マグロのみを使用しています。温かいご飯の上にそのままかけてお召し上がりください。

特許取得済みです。



舞鶴漁協様より直送していただき、その日のうちに新鮮な魚をお召し上がりいただけます。

【流通温度】□常温 □チルド ■冷凍

【原材料】天然の国産マグロのみ使用  
(多い順)

【賞味期限】14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

## 江戸前握り 華寿司

〒620-0055 福知山市篠尾新町3丁目75-7

☎ 0773-22-6000 ☎ 0773-22-6025

<http://kyoto-hanazushi.com>

華寿司

有限会社やくの農業振興団

# 京蕎麦 丹波ノ霧 焙煎粗挽きそば



価格 1,404円(税込) 内容 (蕎)90g×2 (汁)20ml×2 26年度 **元気**

## こだわりの 京都 福知山・夜久野産 香り高き蕎麦

京都府産の良質なそば粉ふんだんに使用した麺に焙煎したそばの粗挽き粉を練り込んだ香ばしい蕎麦です。お好みで汁ではなく、少し塩をつけるかそのまま何もつけずに召上がると、焙煎の香りをさらに楽しめます。半なま麺は生蕎麦のような食感が特徴です。



農家のことを思い、高齢化で守れない農地を米に代わる「そば」を中心に生産・加工・販売し、地域を盛り上げることが第一歩と考えております。

- 【流通温度】** 常温 チルド 冷凍  
**【アレルギー】**  
(特定原材料7品目)  
卵 乳 小麦 落花生 そば えび かに
- 【原材料】** (多い順)  
【賞味期限】 90  
【進物用】 お中元 お歳暮  
【詰め合わせ】 可 不可
- (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 きうい 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  
TEL 0773-38-1377 FAX 0773-38-1377 E yakuno@kyoto-shinkoudan.jp

<http://kyoto-shinkoudan.jp>

有限会社 田舎暮らし × 株式会社 ART CUBE

# 京都丹波熟成ジビエ (鹿肉)



価格 1,728円(税込) 内容 200g 27年度 **農商工**

## 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。



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(有)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(株)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。

- 【流通温度】** 常温 チルド 冷凍  
**【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
- 【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
- (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 きうい 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  
TEL 0773-38-0553 FAX 0773-38-0553 E e.inaka-gurashi@bz03.plala.or.jp



## 割烹さとう



## 毛原の棚田米「鬼ババァー」

価格 3,000円(税込) 内容 5Kg

27年度 元気

## 日本一のどぶろくをうんだ毛原の棚田米「鬼ババァー」

京都丹後鉄道大江駅から徒歩3分、老舗「割烹さとう」が日本の棚田百選にも選ばれた大江町毛原の棚田で作る米は、澄んだ空気と水を栄養にした上質なコシヒカリです。この米を原料に、女将自らが杜氏となり造ったどぶろくは、全国どぶろく大会で常に高い評価を得ています。炊いても非常においしい、割烹さとうが丹精込めてつくった毛原の棚田米をぜひご賞味ください。



「本物を極める」を経営理念に掲げ、真心を大切に「ほんまもの美味しさ」を追求しています。お客様の声に耳を傾け、基本を忠実にごまかしのない誠実なつくり方にこだわり、良質な商品をお届けしています。

【流通温度】■常温 □チルド □冷凍

【原材料】米

(多い順)

【賞味期限】 精米後美味しく食べていただくには1~2ヶ月を目安にお召し上がりください

【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

## 割烹さとう

〒620-0301 福知山市大江町河守1847  
☎ 0773-56-0066 ☎ 0773-56-0688<http://onibaba.jp/>

どぶろく 鬼ババァー 検索



## ヤシマニヤマ有限会社 × 佐藤正之

## 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 200グラム

実演 可

24年度

農商工

## 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。ホルモンのエキスと、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!



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先代から受け継ぎ、農法を守り続ける、佐藤農園の佐藤正之の手塩に掛けた、高品質の佐波賀大根をコラボさせ、全く新しいカレーを誕生させました。

【流通温度】■常温 □チルド □冷凍

【原材料】

(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

## 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  
☎ 0773-62-2140 ☎ 0773-62-7308 honten@niyama.co.jp<http://www.niyama.co.jp/>

八島丹山 検索

# 伊根サーモン

価格 1,600円~  
4,000円(税込) 内容 1kg~2.5kg

27年度 **農商工**

## 府オンリーワン、京のきれいな川・海育ち

京生まれのニジマス伊根湾で冬から春に養殖した京育ちの「サーモントラウト」です。専用生け簀を使用し、環境に配慮しながら魚を低密度で丁寧に育てるため、肉質が良く、上品な甘みがあります。春の新たな味覚として、刺身や焼き物など、色々な料理で召し上がっていただけます。



環境に配慮し、天然により近い肉質を持った魚の養殖に力を入れている橋本水産と、京阪神をはじめとする各府県にある消費者市場、大型量販店等多くの取引先を持つ京都府漁業協同組合が連携し、高品質・高鮮度な京都府産のサーモントラウトの生産、供給に取り組みました。

【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) <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳 <input 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
【原材料】 ニジマス (多い順)	(特定原材料に準ずるもの20品目) <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"/> キウイ <input type="checkbox"/> 牛肉 <input type="checkbox"/> 豚肉 <input type="checkbox"/> 鶏肉 <input type="checkbox"/> くるみ <input checked="" type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば <input 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"/> ごま
【消費期限】 2日	
【進物用】 <input type="checkbox"/> お中元 <input type="checkbox"/> お歳暮	
【詰め合わせ】 <input type="checkbox"/> 可 <input checked="" type="checkbox"/> 不可	

※該当項目は■で表示

### 京都府漁業協同組合 (JF 京都)

〒624-0914 舞鶴市下安久1013-1  
☎ 0773-75-1111 ☎ 0773-75-0628

<http://www.ktgyokyo.jf-net.ne.jp/>

JF京都



### 農事組合法人 田吾作 × バーベキューガーデン 無人島

## 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 **農商工**

### 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】 <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) <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳 <input 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
【原材料】 丹後産コシヒカリ 100% (多い順)	(特定原材料に準ずるもの20品目) <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"/> キウイ <input type="checkbox"/> 牛肉 <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 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"/> ごま
【賞味期限】 お届けから約60日	
【進物用】 <input checked="" type="checkbox"/> お中元 <input checked="" type="checkbox"/> お歳暮	
【詰め合わせ】 <input checked="" type="checkbox"/> 可 <input type="checkbox"/> 不可	

※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  
☎ 0772-85-0002 ☎ 0772-66-3090 ✉ nohohonn@lapis.plala.or.jp



天の酒喰 食房 × 海運丸

## 京丹後産 ばい貝ごはんの素

価格 1,080円(税込) 内容 480g 実演 可 24年度 農商工

### 旨味と栄養価が高いバイ貝の本格的ご飯の素

貝の中でも旨味高いバイ貝を、当店特製だしで丁寧に仕上げた本格的ご飯の素です。旨味エキスが濃厚なうえ、歯ごたえの良いバイ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。



京丹後市で長年飲食店を営んでいる「天の酒喰」と、京丹後で漁をしている「海運丸」が連携して開発、商品化しました。バイ貝漁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」化に連携して取り組んでまいります。

【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】	エッチュウバイ(国産)、しょうゆ、みりん、昆布等、調味料(アミノ酸等)、甘味料(ステビア)、保存料(安息香酸Na等)(材料の一部に小麦、大豆を含む)		<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
【消費期限】	120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"/> キウイ <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"/> ごま

※該当項目は■で表示

### 天の酒喰(天の酒喰 食房)

〒627-0004 京丹後市峰山町荒山1130-1  
☎ 0772-62-8478 ☎ 0772-62-8478 ✉ info@hanasyoubu.jp

<http://www.hanasyoubu.jp>

天の酒喰 食房  検索



メガネショップ ウメダ

## 丹後ばらずしセット(2合用)

価格 1,080円(税込) 内容 具材(2合用:約4人分) 1セット 24年度 元気

### 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。誰でも簡単に作れ詳しいレシピ付きです。



自然が豊かで豊富な丹後の食材を使った「丹後らしい」商品を作り、少しでも地元の活性化に貢献したいとの思いから、地元業者の協力を得て、多数の地元の特産品加工を行っています。

【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】	合わせ酢(米酢、砂糖、塩、昆布)、おぼろ(さば味付)にば、砂糖、醤油(小麦を含む)、コンスターチ、食塩、砂糖/調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、味付しいたけ(しいたけ(京丹後産)、砂糖、醤油(小麦を含む)、みりん)、紅しょうが(生姜(京丹後産))、漬け原材料(梅酢、しその葉)		<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】	80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"/> キウイ <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"/> ごま

※該当項目は■で表示

### 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

食品

スイーツ

飲料・酒類

調味料

工芸品

サービス

雑貨

その他



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。

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

25年度 **元気**

### 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。



【流通温度】常温 チルド 冷凍

【原材料】ジャージー牛乳、塩  
(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

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、少しでも地元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、多数の地元の特産品加工を行っています。

メガネショップ ウメダ

## みそ漬け京の若サワラ寿し

価格 780円(税込) 内容 1本(5貫)

27年度 **元気**

### 京都・丹後で水揚げ、丹後で仕込んだ若サワラのお寿し

京都府の海で水揚げされた若サワラ(小型サワラ)を、藤の花酵母、特製のみそで仕込み、じっくり焼き上げてお寿しにしました。お米は丹後産コシヒカリ。酸味の効いた醤油麹のタレでどうぞ。高鮮度維持冷凍(プロトン凍結)してありますので、鮮度そのまま!お好きな時に解凍してお召上がりください。



【流通温度】常温 チルド 冷凍

【原材料】米(丹後産)、サワラ(京都府産)、  
醤油漬生薬、ごま、米おこし、米酢、砂糖、みりん、塩、酒粕、藤の花酵母、昆布(一部にごまを含む)  
【1kg:米、醤油、米酢、砂糖、塩(一部に小麦、大豆を含む)】

【賞味期限】3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

### 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

TEL 0772-65-3258 FAX 0772-65-2879

info@umeyahonpo.com

<http://umeyahonpo.com/>

うめや本舗,京丹後市,サワラ

検索