

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

特Aに輝く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げています。



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	【アレルギー】 (特定原材料7品目)
【原材料】 米(国産)・酒粕・米麹(国産米) (多い順)	□卵 □乳 □小麦 □落花生 □そば □えび □かに
【賞味期限】 無	(特定原材料に準ずるもの20品目)
【進物用】 ■お中元 ■お歳暮	□あわび □いか □いくら □オレンジ □キウイ □牛肉
【詰め合わせ】 □可 ■不可	□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
☎ 0772-65-2635 ☎ 0772-60-2688 ✉ re-tango2635@leto.eonet.ne.jp

合名会社 関東屋商店

ピパーツ白味噌

価格 540円(税込) 内容 100g 実演可 26年度 **元気**



石垣の島胡椒ピパーツをつかった西京味噌ペースト

石垣島特産の香辛料ピパーツはその辛さで島胡椒と呼ばれ常用されていますが生産量はわずかで希少です。アニスにも似た独特の香りと辛さを生かして、京都特産の西京味噌と合わせてペーストに仕上げました。温野菜のディップや肉料理のソースなどいろいろな料理に使えます。



御幸町 関東屋

江戸時代の末、弘化四年(1847年)に、現在の地、御所南で創業しました。以来百六十余年にわたり味噌専業を業として現在に至っています。社是は「素材の良さを生かした手間ひまかける味噌造り」です。

【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】 米味噌、砂糖、みりん、酒、ピパーツ (多い順)	□卵 □乳 □小麦 □落花生 □そば □えび □かに
【賞味期限】 90日	(特定原材料に準ずるもの20品目)
【進物用】 □お中元 □お歳暮	□あわび □いか □いくら □オレンジ □キウイ □牛肉
【詰め合わせ】 □可 ■不可	□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

合名会社 関東屋商店(御幸町 関東屋)

〒604-0982 京都市中京区御幸町通夷川上る松本町582番地
☎ 075-231-1728 ☎ 075-211-4373 ✉ info@kantoya.co.jp

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

御幸町 関東屋 検索

京野菜ドレッシング (九条ねぎ)

価格 616円(税込) 内容 180ml 実演 可 25年度 **元気**

京野菜の九条ねぎをたっぷり使ったドレッシング。

「九条ねぎ」は冬の京都を代表する京野菜の一つです。契約農家で栽培した九条ねぎを使いドレッシングを作り上げました。大根などをふんだんに使った和風サラダや、焼肉、しゃぶしゃぶ、蒸し肉を乗せたサラダとも非常に良く合います。



質の良い素材を選び、素材の醗酵より生れる味を大切にされた食品作りに努めています。不必要なごまかしの為の添加物は使わず、美味しく安心して食べていただける食品を丁寧に作ることを心がけています。

【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】 (多い順) しょうゆ、醸造酢、なたね油、本みりん、ねぎ、砂糖、玉ねぎ、食塩(原材料の一部に大豆、小麦、りんごを含む)	□卵 □乳 ■小麦 □落花生 □そば □えび □かに
【賞味期限】 10ヶ月	(特定原材料に準ずるもの20品目)
【進物用】 ■お中元 ■お歳暮	□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
【詰め合わせ】 ■可 □不可	□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 ユーサイド

〒611-0041 宇治市槇島町十一-66番地
☎ 0774-24-7417 ☎ 0774-23-5015 ✉ kodawari@u-side.co.jp

<http://www.u-side.co.jp>

ユーサイド 京野菜 検索

湯浅農園 × 特定非営利活動法人 京都女性起業家協議会

京都やさいおいる

価格 864円(税込) 内容 100ml 実演 可 27年度 **農商工**

京都野菜と国産米油のみ使用!香りのよい万能オイル

色が美しく、見た目も鮮やかなオイル瓶に仕上がっています。健康に良い油と言われている、「国産米油」をベースにしています。その米油と京都野菜を低温で処理することにより、野菜の香りを損ないません。オリーブオイルのような万能調味料として、様々なお料理にご利用して頂けます。安心・安全にこだわっており、原材料はオイルと野菜のみ、無添加です。



<湯浅農園>
環境にやさしい農業に取り組み、安心・安全な農産物を心をこめて栽培。
<(特非) 京都女性起業家協議会 京都ものがたりプロジェクト>
京都府内の農家と一緒に付加価値ある加工品の企画開発を行っている。地域の魅力等、「ものがたり」を消費者まで届けたい。

【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】 (多い順) 米油(国産)、京都産野菜(4種類、九条ねぎ、甘とう、バジル、とうがらし)	□卵 □乳 □小麦 □落花生 □そば □えび □かに
【賞味期限】 製造後、4ヵ月	(特定原材料に準ずるもの20品目)
【進物用】 ■お中元 ■お歳暮	□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
【詰め合わせ】 ■可 □不可	□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 京都女性起業家協議会 (京都ものがたりプロジェクト)

〒622-0224 船井郡京丹波町高岡島田23「京都・丹波食彩の工房」内
☎ 090-9878-0169 ☎ 050-3737-8852 ✉ member@kyoyasai-oil.jp

<http://www.kyoyasai-oil.jp>

京都やさいおいる 検索