



都市部の中央市場では手に入らない海産物を独自で開拓した全国100数十か所の提携漁港から産地直送で外食向けに卸をしています。1店舗規模から数百店舗までのチェーン店にも対応しています。

株式会社食一

産地に眠る旨い地魚ブランド「海一流」

価格 5,000円/CS ※鮮魚セットにした場合 内容 3kg~6kg/CS 22年度 **元気**

メニューの華となる地魚を産地直送!

全国100数十か所の提携漁港から各飲食店のメニュー・単価・方向性等を考えたうえで、そのお店にベストマッチな産地を提案し、変わった魚をはじめとする全国各地の旨い地魚をお店の売りにしていただけます。



【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】	海産物 (多い順)	□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】	商品による	□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
【進物用】	□お中元 □お歳暮	□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
【詰め合わせ】	■可 □不可		

※該当項目は■で表示

株式会社食一

〒600-8387 京都府京都市下京区高辻大宮町121カンメン2ビル4階
☎ 075-821-1900 ☎ 075-821-1910 ✉ contact@shokuichi.jp

<http://www.shokuichi.jp>

株式会社中嶋農園 × 有限会社京フーズ

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にした体にも心にも優しい地産地消弁当です。巨池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・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	【アレルギー】	(特定原材料7品目)
【原材料】	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 (多い順)	■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】	当日	□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
【進物用】	□お中元 □お歳暮	□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
【詰め合わせ】	□可 ■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>

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】	鰻、鮭、海老、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、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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> ごま
【賞味期限】	1か月	【進物用】	<input 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
TEL 075-322-1913 FAX 075-322-1914 E-mail sensyou@sirius.ocn.ne.jp

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

京料理せんしょう 検索



京紅シルク × 有限会社あつるふあーむ

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。満月を入れて誓願成就を表現しています。



有限会社あつるふあーむ、農業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ンドリングして商品化する。

【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】	和三盆、粉糖、コーンスターチ、砂糖、寒梅粉、着色料(金箔、黄4)	(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
【進物用】	<input type="checkbox"/> お中元 <input 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

京紅シルク

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



100年以上続く筍農家 京都義のと、京の食文化「おばんざい」を安心安全に手作りで仕上げるオノウエの連携により、本格的な京都の御飯の素を提供致します。

株式会社京都義の×株式会社オノウエ

京都御飯の素

価格 1404円(税込)

内容 1パック

実演 可

27
年度

農商工

京都の野菜を素材にした京都ご飯の素

大原野産の朝掘りの筍を、その日のうちに湯掻くことで、柔らかく香りのよい素材を最大限に生かし加工しております。

本格的な京たけのこちらし寿司が簡単においしくできます。



【流通温度】 常温 チルド 冷凍

【原材料】 筍、油揚げ、人参、醤油
(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

株式会社京都義の×株式会社オノウエ

〒610-1132 京都市西京区大原野灰方町46-2

TEL 075-200-9417 FAX 075-201-3460 E y-nose@kyoto-yoshino.com

<http://www.kyoto-yoshino.com/>

京都義の 検索

むしやしない

豆乳パティシエの京きなこみそ生ドレッシング

価格 544円

内容 200ml

28
年度

元気

たっぷり食物繊維とイソフラボン。サラダと一緒に召し上がれ

香ばしく炒った京白丹波大豆きな粉と京白丹波大豆で作った自家製味噌を使用したドレッシング。香り豊かで栄養価も損なわない生ドレッシング



「虫養い(むしやしない)」は京都の昔ことばです。「虫」とは「腹の虫」のことで、「小腹のすいた」状態のこと。つまり「虫」を「養う」とは、ちょっと小腹がすいて口寂しい時にそれを満たしてくれるモノ(おやつ)のこと。私たちも、この「粋」な京言葉に引っかけ、贈る人にも、贈られる人にも「粋」で付加価値のある商品をお届けして、少しでもうなずいていただけるような「むしやしない」を追求します

【流通温度】 常温 チルド 冷凍

【原材料】 植物性油脂(なたね油、大豆油)、玉ねぎ、果実酢、砂糖、京白丹波きな粉、食塩、京白丹波味噌(原材料の一部に大豆を含む)
(多い順)

【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

むしやしない

〒606-8115 京都府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

<http://648471.com>

648471 検索



有機野菜のしば漬け

価格 410円

内容 120g

美演 可

28
年度

元気

有機野菜だけで漬けた伝統の味

大原で有機農業をしています。自社の有機野菜のみを使用した有機野菜のしば漬けです。塩と重石のみで漬け込む伝統製法では、酸味料を使わない天然の乳酸菌発酵のお漬物ができます。自然派、本物志向の方に満足していただける品質と味を目指しています。



有機JAS認証を取得した京野菜づくりに取り組んでいます。大原の美しい自然のなかでのびのびと育まれた野菜を使った加工品作りにも取り組んでいます。

【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】	有機なす(国産)、有機赤しそ(国産)、粗塩		<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
【賞味期限】	14日		(特定原材料に準ずるもの20品目)
【進物用】	<input type="checkbox"/> お中元 <input 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 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 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

株式会社ヴィレッジトラストつくだ農園

〒601-1234 京都府京都市左京区大原小出石町105番地

TEL 075-744-3866 FAX 075-744-3866 info@villagestrust-tsukudafarm.com

<http://villagestrust-tsukudafarm.com>

つくだ農園 検索



京都府漁業協同組合×株式会社ミル総本社

京都宮津産あかもくのおみそ汁

価格 1296円(税込)

内容 10食入り

29
年度

農商工

宮津産海藻の食感楽しんで

あかもくは食感と独特の粘りが特徴で、豊富なミネラル、フコイダン、アルギン酸などを含まれます。宮津市養老地区のものを使用しました。みそ汁には乳酸菌や製法特許の発酵ギャバ成分を配合しました。風邪をひきやすい時期の健康習慣として是非お試しください。



京都府漁業協同組合は京都府沿岸・沖合の高鮮度な海産物を取り扱っており、あかもくの調達と乾燥加工を担当。(株)ミル総本社は40年間健康食品の製造・販売を行い、独自乳酸菌と発酵GABAを加えたみそ汁加工を担当。

【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】	※みそ(大豆を含む)、※(小麦を含む)、乾燥アカモク、でん粉、※※、風味香料(かつおだし、かつおエキス)、食塩、(GABA発酵液(天日水分発酵)、発酵エキス、糖類(ぶどう糖、砂糖)、たん白加水分解物/調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、酸化防止剤(ビタミンC)、クエン酸		<input 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 checked="" type="checkbox"/> かに
【賞味期限】	1年		(特定原材料に準ずるもの20品目)
【進物用】	<input 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 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

株式会社ミル総本社

〒612-8435 京都府伏見区深草泓ノ壺町29-8

TEL 075-645-2440 FAX 075-645-2450 mill@mill.co.jp

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

ミル総本社 検索

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】	<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)
【原材料】	天然の国産マグロのみ使用 (多い順)	<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	(特定原材料に準ずるもの20品目)
【賞味期限】	14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	<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
【進物用】	<input checked="" type="checkbox"/> お中元 <input checked="" type="checkbox"/> お歳暮	<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
【詰め合わせ】	<input checked="" type="checkbox"/> 可 <input type="checkbox"/> 不可		

※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
TEL 0773-22-6000 FAX 0773-22-6025

<http://kyoto-hanazushi.com>

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 (麺)90g×2 (つゆ)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。お好みでつゆではなく、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】	<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】	【蕎麦】そば粉、小麦粉、小豆、山芋、芋、金華、酒粕、モチモチ、アヲシ、トシロース、【つゆ】しょう油、(味噌)、醤油、砂糖、小麦、小麦粉、(かつおぶし、かつお節、昆布、ワサビ、ネギ、ごま油)、【めん】そば粉、小麦粉、水、塩、【つゆ】しょう油、(味噌)、醤油、砂糖、小麦、小麦粉、(かつおぶし、かつお節、昆布、ワサビ、ネギ、ごま油)	<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	(特定原材料に準ずるもの20品目)
【賞味期限】	90	<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 checked="" type="checkbox"/> さば <input checked="" type="checkbox"/> 大豆
【進物用】	<input checked="" type="checkbox"/> お中元 <input checked="" type="checkbox"/> お歳暮	<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 type="checkbox"/> ごま
【詰め合わせ】	<input checked="" type="checkbox"/> 可 <input type="checkbox"/> 不可		

※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-mail yakuno@kyoto-shinkoudan.jp

<http://kyoto-shinkoudan.jp>



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】 <input type="checkbox"/> 常温 <input checked="" type="checkbox"/> チルド <input type="checkbox"/> 冷凍 【原材料】 鹿肉 (多い順) 【消費期限】 4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	【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 (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"/> きゅうい <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
---	---

※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

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 **元氣**

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】 <input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> チルド <input type="checkbox"/> 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為には1~2ヶ月を目安にお召し上がりください 【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	【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 (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"/> きゅうい <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
--	---

※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

株式会社岡本ファーム × (株)玉峰八百平

京地どり正肉(もも、むね)

価格 3,780円(税込) 内容 1kg

28年度 農商工

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
の飼育をし、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ー
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

【流通温度】 常温 チルド 冷凍【原材料】 鶏肉
(多い順)

【消費期限】 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

株式会社岡本ファーム

〒629-1302 京都府福知山市夜久野町今西中710

☎ 0773-37-0664 ☎ 0773-37-0664 📧 okamoto.farm@outlook.jp

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

岡本ファーム 京地どり 検索

ヤシマニヤマ株式会社 × 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ツ
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】 豚肉、鶏肉、ホルモン、京野菜、大根、カレー粉、砂糖、醤油、その他
(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 株式会社(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を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。

<p>【流通温度】 <input type="checkbox"/>常温 <input checked="" type="checkbox"/>チルド <input type="checkbox"/>冷凍</p> <p>【原材料】 ニジマス (多い順)</p> <p>【消費期限】 2日</p> <p>【進物用】 <input type="checkbox"/>お中元 <input type="checkbox"/>お歳暮</p> <p>【詰め合わせ】 <input type="checkbox"/>可 <input checked="" type="checkbox"/>不可</p>	<p>【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</p> <p>(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"/>きゅうい <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</p>
---	---

※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
TEL 0773-75-1111 FAX 0773-75-0628

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

JF京都 検索

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。

<p>【流通温度】 <input type="checkbox"/>常温 <input checked="" type="checkbox"/>チルド <input type="checkbox"/>冷凍</p> <p>【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)、</p> <p>【賞味期限】 10日</p> <p>【進物用】 <input type="checkbox"/>お中元 <input type="checkbox"/>お歳暮</p> <p>【詰め合わせ】 <input type="checkbox"/>可 <input checked="" type="checkbox"/>不可</p>	<p>【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 type="checkbox"/>えび <input type="checkbox"/>かに</p> <p>(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"/>きゅうい <input type="checkbox"/>牛肉 <input checked="" type="checkbox"/>豚肉 <input type="checkbox"/>鶏肉 <input type="checkbox"/>くるみ <input type="checkbox"/>さけ <input checked="" 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</p>
--	--

※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
TEL 0774-41-6797 FAX 0774-45-0798 tsujikeiran@aria.ocn.ne.jp

<http://tsuji-keiran.jp/>

辻鶏卵 検索

後藤商店 × 宮津ナマコ組合

干しこのわた

価格 1080円

内容 3g

24年度 農商工



日本三大珍味このわたをお手軽に♪

京都天橋立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	【アレルギー】 (特定原材料7品目)
【原材料】 ナマコ腸 (京都府産) 塩 (多い順)	□卵 □乳 □小麦 □落花生 □そば □えび □かに
【賞味期限】 1年	(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

後藤商店

〒629-2244 京都府宮津市江尻377

☎ 0772-47-2002 ☎ 0772-47-2002

✉ namakoya510@leto.eonet.ne.jp

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

後藤商店

検索

レストラン アン・ソン・ベニール×吉田農園

京のわひーじょ3種

価格 4,860円 (税込)

内容 110g×3個セット

28年度 農商工



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、素材重視のピ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る吉田農園が連携し、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	【アレルギー】 (特定原材料7品目)
【原材料】 (宇治抹茶) 米油、しらす、たけのこ、黒大豆、宇治抹茶、筍 (実山椒) オリーブオイル、パイン、たけのこ、万葉寺とうがらし、実山椒、にんにく、塩 (生姜) オリーブオイル、黒豆、たけのこ、大黒本しめじ、生姜、にんにく、塩 (多い順)	□卵 □乳 □小麦 □落花生 □そば □えび ■かに
【賞味期限】 30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

レストラン アン・ソン・ベニール

〒629-2244 京都府宮津市江尻924

☎ 0772-27-1225 ☎ 0772-27-2478

✉ info@hanasyoubu.jp

<http://hanasyoubu.jp/>

アン・ソン・ベニール

検索



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) 株式会社グロウティ」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、白ワイン、夏みか、(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

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

豆屋黒兵衛・黒豆・ロールケーキ・野菜ジャム 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】 ■常温 □チルド □冷凍 【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 【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 検索



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。

特定非営利活動法人 Joint Joy

自然の恵み日替わり惣菜弁当

価格 480円(税込) 内容 1カ月単位・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。



【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】	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、レタス、醤油、砂糖、生油、だし(かつお、昆布、いわし)、こま、酢		■卵 ■乳 ■小麦 ■落花生 □そば ■えび ■かに
【消費期限】	当日		(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

特定非営利活動法人 Joint Joy

〒614-8376 八幡市男山竹園2-1 A03-110
TEL 075-981-2111 FAX 075-981-2277 E joint-0523@forest.ocn.ne.jp

<http://www.jointjoy.jp>

ジョイントジョイ 検索

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	【アレルギー】	(特定原材料7品目)
【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		□卵 □乳 ■小麦 □落花生 □そば □えび □かに
【消費期限】	4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

マテア

〒610-0351 京田辺市大住ケ丘2-10-1
TEL 0774-63-5699 FAX 0774-63-5699 E mateappe0416@ybb.ne.jp

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

マテア 検索

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】	■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 (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
【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

※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

和商店

手造りのんばらこんにやく

価格 2,700円 内容 210g入が6個と15g入一味1本 22年度 元気

大正、昭和の懐かしい生芋100パーセントの手造りこんにやくと、新作バジル入と一味入のアレンジこんにやくのセットです。

蒟蒻は、主に京丹後市産の芋を使用。手練り、又はバタ練りで薪を使ったかまどで時間をかけて茹であげております。昔ながらの自慢の蒟蒻です。



京都府最北端の町、丹後町の一番高い山「いちがお山」の麓の村である乗原(のんばら)は、昔から「こんにやくの里」として有名でした。平成22年より伝統製法を継承しまして、現在は自宅(成願寺)より製法・味・名前を広く伝えています。

【流通温度】	■常温 □チルド □冷凍	【アレルギー】	(特定原材料7品目) □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
【原材料】	蒟蒻生芋、蒟蒻粉、水酸化カルシウム、唐辛子、生バジル、乾草バジル	【賞味期限】	製造より60日
【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

和商店

〒627-0215 京丹後市丹後町成願寺1714-2
☎ 0772-75-2144 ☎ 0772-75-2144



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
に貢献して取り組んでまいります。

天の酒喰食房

〒627-0004 京都府京丹後市峰山町荒山1130-1
TEL 0772-62-8478 FAX 0772-62-8478 E-mail info@hanasyoubu.jp

<http://hanasyoubu.jp/>

アン・ソン・ベニール 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。舞鶴港水揚げの鯖を使用。



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、
多数の丹後ならではの特産品加工
を行っています。

【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(京都産)、醤油(小麦、大豆を含む)、砂糖)、砂糖、調味料(アミノ酸等))、味付しいたけ(しいたけ(京丹後産)、砂糖、醤油(小麦、大豆を含む)、おろし)、紅しょうが(生薬(京丹後産)、漬け原材料(梅酢、しその葉))
【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 E-mail info@umeyahonpo.com

<http://umeyahonpo.com/>

うめや本舗,京丹後市,丹後ばらずし 検索

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。



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。

<p>【流通温度】 <input type="checkbox"/>常温 <input checked="" type="checkbox"/>チルド <input type="checkbox"/>冷凍</p> <p>【原材料】 ジャージー生乳、塩 (多い順)</p> <p>【賞味期限】 60日</p> <p>【進物用】 <input checked="" type="checkbox"/>お中元 <input checked="" type="checkbox"/>お歳暮</p> <p>【詰め合わせ】 <input checked="" type="checkbox"/>可 <input type="checkbox"/>不可</p>	<p>【アレルギー】 (特定原材料7品目)</p> <p><input 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</p> <p>(特定原材料に準ずるもの20品目)</p> <p><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</p>
---	--

※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

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

丹後で水揚げされた若サワラ(小型サワラ)を、地元で採取された酵母を混ぜた酒粕を配合した米みそに漬け込み。身を柔らかくするとともに旨みを引き出しています。高鮮度維持冷凍機で冷凍することで、旬の時期のサワラを高品質を保ったままお召し上がりいただけます。



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、多数の丹後ならではの特産品加工を行っています。

<p>【流通温度】 <input type="checkbox"/>常温 <input type="checkbox"/>チルド <input checked="" type="checkbox"/>冷凍</p> <p>【原材料】 米(京丹後産)、サワラ(京都府産)、味噌(生味噌)、ごま、米みそ、米酢、砂糖、みりん、塩、酒粕、麹の花酵母、昆布(一部にごまを含む) 【たけ】米、醤油、水、砂糖、塩(一部に小麦、大豆を含む)</p> <p>【賞味期限】 3か月</p> <p>【進物用】 <input checked="" type="checkbox"/>お中元 <input checked="" type="checkbox"/>お歳暮</p> <p>【詰め合わせ】 <input checked="" type="checkbox"/>可 <input type="checkbox"/>不可</p>	<p>【アレルギー】 (特定原材料7品目)</p> <p><input 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</p> <p>(特定原材料に準ずるもの20品目)</p> <p><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 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</p>
---	--

※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



『喫茶ブルータンゴ』は目の前の間人(たいざ)漁港にあがった新鮮な魚が自慢の、地魚が美味しい喫茶&レストラン。自然の恵みを存分に味わい、心を豊かに!あなたにとって、丹後が第二のふるさとになりますように。

喫茶ブルータンゴ

旬の間人ちらし

価格 1,300円(税込)

内容 1個(その他に旬の日替定食など)

28年度

元気

丹後産の旬の刺身と野菜の共演、全く新しい海鮮丼です!

日替りの地魚と野菜が、丹後コシヒカリの上を彩ります。丹後産イワシの魚醤とオリーブオイルを使った特製タレで食べる“新しい”海鮮丼「旬の間人(たいざ)ちらし」で、手巻きにもできる新しい丼です。季節毎にちがった旬を、どうぞお召上がりください。



【流通温度】■常温 □チルド □冷凍

【原材料】米(丹後コシヒカリ)、魚(ハマチ・イカ・旬により様々)、魚醤(イワシ、塩)、リンゴ酢、レモン

【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 □ごま

※該当項目は■で表示

喫茶ブルータンゴ

〒627-0201 京都府京丹后市丹後町間人2624
☎ 0772-75-1459<http://bluetango.jp>

喫茶ブルータンゴ 検索

有限責任事業組合 一網打尽

美山のジビエ 鹿肉/猪肉

価格 700円~

内容 200g~

28年度

元気

“わやくな”大人謹製 極上・美山のジビエ

臭みがなく新鮮で滋味あふれる味わいのあるお肉なのは、かつてともに美山の野原で遊びまわった猟師とプロ料理人が捕獲・解体・精肉・販売までを一貫して行っているから。焼肉、ハンバーグ、パスタなど、ポタン鍋だけでなく様々な料理にぜひお試しください。



シカやイノシシの“侵攻”から里山を守るため、4代目猟師の代表・藤田敏雄、古民家レストラン・厨房「ゆるり」を営む梅棹レオなど美山で生まれ育った“わやくな”大人たちが美味しく楽しく戦っています。

【流通温度】□常温 ■チルド ■冷凍

【原材料】鹿肉、猪肉

(多い順)

【消費期限】冷凍で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

有限責任事業組合 一網打尽

〒601-0764 京都府南丹市美山町盛郷佐野前15番地
☎ 090-3713-8213(梅棹) ☒ ichimoudajin2016@gmail.com<http://ichimoudajin.com/>

京都 美山 一網打尽 検索

アストリン

価格 28,000円(税込) 内容 1kg

21年度 **元氣**

食品添加物用の<淡色>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。



【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	【アレルゲン】 (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



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。

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/>

みまさ柿渋 三樹嘉七商店 検索



株式会社WAIRA TAMBA

京都 梅コンポート UME・UME 京都 梅コンポート YUZU・UME

価格 1,188円(税込) 内容 300ml

27年度 **元氣**

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が楽しんで頂けます。炭酸や水、お湯で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	【アレルゲン】 (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 検索