



柑橘館:河田商店 × 京都柚子の会

京之柚子飴

価格 500円(税込)

内容 50g

25年度 **農商工**

京都産柚子皮を使った、京都の飴職人による手作り飴

柚子皮入り。柚子そのまんなりの香りとシュワシュワソーダの刺激。
疲れを癒す手作り飴です。



柚子を生産している農業者、地域活性化のため、柚子栽培・出荷を取りまとめ、産品化している農業者、これら亀岡市保津町、京都府綾部市、京都市右京区水尾地区の農業者と、「柑橘館:河田商店」が連携し、これまでの事業を発展させた新たな事業を行っています。

【流通温度】 ■常温 □チルド □冷凍
【原材料】 砂糖、水飴、柚子、酸味料、
(多い順) 重曹、香料

【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

【賞味期限】 製造から1年

(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

【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

柑橘館 河田商店

〒616-8131 京都市右京区太秦藤ヶ森町1-15

☎ 075-334-5115 ☎ 075-864-6165 ✉ kawada@kyoto-yorozu.arrow.jp

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

柑橘館 検索

株式会社 京のちから

美山のたまごプリン

価格 302円(税込)

内容 60g

26年度 **元気**

美山の地どり卵のなめらかプリン

美山の厳選地どりのたまごのみを用いたなめらかな仕上がりプリンです。養鶏場のたまごへのこだわりをそのままプリンに仕上げています。プリンには養鶏場のお名前も明記し、色や味の違いもお楽しみいただけます。



京丹波町和知に工房を構え、美山の地どり卵や地元農産物を用いた京の地のもんスイーツを製造販売しています。京都にこだわった素材を生かしたものづくりを生産者様と協力しながら生産し、販売しています。

【流通温度】 □常温 ■チルド □冷凍
【原材料】 牛乳、卵、砂糖、和三盆糖、
(多い順) 洋酒、バニラビーンズ

【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

【消費期限】 6日

(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

【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 京のちから (むらいちば和知・菓子工房ぐらん・ぶるー)

〒606-8011 京都市左京区山端森本町6エスロード修学院104

☎ 075-803-0900 ☎ 075-803-0901 ✉ grandbleu099@ybb.ne.jp

<http://grand-bleu.co.jp/>

菓子工房ぐらん・ぶるー 検索

ナチュラルポップコーン

価格 500円~690円(税込) 内容 約40g 塩・黒七味のみ約20g 26年度 **農商工**

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」、京丹後夕日ヶ浦の「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。



無農薬農業をしていた亀井が爆裂種ともろこしの栽培を始め、2015年にポップコーン専門店 京都かめよしを開店。有機野菜などを生産者より直接取引販売しているアグループ株式会社で、当商品のインターネット販売を行っています。

【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】	【完熟山椒】とうもろこし(京都広河原産・栽培中農薬化学肥料不使用・遺伝子組み換えでない)、粗糖、有機オリブオイル、粉山椒(京都京北産)、塩(京都丹後産)	<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】	14~21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 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 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
【詰め合わせ】	<input checked="" type="checkbox"/> 可 <input type="checkbox"/> 不可		

※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 ✉ kyotokameyoshi@ares.eonet.ne.jp

<https://m.facebook.com/kyotokameyoshi.kitayamalabo/>

京都かめよし 検索

発酵食堂カモシカ

4種の発酵チョコタルト

価格 2,000円(税込) 内容 4個 27年度 **元気**

発酵×発酵のマリアージュ

生地は天然酵母で膨らませた生地と、発酵食品であるチョコレートの中に、様々な発酵素材をサンドしたオリジナルのチョコタルト。味は以下の4種類
①ラズベリー&発酵バター ②甘酒&みりん粕
③ブルーチーズ ④ラムレーズン
もしかして、大切な人への時を超えたおすそ分けになるかも！



京都、嵯峨嵐山にある発酵に特化したカフェ&レストランです。「命は命で元気になる」をメッセージに、「発酵食を台所に取り戻す」ためのいろいろな美味しい商品をご提供。甘酒を使った発酵玄米おはぎや、日本全国の美味しい発酵食品や、オリジナル玄米甘酒も販売。

【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】	小麦粉、加糖バター、卵、酵母、ココアオイル、くるみ、メープルの粉、ラムレーズン、ブルーチーズ、削りた乾燥プルーン、しそ、みりん粕、シフォンケーキ、ピスタチオ、ヘーゼル、どろみ、黒糖	<input type="checkbox"/> 卵 <input checked="" type="checkbox"/> 乳 <input type="checkbox"/> 小麦 <input checked="" 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】	5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 checked="" type="checkbox"/> くるみ <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば <input type="checkbox"/> 大豆
【進物用】	<input type="checkbox"/> お中元 <input 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

発酵食堂カモシカ

〒616-8371 京都市右京区嵯峨天龍寺若宮町17-1
☎ 075-862-0106

<http://kamoshika.kyoto.jp/>

京都 発酵 検索



京・丹後の宮津市由良にあるハクレイ酒造は創業1832年、5代目当主新屋六右衛門が酒造りを始めました。以後引き継がれてきた蔵(舎)の一角明治30年(113年前)に建築された精米所でHAKUREISYAは生まれました。

ハクレイ酒造株式会社

京都のはんなり半熟チーズケーキ

価格 1,188円~(税込) 内容 1ホール

21年度 **元気**

自然と恵みを大切にお菓子を通して故郷の元気をお届け

酒蔵で出来る副産物酒粕やあま酒を使用したプリンや焼き菓子スイーツが人気です、お酒が苦手な方には行列のできるチーズケーキも、良質なクリームチーズを使用して外はふんわりと中はしっとり半熟に焼き上げました、秘密の隠し味にレモンジュースと生クリームを加えています。



【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)
【原材料】	卵、クリームチーズ、グラニュー糖、小麦粉、生クリーム、牛乳、コーンスターチ、バター、レモン、きな粉(原材料の一部に小麦、乳、卵を含む)		■卵 ■乳 ■小麦 □落花生 □そば □えび □かか
【賞味期限】	30		(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 □ゼラチン □カシューナッツ □ごま
【詰め合わせ】	<input type="checkbox"/> 可 <input checked="" type="checkbox"/> 不可		

※該当項目は■で表示

ハクレイ酒造 株式会社(蔵 Sweets HAKUREISYA(白嶺舎))

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

〒626-0071 宮津市由良949番地

☎ 0772-26-0001 ☎ 0772-26-0123 ✉ info@hakurei.co.jp

白嶺舎 検索

磯野開化堂

みなもと炒り玄米アイス

価格 307円(税込) 内容 100ml

実演可 22年度 **元気**

きなこにも似た素朴さと、独特の舌触り。

関西を代表する米どころ、「京都丹後」の美味しいお米を使った、みなもと炒り玄米。その炒り玄米をすり潰してアイスにしたら、やっぱりおいしい!きなこにも似た素朴さと、独特の舌触り。日本茶と一緒に召し上がり頂く和風アイスです。



創業明治30年!京都府北部の海が見える「宮津」でお客様に「一服」を提供するために日本茶製品を製造・販売。新たな茶の需要創出のため企業間コラボも取組。平成22年度採択の応援ファンドでは地元地域の農作物をジェラートで発信!現在、特濃の抹茶・ほうじ茶も販売。

【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】	牛乳、砂糖、水あめ、生クリーム、炒り玄米、卵黄、安定剤(増粘多糖類)		■卵 ■乳 □小麦 □落花生 □そば □えび □かか
【賞味期限】	設定なし		(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 □ゼラチン □カシューナッツ □ごま
【詰め合わせ】	<input type="checkbox"/> 可 <input checked="" type="checkbox"/> 不可		

※該当項目は■で表示

磯野開化堂

〒626-0015 宮津市魚屋954

☎ 0772-22-1185 ☎ 0772-20-2101 ✉ kaikado@umai-cha.jp

<http://www.umai-cha.jp/>

磯野開化堂 検索



京のあまいもんろーる

価格 1,599円(税込) 内容 1本

27年度 **元気**

京都の豆腐屋作る本格的なお菓子

純生クリームに、豆乳・大豆ペーストを合わせた自慢の豆乳生クリームを、国産小麦を使用したフワフワでしっとりとした生地で包み込みました。

※添加物は一切使用していません



あまいもん久在屋は、『京の地豆腐久在屋』の系列店としてオープンしました。豆乳・おからを使用し豆腐屋だからこそできるお菓子作りをしています。『シンプルで美味しいお菓子を皆様に』

【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、生クリーム、砂糖、小麦、豆乳、大豆ペースト、食塩 (多い順)	<input checked="" type="checkbox"/> 卵 <input checked="" 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】 製造日含む4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 type="checkbox"/> 可 <input checked="" 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

有限会社久在屋 (あまいもん 久在屋)

〒617-0002 向日市寺戸町永田22-12
TEL 075-748-9311 FAX 075-748-9312 E amaimon@kyuzaya.jp

www.amaimon-kyuzaya.jp

あまいもん 検索



株式会社 ポラリス × 福喜農園 株式会社

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きさしく包み込みました。



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。

【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】 白餡、砂糖、薯粉、生クリーム、澱粉、水飴、抹茶、着色料 (多い順)	<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
【賞味期限】 冷凍 30日間	(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 type="checkbox"/> 可 <input checked="" 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 ポラリス (御菓子司 あん)

〒629-3241 京丹後市網野町木津5
TEL 0772-74-9109 FAX 0772-74-9108

(株)筒川そば×パティスリーバニーユ

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)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ユ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	【アレルギー】	(特定原材料7品目)
【原材料】	バター、そば粉、そばの美、小麦粉、アーモンド、グラニュー糖	■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】	45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

(株)筒川そば

〒626-0423 京都府与謝郡伊根町字本坂319

☎ 0772-33-0237(池田) ☎ 0772-33-0261(池田) ✉ s-kohara@sky.plala.or.jp(小原)

株式会社KOMOIKEあずき

エスポワール

価格 1,350円(税込) 内容 5個入

27年度 元気

まぼろしの薦池大納言を使用した伊根町発スイーツ

大粒な薦池大納言を使用した本格スイーツ。発酵バター豊かな香りと大きな粒あんをクロワッサンで包み込んだ味わい豊かなスイーツです。



絶滅寸前の薦池大納言の栽培、販売及び六次産業化により地域の雇用を図っている会社です。またレストランを併設しており魚介の Pasta、筒川そばなど地元の食材を80%使用し、地域貢献と雇用の促進に努めております。



【流通温度】	■常温 □チルド □冷凍	【アレルギー】	(特定原材料7品目)
【原材料】	薦池大納言、小麦粉、グラニュー糖、水	□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】	2週間	□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 KOMOIKE あずき (イタリアンパール ピエーノ伊根店)

<http://www2.gol.com/users/ip112305785/>

〒626-0403 与謝郡伊根町本庄浜111-1番地 浦嶋館

☎ 0772-33-0513 ☎ 0772-33-0513 ✉ komoikeazuki@yahoo.co.jp

薦池大納言 検索



御菓子処大槻菓舗 × 向井酒造 株式会社 × 紫小町生産者グループ

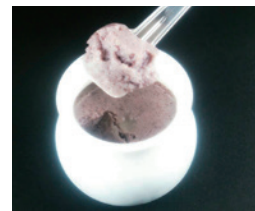
紫小町 (酒粕ぷりん)

価格 380円(税込) 内容 100g

24年度 **農商工**

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な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】	<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】	「牛乳(丹後産)」、「卵(多い順) (京都産)」、「砂糖」、「黒米(伊根産)」、「米麹(京都産)」		■卵 ■乳 □小麦 □落花生 □そば □えび □かに
【消費期限】	8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 checked="" 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

御菓子処大槻菓舗

〒629-2263 与謝郡与謝野町字弓木1837番地
☎ 0772-46-2231 📠 0772-46-2231 📧 kaho-otsuki@kyt-net.jp

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

大槻菓舗 検索

与謝野産品有限責任事業組合 × 有限会社 あっぶるふぁーむ

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 **農商工**

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、それに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。おいしくいただけ健康維持・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) あっぶるふぁ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 <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】	ドーナッツ粉、豆乳、おから(多い順)		■卵 ■乳 ■小麦 □落花生 □そば □えび □かに
【賞味期限】	1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 checked="" 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

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
☎ 0772-44-0031 📠 0772-42-7618 📧 info@yosanosanpin.com

<http://yosanosanpin.com/>

与謝野産品 検索