



柑橘館 河田商店 × 保津川まちづくりビジョン推進 会議 産品生産チーム事務局

保津川柚子サイダー

価格 270円(税込)

内容 250ml

23年度 農商工

「柚子をしがんだ味」京都保津川柚子サイダー

京都産の手搾り柚子果汁を使用。甘さ控えめ、キレのある炭酸が人気の大人のサイダー。道の駅や、土産物屋さん、飲食店やバー、宿泊施設でも人気の柚子サイダー。



【地元産柚子を使った地場サイダーの開発とまちづくり、観光事業との連携】
京都産、国内産の農産物を使ったこだわり食品企画、卸の「柑橘館河田商店」と亀岡市保津町のまちづくりグループとの連携により、地元産の柚子を使ったサイダーを開発。

【流通温度】 ■常温 □チルド □冷凍
【原材料】 果糖ブドウ糖液糖、柚子果汁、酸味料
(多い順)

【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
【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 □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

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

むしやしない × 森田農園

おから茶

価格 540円(税込)

内容 5パック

26年度 農商工

捨てずにたくましく生きるおから おから茶

京白丹波豆の調理過程で産出される大量のおからを自家焙煎して、香ばしい香りとおのやかなやさしい甘みが嬉しいおから茶です。



日本唯一の豆乳パティシエとして活躍する”むしやしない”の鶴野友紀子と上賀茂で京都伝統野菜などを有機栽培する”森田農園”の森田良彦の2人が高機能食品としての大豆から生まれる食品の可能性を生かしたお菓子作りに邁進中。

【流通温度】 ■常温 □チルド □冷凍
【原材料】 おから(京白丹波豆)
(多い順)

【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】 製造日より365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 □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 京都市左京区一乗寺里ノ西町78

☎ 075-723-8364 ☎ 075-723-8364 ✉ 648shop@648471.com

<http://648471.com>

648471 検索

米の花小町

価格 700円(税込) 内容 300ml

26年度 **農商工**

米から作った飲むお米!!

㈱中嶋農園が一生懸命育てたお米を使って
すっきりとした後味の甘さと濃厚な味わいを
実現した甘酒です。

原料は㈱中嶋農園の武士米(黒米)と白米だ
けで麴を糖化して作りました。



㈱中嶋農園は京都市南部に広がる広
大な農地「巨椋池」で自然の力いっ
ぱいでお米・野菜を育てています。そ
んな元気いっぱいの野菜を、連携企
業(有)京フーズではお弁当やレスト
ランでおいしく提供しております。

<p>【流通温度】 ■常温 □チルド □冷凍</p> <p>【原材料】 米、麴 (多い順)</p> <p>【賞味期限】 90日</p> <p>【進物用】 ■お中元 ■お歳暮</p> <p>【詰め合わせ】 □可 ■不可</p>	<p>【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</p> <p>(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</p>
--	--

※該当項目は■で表示

株式会社 中嶋農園

〒612-8133 京都市伏見区向島鷹場町3番地2
☎ 075-632-8013 ☎ 075-632-8013 ✉ nakajima@nakajima-nouyou.com

<http://nakajima-nouyou.com>

京都 中嶋農園

Dari K 株式会社 × 京和あずま 株式会社

京のカカオ茶

価格 680円(税込) 内容 10g (2g×5パック)

27年度 **農商工**

和東産紅茶に自家焙煎カカオをブレンド

京都宇治茶の郷である和東町の東茶園が手
がけた国産紅茶と、自家焙煎カカオからチョコ
レートを作る京都Dari Kのカカオ豆との出
会い。

ほんのりカカオが香るやさしい味わいの紅茶
ができました。



インドネシア産カカオ豆を京都で自家焙煎す
るDari K(ダリケー)と、京都和東町で長い歴
史をもつ東茶園が相互に原料段階から完全
オリジナルの「カカオティー」を作り上げた。
国内の高級ホテルや百貨店だけでなく、ヨー
ロッパの展示会でも大変好評を得ている。

<p>【流通温度】 ■常温 □チルド □冷凍</p> <p>【原材料】 カカオ豆、紅茶 (多い順)</p> <p>【賞味期限】 製造日を含め1年間</p> <p>【進物用】 □お中元 □お歳暮</p> <p>【詰め合わせ】 □可 ■不可</p>	<p>【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</p> <p>(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</p>
--	--

※該当項目は■で表示

Dari K 株式会社 (Dari K)

〒603-8205 京都市北区紫竹西高縄町72-2
☎ 075-494-0525 ☎ 075-320-1323 ✉ kizawa.20110311@gmail.com

<http://www.dari-k.com/>

京のカカオ茶



手摘みにこだわる寺川大福園八代目は「もう一服飲みたい」と言われる抹茶を作り続けています。今回、手頃な価格での提供が可能となりました。テアニンは世界中どこでも飲める美味しい抹茶を国内外で販売しています。抹茶の健康効果についての提案も行っています。

テアニン株式会社 × 寺川大福園

抹茶シェーカーふるっ茶セット

価格 3,600円～
10,000円(税込) 内容 ふるっ茶330ml
スティック詰め6・28本 実演可 27年度 農工商

いつでもどこでも誰でも手摘みの抹茶を手軽にふるっ茶

ふるっ茶セット(シェーカー、抹茶スティック、スイーツ抹茶スティック2種類)で、すぐに美味しい抹茶がお飲み頂けます。冷たい抹茶でも簡単に泡立てることができ、抹茶ラテをホット・アイス両方でお楽しみ頂けます。寺川大福園は規格外抹茶の利用を行い、手頃な価格の抹茶を提供、テアニンは抹茶を気軽にお飲み頂ける抹茶用シェーカー「ふるっ茶」を開発しました。



【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】	【抹茶、スイーツ抹茶】抹茶、砂糖 (多い順) 抹茶用シェーカー【ふるっ茶】:PET、PP	(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】	冷蔵または冷凍で1年	【詰め合わせ】	<input checked="" type="checkbox"/> 可 <input type="checkbox"/> 不可

※該当項目は■で表示

テアニン 株式会社(貴福園)

〒611-0021 宇治市宇治池森29-10
☎ 090-8235-2078 ☎ 075-320-2764 ✉ info@theanine.co.jp

<http://theanine.co.jp>

ふるっ茶 検索



ハクレイ酒造株式会社
京都府宮津市由良949
250ml (税込)

ハクレイ酒造株式会社 × 中野浅男

苺のスパークリング

価格 500円(税込) 内容 250ml 21年度 農工商

造り酒屋が造った苺のスパークリング

生産者の想いに「ひと手間」加えたおいしさをお届けする産地直送のお酒です。苺本来のルビーの色合いと、甘味・酸味のバランスがとれた美味しさをギュッと瓶に詰めました。炭酸ガスのシュワシュワ感と苺の自然な甘味がお口の中に広がります。酒蔵が造ったスパークリング6本セット箱入りもありますのでギフトにも最適な商品です。



中野浅男さんは代々続く専業苺農家(あきひめ、紅ほっぺの栽培出荷)。山の芋、水稲(こしひかり)も。苺は路地植えから出発。現在はハウス栽培。ハクレイ酒造は西暦1832年に、藩主より酒造りの許可を得て、この丹後由良にて所領より納められる年貢米を使い酒造業始めました。

【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】	原料用アルコール、イチゴ、果糖、砂糖、酸味料、香料 (多い順) (アルコール分5%、苺果汁23%(天然苺果汁使用))	(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】	なし	【詰め合わせ】	<input checked="" type="checkbox"/> 可 <input type="checkbox"/> 不可

※該当項目は■で表示

ハクレイ酒造 株式会社

〒626-0071 宮津市宇由良949番地
☎ 0772-26-0001 ☎ 0772-26-0123 ✉ info@hakurei.co.jp

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

ハクレイ酒造 検索



宇治茶インスタントティ

価格 540円(税込) 内容 0.8g×30本

23年度 農商工

簡単手軽に宇治茶を楽しめます。

宇治茶100%使用の簡単便利なインスタントのお茶です。粉末状になっており、お湯又は水でサッと溶けます。使いきりで便利なスティックタイプになっており、ご家庭はもちろんオフィスや外出先でも活躍します。



宇治茶100%を使用し、手軽に飲めるインスタントティを開発。宇治茶を斡旋するJA全農京都と、インスタントティの製造販売をする(株)宗新との共同開発。急須離れが進む現代で手軽に飲めるお茶を提案します。

<p>【流通温度】 ■常温 □チルド □冷凍</p> <p>【原材料】 デキストリン、茶(煎茶、玉露) (多い順)</p> <p>【賞味期限】 製造から1年</p> <p>【進物用】 ■お中元 ■お歳暮</p> <p>【詰め合わせ】 ■可 □不可</p>	<p>【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</p>
---	---

※該当項目は■で表示

全国農業協同組合連合会京都府本部

〒610-0121 城陽市寺田垣内後79
TEL 0774-52-0095 FAX 0774-53-4496 E-mail minamiura-hideki@zennoh.or.jp

株式会社 杜若園芸 × 京都グレインシステム株式会社

京のはす美茶

価格 860円(税込) 内容 22.5g

実演可 23年度 農商工

美と健康に京都産100%の蓮の葉でできたお茶を

豊かな水、土にこだわり完全自社栽培の蓮の葉だけを焙煎加工により香ばしさを更に引き立て、美味しく飲みやすく仕上げた蓮茶です。蓮の葉は、中国で「荷葉」と言われ、昔から健康茶として愛飲されています。楊貴妃が愛飲していたことでも知られる健康茶です。



弊社は、自社栽培の蓮100%使用にこだわった商品を開発。連携している京都グレインシステム株式会社において蓮の葉を焙煎加工し、「京のはす美茶」を販売しています。「蓮を食す」ことを京都産の蓮から発信し、「おいしく・安全な・健康によい」食品づくりを行っています。

<p>【流通温度】 ■常温 □チルド □冷凍</p> <p>【原材料】 蓮の葉 (多い順)</p> <p>【賞味期限】 2年</p> <p>【進物用】 ■お中元 ■お歳暮</p> <p>【詰め合わせ】 ■可 □不可</p>	<p>【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</p>
---	---

※該当項目は■で表示

株式会社 杜若園芸

〒610-0121 城陽市寺田庭井108-1
TEL 0774-55-7977 FAX 0774-55-2287 E-mail info@tojaku.co.jp

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

京のはす美茶 検索

株式会社 孫右エ門

おみやげ袋セット

価格 3,780円

内容 煎茶-晴嵐20g(5g×4袋)
フレーバーティー-天地香6g(2g×3袋※ティーパック)
碾茶-山背8g(4g×2袋)28
年度

元気



日本一の優良産地である城陽産の碾茶を主に使用したギフトセット

H29年度全国茶品評会で産地賞を受賞した「城陽市の美味しい碾茶」、ローズピンクと城陽産の碾茶をブレンドした「優雅で上品な味わいのフレーバーティー」、「高級な煎茶」を詰め合わせたセットになっております。
※碾茶とは抹茶の原料となる茶葉です。



京都で1790年からお茶を作り続けております。
農林水産大臣賞を受賞するなどお茶のクオリティの高さはもちろんのこと、目を引くスタイリッシュなパッケージにも力をいれております。

【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 (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】	茶(煎茶、碾茶)、フレーバー(多い順) (ローズピンク)		
【消費期限】	6ヶ月		
【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 孫右エ門

〒610-0118 京都府城陽市水主南垣内20-1

☎ 0774-52-3232 ☎ 0774-52-3232 ✉ info@magouemon.Com

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

孫右エ門 ほんず抹茶 おみやげ袋セット 検索

祥玉園製茶株式会社 × 小林 治

ゴルフ専用玉露ティーバッグ Tea-Shot Master

価格 1,620円(税込)

内容 4個入

実演可

27
年度

農商工



リラックス&疲労回復、ゴルフスコアUPの強い味方!

最高位茶師十段が玉露に特に多く含まれるテアニン、カフェイン、アルギニンの効能に着目し、商品を開発。これらの成分には、リラックス効果や集中力持続、疲労回復などの効果が期待され、ゴルフを始め各種スポーツにお使い頂けます。また、ゴルフのモニタリングの結果では、飲んだ時は、約80%の人がスコアが良くなった、また美味しいと高評価を頂いています。



全国茶品評会及び関西茶品評会において最高賞である農林水産大臣賞を二度受賞した茶生産家小林治と、日本に13名しかいない日本最高位茶師十段を保有する祥玉園の茶師小林裕が連携し、それぞれの強みを活かした商品を開発しました。

【流通温度】	■常温 □チルド □冷凍	【アレルギー】	(特定原材料7品目) □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】	緑茶 (多い順)		
【賞味期限】	365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

祥玉園製茶 株式会社

〒610-0311 京田辺市草内宮ノ後54

☎ 0774-62-0136 ☎ 0774-63-1613 ✉ syogyokuen@gaia.eonet.ne.jp

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

祥玉園 検索



株式会社Re-TANGO × 株式会社丹後岩木ファーム

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の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ました。その中で農業を産業化していくしかないと思い立ち上がりました。個人販売から業者への販売までしています。

【流通温度】	<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】	米(国産)・酒粕・米麹(国産)(多い順)産米)	(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】	無		
【進物用】	<input checked="" type="checkbox"/> お中元 <input checked="" 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

株式会社 Re-TANGO

〒627-0123 京丹後市弥栄町吉沢92番地
TEL 0772-65-2635 FAX 0772-60-2688 E-MAIL re-tango2635@leto.eonet.ne.jp

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



株式会社 丹後蔵

京の芋焼酎「いもにゃん」

価格 1,544円(税込)~ 内容 500ml

28年度 **元氣**

日本唯一「こまねこ」の里から女性に贈る京都の芋焼酎

京都・京丹後産サツマイモ「京かんしょ」100%主原料の女性に向けて発信するクリアで楽しい芋焼酎が「いもにゃん」です。プロの料理人愛読書「料理王国」の2018年「料理王国100選」にも認定された芋焼酎



京都北部・京丹後の日本酒蔵有志で創業した焼酎蔵が「丹後蔵」です。京丹後産さつまいも「京かんしょ(金時種)」を原料に、日本酒造りの視点と技術を焼酎に活かすことを心がけ「京都の芋焼酎」を発信しています。

【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) <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】	甘藷(京丹後市産)米麹(国産)(多い順)産米)	(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 type="checkbox"/> 可 <input checked="" type="checkbox"/> 不可		

※該当項目は■で表示

株式会社 丹後蔵

〒627-0034 京都府京丹後市峰山町泉17番地
TEL 0772-62-0151 FAX 0772-62-0151 E-MAIL info@tangokura.com

<http://www.tangokura.com>

いもにゃん 検索

美山ふるさと株式会社

美山どぶろく「雪しづり」

価格 1,600円(税込) 内容 720ml

27年度 **元気**

美山の米と水で仕込んだ辛口で淡麗などぶろくです。

原料には美山産のコシヒカリと水を使用し、温度管理を徹底し丁寧に仕込んでいます。

お米の旨味と甘みをしっかり味わえながらも、すっきりとした飲み口で淡麗辛口に仕上げました。

「雪しづり」とは、雪が枝などに積もり垂れている様をいいます。そんな冬の美山を思い越すようなどぶろくです。

美山町の都市農村交流（宿泊施設やレストラン及び着地型ツアーの造成）、定住促進、特産振興（美山牛乳の製造販売や美山の特産品商品開発、販売）などの幅広い興分野において、地域住民のまちづくりと深く連動しながら歩む、まさにまちづくり型の企業です。

【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) <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)
【原材料】 米、米麹 (多い順)	<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
【賞味期限】 なるべくお早めにお飲みください	<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
【進物用】 <input checked="" type="checkbox"/> お中元 <input checked="" type="checkbox"/> お歳暮	<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 type="checkbox"/> 可 <input checked="" type="checkbox"/> 不可	

※該当項目は■で表示

美山ふるさと 株式会社 (美山町自然文化村 河鹿荘)

〒601-0713 南丹市美山町中下向56
TEL 0771-77-0014 FAX 0771-77-0020 E-MAIL kajika@cans.zaq.ne.jp

<http://www.cans.zaq.ne.jp/m-kajika/yukishiduri/index.html>美山 河鹿荘

株式会社播磨園製茶

有機宇治抹茶

価格 1,026円(税込) 内容 20g

24年度 **元気**

希少性の高い京都府産の有機宇治抹茶

京都府産の安心安全な有機栽培の上質な碾茶（抹茶の原料）のみを丹念に挽き上げた有機宇治抹茶は、色鮮やかでまろやかな味わいが楽しめる最高級抹茶です。



私共は日本緑茶発祥の地、京都・宇治田原町にて有機栽培茶を製造、販売しております。自然の恵みを活かし、農薬に頼らず有機肥料のみを使用した、安心で安全な有機JAS認定茶を産地直送でお届けいたします。

【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 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)
【原材料】 有機緑茶(碾茶) (多い順)	<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
【賞味期限】 300日	<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
【進物用】 <input type="checkbox"/> お中元 <input type="checkbox"/> お歳暮	<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

株式会社 播磨園製茶 (播磨園)

〒610-0211 綴喜郡宇治田原町奥山田川上152-1
TEL 0774-88-3183 FAX 0774-88-3881 E-MAIL harimaen@eos.ocn.ne.jp

<http://www.harimaen.co.jp>播磨園



京都生まれ京都育ちの和紅茶

価格 1,620円(税込) 内容 50g 実演可 26年度 **元氣**

「茶源郷」から”美味しい”・”ヘルシー”をお届け!

宇治玉露・抹茶に重宝される京都の伝統品種の茶葉を自然発酵させて作った「京都生まれ京都育ち」の国産紅茶です。渋みが少なく優しい味わい、ストレートでも美味しくいただけるヘルシードリンクです。女性中心に人気を博しています。*業務用、有機JAS認証済み商品もございます。OEM商品の対応は可能です。



宇治・和東茶の800年もの歴史と明治元年から受け継ぐ「東茶園」の屋号を守りつつ、時代と共に変化・進化をし、減農薬・無農薬栽培に取り組み、環境に優しいお茶作りをしています。

【流通温度】 ■常温 □チルド □冷凍 【原材料】 茶 (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

京和あずま 株式会社 (東茶園)

〒619-1204 相楽郡和東町門前宮野20
 ☎ 0774-78-3771 ☎ 0774-78-3772 ✉ azuma.tea@gmail.com

<http://www.azuma-tea.com>

東茶園 検索

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 **元氣**

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。



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。

御幸町 関東屋

【流通温度】 ■常温 □チルド □冷凍 【原材料】 米味噌、砂糖、みりん、酒、(多い順) ピパーツ 【賞味期限】 90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

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