

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。

【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



株式会社 ユーサイド

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、美味しくて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) □卵 □乳 ■小麦 □落花生 □そば □えび □かに
【原材料】	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)	(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
【賞味期限】	10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 ユーサイド

〒611-0041 宇治市槇島町十一番地
☎ 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) 京都女性起業家協議会 京都ものがたりプロジェクト>

京都府内の農業者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) □卵 □乳 □小麦 □落花生 □そば □えび □かに
【原材料】	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)	(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
【賞味期限】	製造後、4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

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
☎ 050-5217-2033 ☎ 050-3737-8852 ✉ member@kyoyasai-oil.jp<http://www.kyoyasai-oil.jp>

京都やさいおいる 検索