

おきな かすみ  
**翁 霞**

価格 5,400円(税込) 内容 5kg

22年度 **農商工**

芸能人御用達!京の米老舗八代目儀兵衛のお米ギフト

八代目儀兵衛が毎年のお米を食べ比べた中で、甘さ・粘り・つや・のどごし・香り・風味・舌触りが最も究極のバランスになるよう配合されたお米です。料亭でも提供される、胸を張ってお届けできるお米です。



お米の「つくる」「食べる」「買う」を見直し、今までのお米の価値観を変えるため、お米ギフトの販売や祇園八坂前と東京銀座での飲食事業「米料亭」などを展開。他業種企業ともコラボレーションも多数実施。

- |  |  |
|--|--|
| <p>【流通温度】 ■常温 □チルド □冷凍</p> <p>【原材料】 精米 (多い順)</p> <p>【賞味期限】 無し 精米日から30~45日以内にお召し上がりいただくことをおすすめします。</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)</p> <p>□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)</p> <p>□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 八代目儀兵衛

〒600-8883 京都府京都市下京区西七条北衣田町10  
☎ 075-201-5684 ☎ 075-200-3518 ✉ info@okomeya.net

<https://www.okomeya.net>

八代目 ギフト



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。



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。

- |  |  |
|--|--|
| <p>【流通温度】 ■常温 ■チルド ■冷凍</p> <p>【原材料】 海産物 (多い順)</p> <p>【消費期限】 商品による</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)</p> <p>□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)</p> <p>□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 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>

食一

# おおきに京都弁

価格 864円(税込)

内容 1個

23年度 農工商



## 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した体にも心にも優しい地産地消弁当です。巨椋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・お惣菜の製造販売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氣いっぱい新鮮な米・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

【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、つけもの

【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

## 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>遊食邸  検索 

## 株式会社 辰馬コーポレーション

# 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】 常温 チルド 冷凍

【原材料】 鰯、鮭、海老、エビ、蛤、穴子、ゴボウ、タイ、くわい、京人蔘、長芋、ユリ根、椎茸、黒豆、梅、栗、葡萄、ウニ

【賞味期限】 1か月

【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 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  
☎ 075-322-1913 ☎ 075-322-1914 ✉ sensyou@sirius.ocn.ne.jp<http://www.sensyou.jp/>京料理せんしょう  検索

# 京都御飯の素

価格 1,404円(税込) 内容 1パック 実演 可 27年度 農工商

## 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。



100年以上続く筍農家 京都義のと、京の食文化「おぼんざい」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。

- |   |   |
|---|---|
| <p><b>【流通温度】</b> <input type="checkbox"/>常温 <input checked="" type="checkbox"/>チルド <input type="checkbox"/>冷凍</p> <p><b>【原材料】</b> 筍、油揚げ、人参、醤油 (多い順)</p> <p><b>【賞味期限】</b> 60日</p> <p><b>【進物用】</b> <input checked="" type="checkbox"/>お中元 <input type="checkbox"/>お歳暮</p> <p><b>【詰め合わせ】</b> <input type="checkbox"/>可 <input checked="" type="checkbox"/>不可</p> | <p><b>【アレルギー】</b><br/>(特定原材料7品目)<br/><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<br/>(特定原材料に準ずるもの20品目)<br/><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<br/><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<br/><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<br/><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

### 株式会社京都義の

〒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



「虫糞(むしやしない)」は京都の昔ことばです。「虫」とは「糞の虫」のことで、「小娘のすいた」状態のこと。つまり「虫」を「糞」とは、ちょっと小娘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「糞」な京言葉に引っかけ、贈る人にも、贈られる人にも「糞」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

- |   |  |
|---|--|
| <p><b>【流通温度】</b> <input type="checkbox"/>常温 <input checked="" type="checkbox"/>チルド <input type="checkbox"/>冷凍</p> <p><b>【原材料】</b> 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)</p> <p><b>【賞味期限】</b> 30日</p> <p><b>【進物用】</b> <input type="checkbox"/>お中元 <input type="checkbox"/>お歳暮</p> <p><b>【詰め合わせ】</b> <input type="checkbox"/>可 <input checked="" type="checkbox"/>不可</p> | <p><b>【アレルギー】</b><br/>(特定原材料7品目)<br/><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<br/>(特定原材料に準ずるもの20品目)<br/><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<br/><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<br/><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<br/><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

### 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







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、地域を盛り上げるのが第一歩と考えております。

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)25ml×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を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。半々まは生蕎麦のような食感が特徴です。



【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】	【蕎麦】そば粉、小麦粉、小麦蛋白、山の手粉、食塩、酒粕 【つゆ】だし(醤油、さば節、昆布、うるめ酢、いわし節、京田かつお節)、醤油(本醸造)、砂糖、醤油エキス、食塩、オリゴ糖、醸造酢、酵母エキス	□卵 □乳 ■小麦 □落花生 ■そば □えび □かに	(特定原材料20品目)
(多い順)			□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】	90		
【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

### 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

EMAIL yakuno@kyoto-shinkoudan.jp

<http://kyoto-shinkoudan.jp>



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。

有限会社 田舎暮らし × 株式会社 ART CUBE

## 京都丹波熟成ジビエ (鹿肉)

価格 1,728円(税込)

内容 200g

27  
年度

農工商

### 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。



【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】	鹿肉	□卵 □乳 □小麦 □落花生 □そば □えび □かに	(特定原材料20品目)
(多い順)			□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
【消費期限】	4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

### 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

TEL 0773-38-0553 FAX 0773-38-0553

EMAIL e.inaka-gurashi@bz03.plala.or.jp



# 毛原の棚田米「鬼ババァー」

価格 3,000円(税込) 内容 5Kg

27年度 **元気**

## 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	【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 (多い順)	(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
【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	<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

### 割烹さとう

〒620-0301 福知山市大江町河守1847  
TEL 0773-56-0066 FAX 0773-56-0688

<http://onibaba.jp/>

どぶろく 鬼ババァー

## 株式会社岡本ファーム × 株式会社玉峰八百平

# 京地どり正肉(もも、むね)

価格 4,100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プロイ  
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】	<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 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】	鶏肉 (多い順)	(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 checked="" 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
【消費期限】	2年	<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 checked="" 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

### 株式会社岡本ファーム

〒629-1302 京都府福知山市夜久野町今西710  
TEL 0773-37-0664 FAX 0773-37-0664 E-MAIL okamoto.farm@outlook.jp

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

岡本ファーム 京地どり



## 岡山八朗兵衛商店

## 真牡蠣・真蛸・ムール貝の燻製オリーブオイル漬

価格 4,580円(税込) 内容 各120g×3種セット

29  
年度

元気

## 自家漁獲・自家調理・無添加

当店で養殖・漁獲した海産物を当店で一粒ひとつ丁寧に干して燻製し、オリーブオイルに漬込みました。濃厚で豊潤な燻製の香りが口の中に広がります。そのままお皿に盛りつけてワインのお供に、バケットやクラッカーに乗せてお召し上がりください。



2016年、故郷である京都・舞鶴にUターンし、家業の漁業と農業を始めました。

【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】	真牡蠣・真蛸・ムール貝/オリーブオイル/んにく/てんさい糖/食塩	□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か月	□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

## 岡山八朗兵衛商店

〒625-0134 京都府舞鶴市佐波賀408  
☎ 080-1422-8436 ✉ t@okayamahachirobe.jp

<https://okayamahachirobe.jp/>

## 後藤商店 × 宮津ナマコ組合

## 干しこのわた

価格 1,080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	□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】	1年	□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

## 後藤商店

〒629-2244 京都府宮津市江尻377  
☎ 0772-47-2002 ☎ 0772-47-2002 ✉ namakoya510@letto.eonet.ne.jp

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

後藤商店

検索



ジャンルにとらわれず、素材重視のビ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。

レストラン アン・ソン・ベニール×吉田農園

## 京のわひーじょ

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、美山椒、生姜で風味付けし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。



<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】 【宇治抹茶】 末治、しらす、たけのこ、美大豆、宇治抹茶、筍 【美山椒】 オリーブオイル、パイヤ、たけのこ、万葉もろこし、美山椒、にんにく、香 【佐賀】 オリーブオイル、萬葉、たけのこ、大葉、おろし、生姜、にんにく、香</p> <p>【賞味期限】 30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 type="checkbox"/>可 <input checked="" 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 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</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"/>オレノジ <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

### 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



株式会社 グロウティ × 関農園 関 茂久

## 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) (株)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。

<p>【流通温度】 <input checked="" type="checkbox"/>常温 <input type="checkbox"/>チルド <input type="checkbox"/>冷凍</p> <p>【原材料】 砂糖、生紹、白ワイン、夏ミカ、蜂蜜、わらび粉</p> <p>【賞味期限】 6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 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"/>オレノジ <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 checked="" type="checkbox"/>ごま</p>
--	--

※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



## 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!



みんなの喜び顔が見たいから  
=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。

<p>【流通温度】 ■常温 □チルド □冷凍</p> <p>【原材料】 (多い順) 例  sake: 米, 鮭, 塩 京あげ: 米, あげ, ネギ, 味噌, ゴマ, 醤油, 砂糖, 塩 ほか</p> <p>【消費期限】 当日</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

### 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



### 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か月単位・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 心もあつたか

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。



みんなの喜び顔が見たいから  
=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。

<p>【流通温度】 ■常温 □チルド □冷凍</p> <p>【原材料】 (多い順) 例 米, 豚肉, キャベツ, ほろひん草, 高野豆腐, 玉ねぎ, 人参, もやし, レタス, 醤油, 砂糖, 生薑, だし(かつお, 昆布, いわし), ごま, 酢</p> <p>【消費期限】 当日</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

### 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

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

【原材料】 南部小麦粉、じゃが芋、粗製麹、みかん果肉、ホシノ天然酵母、粗塩

【消費期限】 4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

マテア

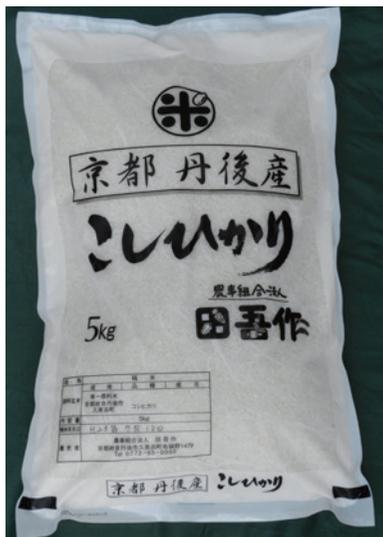
〒610-0351 京田辺市大住ケ丘2-10-1

☎ 0774-63-5699 ☎ 0774-63-5699

✉ 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

【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

【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

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。

- |   |   |
|---|---|
| <p>【流通温度】 ■常温 □チルド □冷凍</p> <p>【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、乾燥バジル</p> <p>【賞味期限】 製造より60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 (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

和商店

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

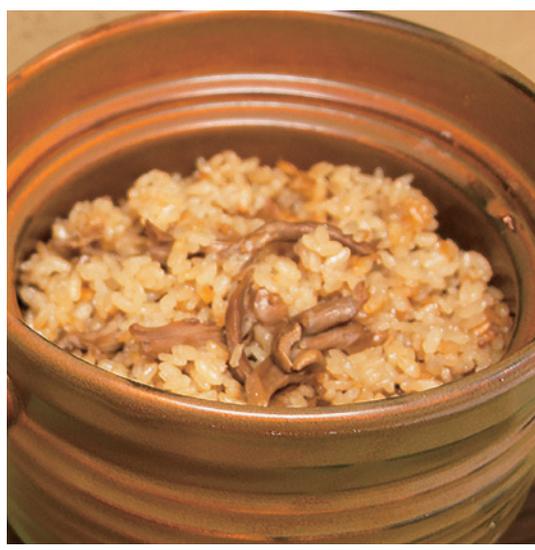
天の酒喰食房×海運丸

# ばい貝ごはんの素

価格 1,080円(税込) 内容 480g 24年度 **農商工**

## 旨味と栄養価が高いばい貝の本格的ごはんの素

貝の中でも旨味高いばい貝を、当店特製だしで丁寧に仕上げた本格的ごはんの素です。旨味エキスが濃厚なうえ、歯ごたえの良いばい貝はまさに貝の王様。お米2合だけで、ご家庭で簡単に京丹後の「漁師めし」を味わっていただけます。



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。

- |  |   |
|--|---|
| <p>【流通温度】 □常温 ■チルド □冷凍</p> <p>【原材料】 エッチュウバイ(国産)、醤油、みりん、昆布、鰹節(材料の一部に小麦、大豆含む)</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 (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

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 info@hanasyoubu.jp

<http://hanasyoubu.jp/>

アン・ソン・ベニール 検索



自然豊かな丹後の食材を使った「丹後らしい」商品を作り、少しでも地域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。

### 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  
☎ 0772-65-3258 ☎ 0772-65-2879 ✉ info@umeyahonpo.com

<http://umeyahonpo.com/>

うめや本舗,京丹後市,丹後ばらずし 検索

メガネショップ ウメダ

## 丹後ばらずしセット(2合用)

受賞  
農の食  
6次産業化  
コンテスト

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。



【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】	合わせ酢(米酢、砂糖、塩、昆布)、おぼろ(ではけ付(では(京都産)、醤油(小豆、大豆を含む)、味噌)、砂糖、醤油(では(京都産)、醤油(小豆、大豆を含む)、味噌)、味付しいたけ(丹後産)、砂糖、醤油(小豆、大豆を含む)、みりん、紅しょうが(生薬(丹後産))、漬け床材料(梅酢、しそ葉))		
【賞味期限】	80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



自然豊かな丹後の食材を使った「丹後らしい」商品を作り、少しでも地域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。

### 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  
☎ 0772-65-3258 ☎ 0772-65-2879 ✉ info@umeyahonpo.com

<http://umeyahonpo.com/>

うめや本舗,京丹後市,サワラ 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。



【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】	米(京丹後産)、サワラ(京都府産)、醤油(生薬、こま、みりん、砂糖、味噌)、味噌、みりん、塩、酒粕、酵母(丹後産)、昆布(一部にこまを含む)		
【賞味期限】	3か月		
【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

丹後ジャージー牧場

## 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。

【流通温度】常温 チルド 冷凍【原材料】ジャージー生乳、塩  
(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

## 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

☎ 0772-83-1617 ☎ 0772-83-1677

✉ info@tango-jersey.co.jp

http://www.tango-jersey.co.jp

ミルク工房そら 検索



## 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、どうぞお召し上がりください。



『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なりますように。

【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、イワシ、旬により様々)、魚醤(イワシ、塩)、リンゴ酢、レモン  
(多い順)

【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 京都府京丹後市丹後町間人2624

☎ 0772-75-1459

http://bluetango.jp

喫茶ブルータンゴ 検索

## 京丹後フルーツガーリック

価格 4,320円(税込) 内容 Mサイズ6個入 美演 可 29年度 元気

まるでフルーツ! [三ツ星シェフ御用達]世界のトップシェフが採用する最高品質の黒にんにく

京都丹後産 ((株) フルーツガーリック栽培) のにんにくを、じっくり「完熟発酵」させました。まるでフルーツのような甘酸っぱい味わいと高い抗酸化力が特徴です。健康維持のために、お料理の隠し味として。世界のトップシェフが認めた味わいです。



フルーツガーリックは丹後地域を代表する産品を目指して2009年に事業を開始しました。現在は国内百貨店での販売や国内外のトップレベルのレストランでご利用頂いております。丹後から世界を目指して挑戦します。



【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)
【原材料】	にんにく (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】	540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"/> 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
【進物用】	<input 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"/> セラチン <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

## 株式会社創造工房

〒629-3241 京都府京丹後市網野町木津416-1  
☎ 0772-66-3545 ☎ 0772-66-3056 ✉ info@ecotango.co.jp

<https://www.fruit-garlic.com>

フルーツガーリック 検索

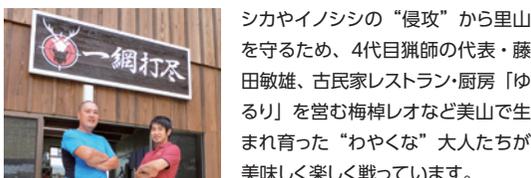
## 有限責任事業組合 一網打尽

## 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たちが捕獲・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】	<input type="checkbox"/> 常温 <input checked="" 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】	鹿肉、猪肉 (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)
【消費期限】	冷凍で6ヶ月	<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
【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"/> セラチン <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

## 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

元気

## 食品添加物用の&lt;淡色&gt;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。



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。

【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 三栴嘉七商店

〒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/>

みます柿渋 三栴嘉七商店 検索

## 有限会社みずほファーム × ファイテン株式会社

## 京乃雅(鶏卵)

価格 1,944円(税込) 内容 1ケース30個入

24  
年度

農工商

## 葉酸が豊富、水にこだわった安全な卵

自然豊かな京丹波で徹底した衛生・環境管理のもと、ファイテン独自の技術を活かした水と飼料を与えた健康な鶏から産まれた卵で、コクのある味わいが特徴です。京都を代表するブランド卵に育つようと、当時の京都知事様に命名していただきました。



みずほファームは自然豊かな京丹波町にあり健康な鶏からこだわりのおいしい卵を育てています。自鶏舎の親鳥を「京桜」と商標登録し、美味しく食べられる商品開発にも農・工・商と連携して取り組んでいます。

【流通温度】■常温 □チルド □冷凍

【原材料】鶏卵  
(多い順)

【賞味期限】14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

## 有限会社みずほファーム

〒622-0312 京都府船井郡京丹波町井脇別所段4番地

☎ 0771-86-0322 ☎ 0771-86-0551 ✉ egg@mizuhofarm.jp

<http://mizuhofarm.jp>

みずほファーム 検索



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。

## 株式会社 WAIRA TAMBA

〒622-0231 船井郡京丹波町豊田谷28  
TEL 0771-82-0312 FAX 0771-82-2333

✉ t-tanaka@wairatamba.jp

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

京都・梅コンポート  検索

株式会社WAIRA TAMBA

# 京都 梅コンポート UME・UME, YUZU・UME

受賞  
京の食  
ら次産変化  
コンテスト

価格 UMEUME 1,188円(税込)  
YUZUUME 1,296円(税込)

内容 315ml

27  
年度

元気

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は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。



【流通温度】■常温 □チルド □冷凍

【原材料】砂糖、梅  
(多い順)

【賞味期限】製造日より14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



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。

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。



【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

【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

【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

## 柑橘館 河田商店

〒616-8131 京都市右京区太秦藤ヶ森町1-15  
TEL 075-334-5115 FAX 075-864-6165

✉ kawada@kyoto-yorozu.arrow.jp

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

柑橘館  検索