



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

原料の豆乳はインフラボン・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。おいしくいただけで健康維持・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) あっぷ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。

<p>【流通温度】 ■常温 □チルド □冷凍</p> <p>【原材料】 ドーナッツ粉、豆乳、おから (多い順)</p> <p>【賞味期限】 1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)</p> <p>■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)</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

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
TEL 0772-44-0031 FAX 0772-42-7618 E-MAIL info@yosanosanpin.com

<http://yosanosanpin.com/>

与謝野産品 検索



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。

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

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 E-MAIL kawada@kyoto-yorozu.arrow.jp

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

柑橘館 検索



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。

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、香ばしい香りとほのかなやさしい甘みが嬉しいおから茶です。



【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)

【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

【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

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

株式会社中嶋農園 × 有限会社京フーズ

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!!

(株)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(株)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。



(株)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。

【流通温度】 ■常温 □チルド □冷凍

【原材料】 米、麴
(多い順)

【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 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-nougyou.com

<http://nakajima-nougyou.com>

京都 中嶋農園 検索

どぶろくでんじろ(濁酒善次郎)

価格 800円(税込) 内容 300ml 実演 可 29年度 **元気**

京都の酒造好適米「祝」で作ったどぶろく

(株)棕本営農が丁寧に栽培した京都で生まれ、京都で育った、京都だけの酒造好適米「祝」を使った米の甘みと華やかな香りのどぶろくです。原料は、白米と米麴だけ作ってます。



集落営農発展型の農業生産法人です。地域の約12haを耕作、約9割が酒米です。祝を使った京都米サイダーが30年度京の食6次化産業化コンテストで入賞しました。野菜等を使った彩りもちをつくってます。

【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) <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"/> 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
【原材料】米(京都府舞鶴産 祝) (多い順) 米麴(国産米)	
【賞味期限】2週間	
【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 type="checkbox"/> 不可	

※該当項目は■で表示

株式会社棕本営農

〒625-0026 舞鶴市字泉源寺1040
TEL 0773-62-2005 FAX 0773-62-2005 E-MAIL qjki44791@zeus.eonet.ne.jp

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 3,800円~ 10,000円(税込) 内容 ふるっ茶330ml、シェイク器φ6-28mm 実演 可 27年度 **農商工**

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

テアニンは抹茶を気軽に飲み頂ける抹茶用シェーカー「ふるっ茶」を開発しました。茶せんがなくても、すぐに美味しい抹茶が作れます。牛乳・豆乳を使えば、抹茶ラテもお楽しみいただけます。このふるっ茶に寺川大福園のおいしい手摘み抹茶をセットしました。ギフト用としても自信を持ってお勧めいたします。



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。テアニンは健康効果もあるこの美味しい抹茶を世界に向けて提案しています。第6回(2017年)京都女性企業家賞(アントレプレナー賞)最優秀賞受賞

【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) <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
【原材料】【抹茶、スイート抹茶】:抹茶、砂糖 抹茶用シェーカー【ふるっ茶】:PET、PP	
【賞味期限】冷蔵または冷凍で1年	
【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

テアニン 株式会社(貴福園)

〒611-0021 宇治市宇治壱番143
TEL 090-8235-2078 FAX 075-320-2764 E-MAIL info@theanine.co.jp

<https://www.theanne.co.jp>

ふるっ茶 検索



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 農商工

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荷、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】 ■常温 □チルド □冷凍 【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5%、苺果汁23% (天然苺果汁使用)) 【賞味期限】 なし 【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

ハクレイ酒造 株式会社

〒626-0071 宮津市字由良949番地

☎ 0772-26-0001 ☎ 0772-26-0123

✉ info@hakurei.co.jp

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



全国農業協同組合連合会京都府本部 × 株式会社宗新

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。宇治茶を幹旋する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。

【流通温度】 ■常温 □チルド □冷凍 【原材料】 デキストリン、茶(煎茶、玉露) (多い順) 【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

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

☎ 0774-52-0095 ☎ 0774-53-4496

✉ 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

京のはす茶

価格 860円(税込) 内容 22.5g 実演可 23年度 農工商



京の

京都産茶葉100%
香ばしい味わい
カフェインゼロ

美と健康のために…



はす茶

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の葉茶です。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。

【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】 蓮の葉 (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	

※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 info@tojaku.co.jp

http://www.tojaku.co.jp

京のはす茶 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(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
TEL 0774-52-3232 FAX 0774-52-3232 E 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



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。

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。



【流通温度】 ■常温 □チルド □冷凍

【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

【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

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

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仕上がっています。



当社は、丹後地域が高齢化が進み産業も衰退化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ていました。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】 ■常温 □チルド □冷凍

【原材料】 米(国産)・酒粕・米麹(国産米)
(多い順)

【賞味期限】 無

【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 Re-TANGO

〒627-0123 京丹後市弥栄町吉沢92番地

☎ 0772-65-2635 ☎ 0772-60-2688

✉ re-tango2635@leto.eonet.ne.jp

京の芋焼酎「いもにゃん」

価格 1,544円～(税込) 内容 500ml

28年度 **元気**

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。京丹後産さつま芋「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。

<p>【流通温度】 ■常温 □チルド □冷凍</p> <p>【原材料】 甘藷(京丹後市産)・米麹(国産米) (多い順)</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 丹後蔵

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

<http://www.tangokura.com>

いもにゃん 検索

松栄屋(まつさかや)

海底熟成海囲い酒「龍宮浪漫譚」数量限定品

価格 5,400円(税込) 内容 720ml

29年度 **元気**

京丹後市の海底27mで半年間熟成させた希少なお酒

京都丹後産の地酒、焼酎、ワインを京丹後市内の日本海の外海、海底27mでジックリ半年間熟成させました。お酒の劣化の要因である紫外線がほとんど分散される水深と、水の性質である穏やかな温度変化の環境に加え、波の「ゆらぎ」により熟成されています。



京都丹後の地酒のことならお任せください。市場に出ない希少なお酒も扱っています。丹後の地酒を絡めて異業種との連携を行い、地域活性化を図る企画を行っています。現代版「米酒交換」、丹後酒フェス等々

<p>【流通温度】 ■常温 □チルド □冷凍</p> <p>【原材料】 ●日本酒・米(国産)、米麹(国産米) (多い順) ●焼酎(京都府京丹後産)・米麹(国産米・白麹) ●ワイン(葡萄(北海道産)、酸化防止剤(亜硫酸塩))</p> <p>【消費期限】 無し</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

松栄屋 (まつさかや)

〒629-3241 京都府京丹後市網野町木津415-1
☎ 0772-74-0058 ☎ 0772-74-1405 ✉ info@matsusakaya.com

<http://www.matsusakaya.com>

丹後の地酒、龍宮浪漫譚、海囲い酒 検索



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。

美山ふるさと株式会社

どぶろく「美山 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。

原料には美山産の五百万石と水を使用し、温度管理を徹底し丁寧に仕込んでいます。

お米の旨味や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。

【流通温度】 常温 チルド 冷凍

【原材料】 米、米麹
(多い順)

【賞味期限】 なるべくお早めにお飲みください

【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

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

☎ 0771-77-0014 ☎ 0771-77-0020

✉ 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、農業に頼らず有機肥料のみを使用した、安心して安全な有機JAS認定茶を産地直送でお届けいたします。



【流通温度】 常温 チルド 冷凍

【原材料】 有機緑茶(碾茶)
(多い順)

【賞味期限】 300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 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

☎ 0774-88-3183 ☎ 0774-88-3881

✉ 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 **元気**

「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	【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 (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	

*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
TEL 0774-78-3771 FAX 0774-78-3772 E 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 **元気**

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。



御幸町 関東屋

江戸時代の末、弘化四年(1847年)に、現在の地、御幸南で創業しました。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	【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】 米味噌、砂糖、みりん、酒、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	

*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
TEL 075-231-1728 FAX 075-211-4373 E info@kantoya.co.jp

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

御幸町 関東屋 検索