

# 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PARTS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PARTSをつかった西京味噌ペースト

石垣島特産の香辛料ピPARTS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、 (多い順) ピPARTS	
【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



家族ぐるみで安定して暮らせる収入を得るために、17年間した9家族の仲間と一緒に設立した会社です。自然の力が生み出す手作り醤油「育てる醤油」を通して、私たちの「暮らし方のスタイル」をご提案しています。

## 株式会社 今しぼり

〒623-0351 京都府綾部市篠田町小西5番地

☎ 0773-21-6831 ☎ 0773-21-6831 ✉ shigasato@imashibori.com

www.imashibori.com

今しぼり 育てる醤油 食べる醤油 検索

株式会社 今しぼり

# 育てる醤油

価格 3,024円(税込) 内容 1個

美滴 可 29年度

元気

えっ?お醤油ってつくれるの!? あなたのリビングがミニ醤油蔵に

本格醤油を、リビングで簡単に作れる。当社特製の醤油麹に水を入れ、時々かき混ぜるだけ。ひと夏を越すと、色も香りも醤油に育ってきます。自分で搾り、世界一新鮮で、旨味たっぷりの醤油を楽しむことができ、搾った後のもろみも全部美味しく食べつくせます。



【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
【賞味期限】 常温2週間冷蔵6か月冷凍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

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

美滴 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 (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 宇治市模島町十一-66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 美演 可 27年度 農工商

## 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。  
<(特非) 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
- 【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)
- 【賞味期限】 製造後、4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 □セラチン □カシューナッツ □ごま

※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)

<http://www.kyoyasai-oil.jp>

〒622-0224 船井郡京丹波町高岡島田23「京都・丹波食彩の工房」内  
TEL 050-5217-2033 FAX 050-3737-8852 member@kyoyasai-oil.jp

京都やさいおいる  検索

### 株式会社京都紋付

## 衣類を黒く染めかえるサービス並びに黒染めデニム

価格 2,000円~(税込) 22年度 元気

### 黒紋付染めで洋服をカッコよくアップサイクルしませんか

京黒紋付染めを通じて紋付の黒だけを染めていましたが、近年国内外の有名アパレルメーカーから依頼を受けて、卓越した黒を染めています。また一旦世の中に出た製品を黒く染め直して、新しい商品としてアップサイクルするエシカルプロジェクトも行っています。



染め替え前



染め替え後



創業以来100年、京黒染を通じて黒だけを追求しています。当社の技術は黒を極める事と品質にあります。現在は黒紋付だけではなく、アパレルの黒染も行い、その品質と黒さは他に類を見ないと高い評価を得ています。

### 株式会社 京都紋付

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

〒604-8823 京都市中京区壬生松原町51-1  
TEL 075-315-2961 FAX 075-326-1277 arakawa@kmontsuki.co.jp

京都紋付  検索