



むしやしない

うのゆきこのカレー

価格 756円(税込) **内容** 1個 **30年度農商工**

厳選素材の完全植物性で化学調味料・小麦不使用の本格レトルトカレー!!

調味料類の二次原材料にも化学調味料・動物由来原料を含まない厳選された原料のみで開発したレトルトタイプの本格カレー。味の決め手となるのは京丹後で特殊農法技術により栽培・発酵加工された最高峰黒にんにく『フルーツガーリック』。



世界でただ一人の豆乳パティシエとして活動する鶴野友紀子が2006年に左京区一乗寺にオープンした洋菓子店。その活動は今やお菓子づくりに留まらず多岐にわたる。

【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】 玉ねぎ(国産)、じゃがいも、しょうが、ニンニク、マンゴーピューレ、砂糖(国産)、カスターソース、カレー粉、米粉、食塩(まほろば産/バイオレインック)、黒にんにく(ペーパースト)、オニオネオネ、食塩、トウモロコシペースト、醤油、香辛料、オニオネパウダー	(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】 製造日より2年間	
【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

むしやしない

〒606-8115 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

<https://648471.com/menu/unoyukiko-curry.html>

うのゆきこのカレー



株式会社 八代目儀兵衛

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・のごとし・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。

【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】 精米	(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】 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。	
【進物用】 □お中元 ■お歳暮	
【詰め合わせ】 □可 ■不可	

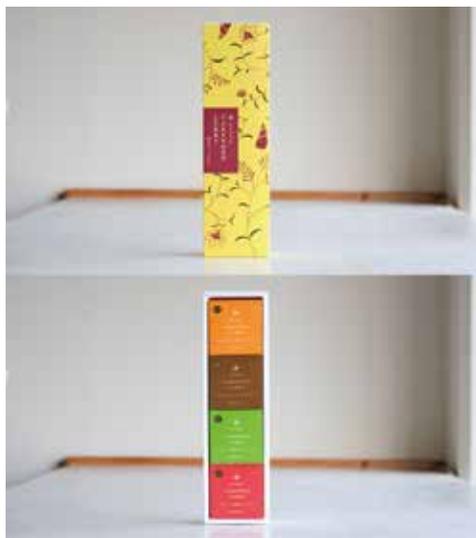
※該当項目は■で表示

株式会社 八代目儀兵衛

〒600-8883 京都市下京区西七条北衣田町10
TEL 075-201-5684 FAX 075-200-3518 E info@okomeya.net

<https://www.okomeya.net>

八代目 ギフト



自然再生に係る調査・計画・地域連携手法の提案を行っているコンサルタントです。地域の自然を守る仕組みの1つとして自然再生から得られた副産物を活用した缶詰を作りました。

株式会社 アドプランツコーポレーション

京タケノコカレー (4種)

価格 972円 (税込) 内容 キーマカレー (180g)、レッドカレー・チキンカレー、グリーンカレー (200g) 実演 可 31年度 農商工

京都缶*環づめプロジェクト

京都西山山麓の朝堀したタケノコを、そのままボイルした、タケノコにあうカレー4種を作りました!



【流通温度】 ■常温 □チルド □冷凍 【進物用】 ■お中元 ■お歳暮
【原材料】 キーマカレー、タケノコ、鶏肉、野菜(ほうじん、ニンジン)、トマト、チリペッパー、醤油、カレーパウダー、砂糖(塩化、上白糖)、味噌、醤油、食塩、香辛料、味噌「レッドカレー」、タケノコ、鶏肉、野菜、醤油(ひょうたん、ニンジン)、ココナツオイル、オリーブオイル、チリペッパー、醤油、食塩、カレーパウダー、醤油、味噌「グリーンカレー」、オリーブオイル、タケノコ、鶏肉、野菜(ほうじん、ニンジン)、トマト、チリペッパー、醤油、食塩、カレーパウダー、砂糖(塩化、上白糖)、味噌、醤油(ひょうたん、ニンジン)、ココナツオイル、オリーブオイル、チリペッパー、醤油、食塩、カレーパウダー、味噌、味噌「チキンカレー」、オリーブオイル、タケノコ、鶏肉、野菜(ほうじん、ニンジン)、ココナツオイル、オリーブオイル、チリペッパー、醤油、食塩、カレーパウダー、砂糖(塩化、上白糖)、味噌、醤油(ひょうたん、ニンジン)、ココナツオイル、オリーブオイル、チリペッパー、醤油、食塩、カレーパウダー、味噌、味噌「マッシュルームカレー」、オリーブオイル、タケノコ、鶏肉、野菜(ほうじん、ニンジン)、ココナツオイル、オリーブオイル、チリペッパー、醤油、食塩、カレーパウダー、砂糖(塩化、上白糖)、味噌、醤油(ひょうたん、ニンジン)、ココナツオイル、オリーブオイル、チリペッパー、醤油、食塩、カレーパウダー、味噌、味噌「ベトナムカレー」、オリーブオイル、タケノコ、鶏肉、野菜(ほうじん、ニンジン)、ココナツオイル、オリーブオイル、チリペッパー、醤油、食塩、カレーパウダー、砂糖(塩化、上白糖)、味噌、醤油(ひょうたん、ニンジン)、ココナツオイル、オリーブオイル、チリペッパー、醤油、食塩、カレーパウダー、味噌、味噌「ベトナムカレー」
【賞味期限】 3年間

※該当項目は■で表示

株式会社 アドプランツコーポレーション

〒604-0802 京都市中京区橘町92シンフォニー御所堺町御門前B-1
☎ 075-708-8587 ☎ 075-708-8494 ✉ office@addplants.co.jp

http://www.addplants.co.jp

環づめ 検索 

福島鯉株式会社

京さわらの旨味だし (だしパック)

受賞
食の食
6次産業化
コンテスト

価格 530円 (税込)(10g×5袋入)、1,490円 (税込)(10g×20袋入) 実演 可 29年度 6次化

日本初 サワラ煮干の製品化

さわら煮干開発プロジェクト京都は、原料→原料加工→加工販売までを府内企業が連携し、「純京都産」の商品を開発し、京都府産全国初のサゴシ煮干し商品として開発、販売することにより、漁業者や原料生産者、加工業者全てにメリットのある商品を開発。



【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】 さわら煮干し、うるめふし、かたくちいわしの煮干、こんぶ、乾しいたけ
【賞味期限】 1年 (特定原材料に準ずるもの20品目)
【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



福島鯉株式会社を取り扱う商品は、業務用「だし原料」です。その和食の土台である「うま味」を支えるのが、鯉節・さば節・いわし節・宗田節・煮干・あじ節・昆布等々の「だし原料」を提供させて頂いております。

福島鯉株式会社

〒604-0824 京都市中京区堺町通御池上ル
☎ 075-211-2940 ☎ 075-211-0343 ✉ mukuda.kazuhiro@fukushima-k.kyoto

http://www.fukushima-k.kyoto/

京さわらの旨味だし 検索

おおきに京都弁

価格 864円(税込)

内容 1個

23年度 農商工



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、洲中嶋農園は京都市内近郊で元気がいっぱい新鮮な米・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、だし巻き、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 健幸プラス

食塩無添加菜食カレー

価格 1,296円(税込) 内容 180g

31年度 農商工

食塩無添加、動物性脂肪不使用、グルテンフリーのインド風カレー

厳しい食事制限のある食事療法をする療養食の方の声から生まれた食塩無添加、動物性脂肪不使用、グルテンフリーのインド風カレー。独自の食塩無添加調味料の開発で実現しました。塩加減が自由自在。減塩をしたい方、塩を足しながら減塩が出来ます。



【つながり力】を大切に、健幸・ひと・生活をつなぐ地域共生企業の会社です。住み慣れた地域で暮らすのに食事と医療介護の問題を配慮サービスと訪問看護で解決します。

【流通温度】 ■常温 □チルド □冷凍

【原材料】 野菜ペースト(きのこ、トマト、玉ねぎ、にんじん)、りんごペースト、天然だし(いわし、うめ、さば)、昆布、煎、甘藷、赤ワイン、香辛料(一部にりんご、アーモンド含む)、塩、オリーブオイル、にんにく

【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

株式会社 健幸プラス

〒612-8136 京都市伏見区向島四ツ谷池14-19
☎ 075-603-3345 ☎ 075-603-3346 ✉ office@kenko-plus.co.jp

<https://kenko-plus.co.jp>

カレー 低カロリー レトルト 減塩 検索



京都伏見で餅米栽培からお餅への加工販売をしています。お餅やおはぎは、なやまち朝市や地域のイベント等で販売する他、年末は百貨店でも出店しております。また定期的に餅つき体験イベントを開催したり、出張餅つきも多数行っております。

ひかり餅中村本舗

竜馬餅

価格 400円(税込) 内容 1本 実演 可 29年度 農工商

自家栽培もち米(最高級餅米、滋賀羽二重)を100%使用した世界一の五平餅

一般的な五平餅は、うるち米で作られています。当店は100%自家栽培餅米(京都伏見、巨椋池で3ha栽培)を使用しております。1本1本手作業で串に刺し、特製の味噌だれも自家製。若男女問わず美味しいといっただけの自信あり! 添加物、保存料一切不使用のこだわりの五平餅をぜひ一度ご賞味ください!



【流通温度】 ■常温 □チルド □冷凍
 【原材料】 餅米、味噌、砂糖、醤油、みりん
 (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
 (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

ひかり餅中村本舗

〒612-8245 京都市伏見区横大路下三栖宮ノ後9-1
 ☎ 075-605-6815 ☎ 075-605-6815 ✉ info@kyoto-hikarimochi.jp

kyoto-hikarimochi.jp

ひかり餅中村本舗 検索

有限会社 農業法人 京都特産ぼーく



京とろまん(豚角煮まん)

価格 540円(税込) 内容 1個(100g) 実演 可 28年度 農工商

レンジで温めるだけで、本格的な角煮まんじゅうをお楽しみいただけます。

とろとろになるまで煮込んだ京都ぼーくの豚バラ角煮を、しっとり・ほのかな甘みをもたせたこだわりのまんじゅう生地で包みました。温めるだけの簡単調理で本格的な角煮まんじゅうをお召し上がりいただけます。



京都府独自の銘柄豚「京都ぼーく」や京都府産農産物を主原料に、美味しさ・健康・安全にこだわった商品づくりをしています。

【流通温度】 □常温 □チルド ■冷凍
 【原材料】 まんじゅう生地(小麦粉、糖質ラクトース、砂糖、食塩、卵(卵黄))、豚角煮(豚肉、味噌、醤油、砂糖、みりん)、あん(小麦粉、糖質ラクトース、砂糖、食塩、卵黄)
 (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
 (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 農業法人 京都特産ぼーく

〒601-8141 京都市南区上鳥羽卯ノ花9番地
 ☎ 075-693-7786 ☎ 075-693-7787 ✉ kpkatayama@gmail.com

https://www.kyoto-pork.co.jp/

京都ぼーく 検索



うつみ農園は現在の三代目の私に農業を引き継いでから、六次産業化にも取り組みをはじめ、「野菜の生産現場からフードロス発信」「農家が提案できる食の制限を回避」を目標に掲げ、缶詰商品を開発しました。

うつみ農園

自然派缶詰カンナチュールうつみ農園シリーズ (トマトカレーペースト)

価格 1,296円(税込) 内容 195g

実演 可

29年度 6次化

京都山科の都市型農園「うつみ農園」で収穫したこだわり野菜を缶詰に

大切に育てられた「うつみ農園」のトマトが「自然派缶詰カンナチュール」に出会って生まれたプレミアム缶詰。野菜をふんだんに使用し、おいしさで無添加にこだわった、贈って楽しい、もらってうれしい、食べて満足、な缶詰です。



【流通温度】 ■常温 □チルド □冷凍
【原材料】 野菜(トマト、タマネギ、にんにく、食用オリーブ油ほか
(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

(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

うつみ農園

〒607-8463 京都市山科区上山山講田町4

☎ 075-581-2916 ☎ 075-581-2915 ✉ twinbasssounds@gmail.com

<https://www.utsuminouen.kyoto/>

うつみ農園 検索



うつみ農園は現在の三代目の私に農業を引き継いでから、六次産業化にも取り組みをはじめ、「野菜の生産現場からフードロス発信」「農家が提案できる食の制限を回避」を目標に掲げ、缶詰商品を開発しました。

うつみ農園

自然派缶詰カンナチュールうつみ農園シリーズ (ナスのキーマカレー / ナスのタップナード)

価格 各972円(税込) 内容 各90g

実演 可

30年度 6次化

京都山科の都市型農園「うつみ農園」で収穫したこだわり野菜を缶詰に

「うつみ農園」のこだわり野菜のひとつ、ナスを使ったプレミアム缶詰。オリーブとあわせた風味豊かなディップソースのタップナード。スパイスをきかせて丁寧に作ったキーマカレー。どちらも食卓を彩ること間違いなしです。



【流通温度】 ■常温 □チルド □冷凍
【原材料】 【ナスのキーマカレー】ナス、食用オリーブ油ほか
(多い順) 【ナスのタップナード】ナス、黒オリーブ、食用オリーブ油ほか

【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】 製造後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

うつみ農園

〒607-8463 京都市山科区上山山講田町4

☎ 075-581-2916 ☎ 075-581-2915 ✉ twinbasssounds@gmail.com

<https://www.utsuminouen.kyoto/>

うつみ農園 検索

米粉こなもん

RICE FLOUR
KONAMON
GLUTEN FREE
MIYAMOTO FARM
KYOTO FUSHIMI

京都伏見
お好み焼きの
たこ焼きなどに

米粉カレー粉

RICE FLOUR
CURRY POWDER

GLUTEN FREE
VEGAN

MIYAMOTO FARM
KYOTO FUSHIMI
POWDER TYPE
5 SERVINGS

京都伏見
・アールケン
・ヒーガン
・ノンオイル
・ノンオイル

「京の農林女子ネットワークメンバーよりお届けします」

宮本ファーム／米とやさいの食工房

米粉こなもん・米粉カレーウ



価格 各864円(税込) 内容 各1個

29年度 6次化

京都の米粉で作ったこなもんミックス粉・カレーウ

「米粉こなもん」は、丹念に仕上げた平釜炊きの塩のまるやかな味と、昆布と玉ねぎが米粉の甘みとおいしさを引き立てます。「米粉カレーウ」は、ノンオイルのパウダータイプなのでカレー以外に調味料として使えます。27品目アレルゲンフリーでビーガン食品です。



有機肥料を主体に化学農薬を抑え、農業副産物を循環した、環境循環型農業に取り組んでおります。

【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】	*米粉(こなもん)・米粉、玉ねぎ、昆布、大豆油、ベータカロテン、グルタミン酸ナトリウム、グルタミン酸、オレフィン酸、米粉カレーウ/トウモロコシ、米粉、カレー粉、ココナッツオイル、糖質、モノオリーブオイル、シガーパウダー、スライス			(特定原材料に準ずるもの20品目)	
【賞味期限】	*米粉こなもん:270日、*米粉カレーウ:180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"/> 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 checked="" 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 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

宮本ファーム

〒612-8141 京都市伏見区向島二の丸町49-1番地
TEL 090-6552-3067 FAX 075-621-6517 E miyamotofarm.kyoto@gmail.com

<http://miyamotofarm.kyoto>

宮本ファーム 検索

株式会社 岡本ファーム

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)
【原材料】	鶏肉			(特定原材料に準ずるもの20品目)	
【消費期限】	2年			<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 <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 福知山市夜久野町今西中710
TEL 0773-37-0664 FAX 0773-37-0664 E okamoto.farm@outlook.jp

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

岡本ファーム 京地どり 検索

食品

スイーツ

飲料・酒類

その他



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尙田舎暮らしと、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式会社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

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

【原材料】 鹿肉
（多い順）

【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

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

☎ 0773-38-0553 ☎ 0773-38-0553 ✉ e.inaka-gurashi@bz03.plala.or.jp

有限会社 やくの農業振興団

京そば素麺 夜久野かすみ

価格 1,620円（税込） 内容 (麺)100gx4 (濃縮つゆ)25mlx4 実演可

29年度 6次化



近隣の農家と協力し、自社にてそばの生産・製粉し農工商連携による製麺にてそば加工品を販売。6次産業化に取り組んでいます。弊社商品はワンランク上の蕎麦としてギフト品としてもご愛顧頂いております。

霧が育てた京の蕎麦

霧が多く、昼夜の寒暖差が大きいことから良質に育った京都 福知山・夜久野産のそば・国産小麦粉・塩のみで製麺した、純国産、無添加の1.2mm極細麺です。なめらかでのど越しが良く蕎麦の香りも楽しめる、新しい麺となっております。



【流通温度】 常温 チルド 冷凍

【原材料】 【麺】小麦粉、そば粉、食塩
【つゆ】だし（鰹節、さば節、昆布、うるめ酢、いもじり酢、菜油かつお節）、醤油（本醸造）、砂糖、脱脂エキス、食塩、オリゴ糖、醸造酢、酵母エキス

【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

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

☎ 0773-38-1377 ☎ 0773-38-1377 ✉ yakuno@kyoto-shinkoudan.jp

<https://kyoto-shinkoudan.jp/soba/>

はじまりは小さなそばの実 検索

後藤商店



干しこのわた

価格 1,080円(税込) 内容 3g

24年度 農商工

日本三大珍味このわたをお手軽に♪

京都天橋上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 (多い順)	□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 宮津市江尻377

☎ 0772-47-2002 ☎ 0772-47-2002 📧 namakoya510@leto.eonet.ne.jp

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

後藤商店 検索



レストラン アン・ソン・ベニール

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、実山椒、生姜で風味付け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。



ジャンルにとらわれず、素材重視のビオ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りの吉田農園が連携し、原料から手塩にかけ、“京のわひーじょ”が完成しました。

【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】	【宇治抹茶】未造、しらす、たけのこ、黒大豆、宇治産茶、筍 【実山椒】オーブオイル、パイナップル、たけのこ、落花生とがらみ、黒豆、はちまき、生姜、オリーブオイル、黒山椒、たけのこ、大豆粒、みょう、生姜、にんにく、醤油	□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】	30日	□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

レストラン アン・ソン・ベニール

〒629-2244 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



とまと味噌 九条ねぎ田楽

価格 454円(税込) 内容 100g

31年度 農商工

九条ねぎを特製のとまと味噌に漬け込んだ新感覚のお漬物

規格外で通常は出荷できないトマトをすり潰し、味噌と混ぜて特製のとまと味噌を作り、そこに九条ねぎを漬けこみました。ご飯のお共に最適ですし、冷奴などの薬味としても使っていただけます。規格外トマトを有効活用しており、食品ロスの解決にもなります。



株式会社 京の舞妓さん本舗は、京都市中京区が本社の漬物の製造・販売会社で、江戸時代からの漬物の製法にこだわり、保存料や着色料を使わない伝統的な京漬物の他、トマトなどを使った創作漬物を製造している。

【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)
【原材料】	ねぎ、生姜、漬け原材料(味噌) (多い順) 米、大豆、砂糖、食塩)とま と、砂糖、米酢、醤油、食塩)		<input type="checkbox"/> 卵 <input 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 (特定原材料に準ずるもの20品目)
【賞味期限】	60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"/> 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 checked="" type="checkbox"/> 大豆
【進物用】	<input checked="" 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
【詰め合わせ】	<input checked="" type="checkbox"/> 可 <input type="checkbox"/> 不可		<input type="checkbox"/> ゼラチン <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> ごま

※該当項目は■で表示

株式会社京の舞妓さん本舗

〒621-0033 亀岡市藤田野町佐伯浦亦28-3
TEL 06-6346-7688 (大阪事務所) FAX 06-6346-7668 (大阪事務所) E-mail awa.maiko@gmail.com

<http://www.kyo-kamekura.jp/>

亀蔵 漬物 検索



株式会社 グロウティ

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てヘルシー。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(屋号) 株Glowty」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。

【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】	砂糖、生飴、白ワイン、夏みか、蜂蜜、わらび粉		<input type="checkbox"/> 卵 <input 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 (特定原材料に準ずるもの20品目)
【賞味期限】	6か月		<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"/> 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 checked="" type="checkbox"/> 大豆
【進物用】	<input checked="" 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
【詰め合わせ】	<input checked="" type="checkbox"/> 可 <input type="checkbox"/> 不可		<input type="checkbox"/> ゼラチン <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> ごま

※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
TEL 0771-24-2000 FAX 0771-24-2266 E-mail kyoto@mamekuro.jp

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

豆屋黒兵衛・農の郷・ロールケーキ・野菜ジャム 検索

株式会社 辻富(京都辻農園)



『石清水』玄米レンジごはん

価格 270円(税込) 内容 120g 実演 可 29年度 6次化

★新感覚★ 食べやすい『玄米ごはん』

玄米ごはんは、栄養価が高く体に良い、でも美味しく炊くのが難しいですよね？そこで、「手軽さ・食べやすさ・美味しさ」にこだわったレンジパックをつくりました。加工品なのに超一流米『石清水』を使用するという職人気質な逸品を是非ご賞味下さい。



代々、米と筍の2品しか生産しない職人「二姓」(百姓ではない)。その分50倍こだわるをモットーに、京の老舗料亭に長年愛され全国コンクールでも受賞したお米『石清水』や、1本20万円の高級筍を生産する。

【流通温度】 ■常温 □チルド □冷凍	【アレルゲン】
【原材料】 玄米(京都府産) (多い順)	(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】 8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 辻富

〒614-8064 八幡市八幡松原11
☎ 075-950-8811 ☎ 075-950-8872 ✉ info@kyoto-t.net

<https://kyoto-t.net/>

京都辻農園

株式会社 辻富(京都辻農園)



『石清水』茶がゆレンジパック

価格 378円(税込) 内容 250g 実演 可 30年度 6次化

★体に優しい★『茶がゆ』レンジパック

とにかく素材にこだわりました。米・お茶どちらもが、京都府産で農薬・化学肥料を一切使用せず栽培されたものを使用。体調を崩した後の回復期間や夏バテ時期にも、「これなら食べられる」と好評です。極上素材で体を優しくいたわってくれる逸品です。



代々、米と筍の2品しか生産しない職人「二姓」(百姓ではない)。その分50倍こだわるをモットーに、京の老舗料亭に長年愛され全国コンクールでも受賞したお米『石清水』や、1本20万円の高級筍を生産する。

【流通温度】 ■常温 □チルド □冷凍	【アレルゲン】
【原材料】 精米(京都府産)緑茶(ほうじ茶) (多い順)	(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】 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 辻富

〒614-8064 八幡市八幡松原11
☎ 075-950-8811 ☎ 075-950-8872 ✉ info@kyoto-t.net

<https://kyoto-t.net/>

京都辻農園

「京の農林女子ネットワークメンバーよりお届けします」

ファームガーデン空詩土

ブルーベリージャム



価格 520円(税込) 内容 110g

6次化

有機栽培のブルーベリーを使った程よい甘さのジャム

京丹後産ブルーベリーと、種子島の洗双糖のみで仕上げたジャムです。



ファームガーデン空詩土では、環境にやさしく、土にこだわって、毎年有機物を沢山施した畑でブルーベリーを栽培しています。夏には摘み取り体験もしています。ジャムは、ひと粒ずつ摘み取った完熟のブルーベリーと種子島の洗双糖のみを使って程よい甘さのジャムに仕上げました。ブルーベリー本来の香りをお楽しみください。

【流通温度】■常温 □チルド □冷凍

【原材料】ブルーベリー、砂糖
(多い順)

【賞味期限】1年(未開栓)

【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

ファームガーデン空詩土

〒629-3121 京丹後市網野町島津1223-1

TEL 0772-72-3889 FAX 0772-72-3889

kananosorashido@gmail.com

農事組合法人 田吾作

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 農工商

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、農業・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

TEL 0772-85-0002 FAX 0772-66-3090

nohohonn@lapis.plala.or.jp



「子供からお年寄りまで、食べても安全・安心」な美味しい野菜やお米をお届けします。

株式会社 エチエ農産

野菜パウダーのいろいろ

価格 324円(税込) 内容 1瓶/10g

29年度 **農商工**

豊かな食の安全を皆様にお届けする

野菜そのものの色を使いパウダーにすることでパン、アイスクリームなどに入れて色を付けることに御利用いただけます。



【流通温度】 ■常温 □チルド □冷凍

【原材料】 野菜そのもの
(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 エチエ農産

〒629-3552 京丹後市久美浜町女布684
☎ 0772-84-0625 ☎ 0772-84-0633 ✉ info@echie.jp

<https://echie.jp>

ビス、オーガニック、パウダー 検索



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。ばい貝魚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。

天の酒喰食房

ばい貝ごはんの素

価格 1,080円(税込) 内容 300g

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。



【流通温度】 □常温 ■チルド □冷凍

【原材料】 白バイ貝(国産)、醤油、みりん、昆布、鰹節(材料の一部に小麦、大豆含む)
(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

天の酒喰食房

〒627-0004 京丹後市峰山町荒山1130-1
☎ 0772-62-8478 ☎ 0772-60-8665 ✉ takeyama@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、少しでも地元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

丹後ばらずしセット(2合用)



価格 1,080円(税込) 内容 具材(2合用:約4人分) 1セット 29年度 **6次化**

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」「味付しいたげ」、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。誰でも簡単に作れる詳しいレシピ付きです。舞鶴港水揚げの鯖を使用。



<p>【流通温度】■常温 □チルド □冷凍</p> <p>【原材料】(多い順) 合わせ酢(米酢、砂糖、塩、昆布)、おぼろ(さば味付(塩、砂糖、醤油、味噌)、味付しいたげ(しいたげ、味噌、醤油、砂糖、塩)、しょうが(生薑(丹後産)、漬り原材料(梅酢、しそ、醤油、甘味料(糖、メチルオレンジ、香料(アノニム、V.B1)、保存料(ビタミンE)))</p> <p>【賞味期限】80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</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 □オレシジ □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

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
TEL 0772-65-3258 FAX 0772-65-2879 E-mail info@umeyahonpo.com

<http://umeyahonpo.com/>

うめや本舗,京丹後市,丹後ばらずし

「京の農林女子ネットワークメンバーよりお届けします」

株式会社秋田農園

京都山城のねぎ3兄弟



価格 各432円(税込) 内容 各50g入 27年度 **6次化**

ねぎ好きの為の調味料

山城のねぎを栽培しているねぎ農家を作る、ねぎ好きの為の調味料です。いつもの味に変化が欲しい時には、ねぎべーぜ。パンはもちろん、お料理の隠し味にねぎジャム。淡泊な味に相性抜群のねぎ味噌。ぜひ、ご賞味ください。詳しくはHPまで。



<p>【流通温度】■常温 □チルド □冷凍</p> <p>【原材料】(多い順) ねぎべーぜ(葱、オリーブオイル、大蒜、松の実、塩)、ねぎジャム(葱、砂糖、生油、しそ、コンスタート、米粉)、ねぎ味噌(葱、玉葱果汁、醤油、味噌、コンスタート、米粉、塩)</p> <p>【賞味期限】6ヶ月</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 □オレシジ □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



秋田農園は、京都府木津川市山城町で青ねぎの周年栽培を行っています。「品質」「風味」「日持ち」にこだわった、根付きの青ねぎを生産・販売しております。『山城のねぎ』を地域ブランドとして確立させるために、日々邁進しております。

株式会社秋田農園

〒619-0204 木津川市山城町上粕乾町33
TEL 090-7769-0917 FAX 0774-86-5521 E-mail y.akita@akita-farm.jp

<https://www.akita-farm.jp/>

京都 秋田農園

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にと、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。

<p>【流通温度】 ■常温 □チルド □冷凍</p> <p>【原材料】 鶏卵 (多い順)</p> <p>【賞味期限】 14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</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

有限会社 みずほファーム

〒622-0312 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



鶏ツマ(黒豆味噌 酒粕山椒 ペペロン一味)

価格 各702円(税込) 内容 1袋

27年度 **6次化**

親鶏「京桜」のムネ肉で作ったおツマミ

自鶏舎で育てた旨味の強い親鳥「京桜」のムネ肉を、京都の食材(亀岡・片山商店の黒豆味噌、伏見・招徳酒造の酒粕、清水・七味家本舗の辛口一味を使用)にこだわり味付けしました。お酒のアテやご飯のお供にぴったりです。



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。

<p>【流通温度】 □常温 ■チルド □冷凍</p> <p>【原材料】 【黒豆味噌】 鶏肉、黒豆味噌、醤油、みりん、酒、食塩、砂糖 【酒粕山椒】 鶏肉、酒粕、塩、みりん、酒、山椒 【ペペロン一味】 鶏肉、なたね油、にんにく、塩、唐辛子</p> <p>【賞味期限】 20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</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

有限会社 みずほファーム

〒622-0312 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

株式会社 京都ものがたり

京都・丹波やさいおいる

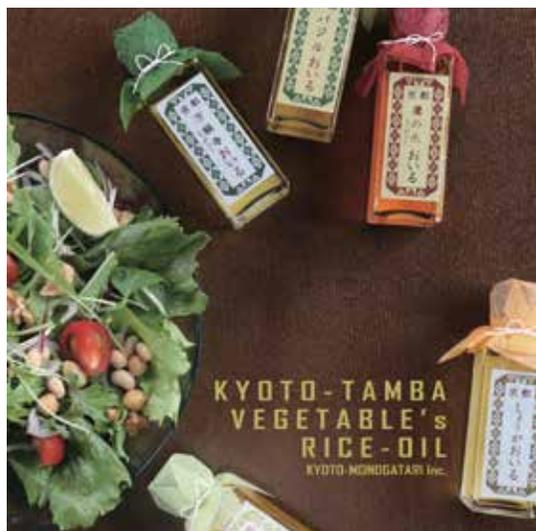
価格 864円(税込)

内容 100g

実演 可

29
年度

農商工



京丹波町、竹野地域では、過疎高齢化と後継者不足を目前にして、子供達が誇れるふるさとであり続けるために、若者が住み続けることができるように、農業の6次産業化による地域振興に取り組んでいます。

いつものお料理にひとさじ加えるとワンランクアップの仕上がりに。

「京都・丹波やさいおいる」は、京丹波産の新鮮な野菜の栄養素やうま味、風味が詰まった香味食用油です。

【流通温度】 常温 チルド 冷凍

【原材料】 食用米油 (国産)、九条ねぎ等 (多い順)

【賞味期限】 製造後、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5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 きゅうい 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 京都ものがたり

〒622-0224 船井郡京丹波町高岡島田23 「京都・丹波食彩の工房」

☎ 050-5216-5665 ✉ member@kyoyasai-oil.jp

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

京都・丹波やさいおいる

検索

浦嶋の里

のっけて食べる京野菜味噌(九条ねぎ、伏見とうがらし)

価格 500円(税込)

内容 100g

21
年度

農商工



京都府産の酒米「祝」を使用した麹作りからはじめ、昔ながらの製法で味噌を製造しています。少量生産ながら町のおばちゃん達が丹精込めて味噌の仕込みを行っています。

伝統京野菜の九条ネギと伏見甘長とうがらしを使用したおかず味噌

伝統京野菜の九条ネギと伏見甘長とうがらしを使用したおかず味噌です。ご飯のお供、おにぎりの具材、また野菜をディップしたり、調味料としても万能に使えます。

【流通温度】 常温 チルド 冷凍

【原材料】 「九条ネギ」(産地)、(味噌、大豆、塩)、九条ネギ、三温糖、酒、みりん、生薬、ごま油、胡麻 (多い順)

【賞味期限】 6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5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 きゅうい 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

浦嶋の里

〒626-0404 京都府与謝郡伊根町本庄宇治734

☎ 0772-33-0649 ☎ 0772-33-5133 ✉ yumina@ebony.plala.or.jp

京みそ 焼鯖寿司

価格 1,453円(税込) 内容 1本

26年度 **6次化**



こだわりの与謝野町産米と独自製法で仕上げた、みそ味の焼鯖寿司

京都丹後・与謝野町産米を100%使用した自慢の舍利と、京味噌をベースにした味噌だれで独自製法により焼成した焼鯖を合わせた、奥深い味わいの「京みそ焼鯖寿司」/地元の米農家で組織された加悦ファーマーズライス米・野菜生産者協議会の契約栽培米を使用。



丹後米の消費拡大と地元の雇用創出を目的に平成11年に設立されました。本社工場では約100名の従業員が働いており、高速道路、空港、駅、生協等に販売している他、京都大丸店、近江八幡店等の直営店もあります。

【流通温度】	■常温 □チルド □冷凍	【アレルギー】	(特定原材料7品目)
【原材料】	さば、米、すし酢、加工酢、食用こめ油、鰹節調味液、調のみそ、いりごま、食塩、砂糖、こんぶ調味液、かつお調味液、調味酢	□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)
【消費期限】	製造日を含む3日目23時	□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	
【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 加悦ファーマーズライス

〒629-2412 与謝郡与謝野町字香河424番地
TEL 0772-44-3630 FAX 0772-44-3631 E kyoto-kaya@clear.ocn.ne.jp

<https://farmersrice.co.jp>

京の加悦寿司 検索

有限会社 誠武農園

にんにくセット【至福】

価格 4,860円(税込) 内容 5個

実演可 30年度 **6次化**



にんにく好き農家が育てて作った ご飯とおかずの調味料

にんにくシリーズ、ここに集結！至福を皆様に。食欲に捧げる、大地の贈り物。にんにく好き農家が育てて作ったご飯とおかずの調味料。「京都産にんにく」たっぷり!! 万能たれ2種・おいる・味噌ディップ2種・香りと旨味の至福の調味料セット。



京都丹後の入り口にある与謝野町。大江山のふもとに誠武農園があります。山から流れる豊かな自然水で育つ京野菜を皆様に。

【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】	にんにく・醤油・玉ねぎ・グラニュー糖・米油・酒・みりん・梨ペースト・米酢・ごま・しょうが・とうがらし・味噌	□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 □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	
【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 誠武農園

〒629-2422 与謝郡与謝野町滝3074番地
TEL 0772-43-2319 FAX 0772-43-2320 E info@seibunouen.com

<http://www.seibunouen.com>

有限会社誠武農園 検索