

京都かめよし

ナチュラルポップコーン

受賞
第13回
6次産業化
コンテスト

価格 500円~690円(税込)

内容 約40g 塩・黒七味のみ約20g

26年度 農商工

山里の恵みを詰め込んだ新しい京菓子

京都かめよしのナチュラルポップコーンは、京都産・国産・オーガニックの材料を使用した和フレーバーのポップコーンです。京北産の「完熟山椒」、舞妓はんお墨付き「黒蜜きな粉」、京職人のこだわり「和三盆」、美山芦生の「とち蜂蜜」、京丹後夕日ヶ浦の「塩」、祇園原了郭の「黒七味」の6種類の他、旬のものを使った期間限定商品もございます。



京都市左京区の自家農園産の、栽培中農薬・化学肥料不使用の爆裂種とうもろこしを、エアープップ製法でふんわりと弾けさせ、京都らしい天然素材のフレーバーで仕上げた、完全無添加の自然派ポップコーンです。

【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】	【完熟山椒】とうもろこし(京都広河原産・栽培中農薬化学肥料不使用・選別子粒み選んでない)、有機砂糖、有機オリブオイル、松山椒(京都北産)、塩(京丹後産)		
【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

亀井 芳郎(京都かめよし 北山 labo)

〒603-8113 京都市北区小山西元町4丁

☎ 075-202-8466 ☎ 075-202-8466 ✉ kyotokameyoshi@ares.eonet.ne.jp

<https://www.kyotokameyoshi.com>

レ・フレール・ムトウ

Rakka (ラッカ)

価格 1,000円(税込)~

内容 1箱

31年度 農商工

まるで野菜を食べているかのようなお菓子!

農家さんが作った新鮮な野菜のパウダーを活かした、卵を使わないクッキーです。



2000年に岩倉にオープンした、パンとケーキのお店です。

【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】	小麦粉、バター、グラニュー糖、ホウレン草、小松菜、脱脂粉乳、塩		
【賞味期限】	45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

レ・フレール・ムトウ

〒606-0028 京都市左京区岩倉南木野町8番地

☎ 075-724-3299 ☎ 075-724-3299 ✉ les_freres.iwakura@moutaux.jp

<http://www.moutaux.jp>

レ・フレール・ムトウ 検索

あわ 粟ぜんざい

価格 1,100円(税込) 内容 1個

31年度 **農商工**

京都産の粟(あわ)を使った粟ぜんざい

粟ぜんざいとは、蒸した粟餅に熱々のこし餡をかけたものです。なめらかな餡にプチプチとした粟の食感が際立つ、滋味溢れる一品です。国産の粟は希少であり、和束町のオカダファームにて無農薬で作られた京都産粟を使った、京粟ぜんざいをぜひご賞味下さい。



月ヶ瀬は昭和元年創業の老舗甘味処。丹波大納言や天然製法の糸寒天など、素材にこだわった上質な甘味に定評があります。また、和束町のオカダファームは、農業や化学肥料を使わず、安心安全の農作物を作っています。

【流通温度】 ■常温 □チルド □冷凍 【原材料】 粟、小豆、砂糖、もち米 (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

有限会社月ヶ瀬

〒604-8106 京都市中京区堺町通御池下る丸木材木町675-103
 ☎ 075-212-1959 ☎ 075-212-1959 ✉ yuki@tsukigase.jp

<https://tsukigase.jp>

月ヶ瀬 検索

米
パンケーキ
プレーン味
RICE FLOUR PANCAKE MIX PLANE
GLUTEN FREE
MIYAMOTO FARM KYOTO FUSHIMI

米
パンケーキ
キナコ味
RICE FLOUR PANCAKE MIX KINAKO
GLUTEN FREE
MIYAMOTO FARM KYOTO FUSHIMI

「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

米粉パンケーキミックス(プレーンキナコ)



価格 各864円(税込) 内容 各1個

30年度 **6次化**

京都の米粉で作ったグルテンフリーのパン

「プレーン」は、米粉の美味しさと天然ミネラル豊富で身体に優しい国産さとうきび糖の自然な甘さがふんわりと広がります。「キナコ」は、米粉とキナコの特徴を生かし、ふんわりしっとりした食感に。キナコの香ばしさときび糖の自然な甘さが広がります。



有機肥料を主体に化学農業を抑え、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】 ■常温 □チルド □冷凍 【原材料】 「プレーン」/米粉、砂糖、ベーキングパウダー(アルミフリー)、でんぷん、食塩 (多い順) 「キナコ」/米粉、砂糖、キナコ、ベーキングパウダー(アルミフリー)、でんぷん、食塩 【賞味期限】 270日(プレーン)、180日(キナコ) 【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

宮本ファーム

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

<http://miyamotofarm.kyoto>

宮本ファーム 検索



自然豊かな綾部市の上林地域で地元産材料を中心とした加工食品を作り、幅広い世代に親んでもらえる食作りを目指すすまいる工房と、食の安心・安全を追求し無農薬野菜作りに取り組む(株)健康ファームの連携です。

すまいる工房

さつまいも甘酒プリン

価格 380円(税込)

内容 90g

30年度 農工商

さつまいもと米麴で作った甘酒のやさしいプリン

綾部市産のさつまいもと自家製米麴で丁寧に作ったさつまいも甘酒と国産大豆の無調整豆乳を使用し、卵・乳製品等のアレルギーを起こしやすいとされる材料を極力使わず、保存料・香料等の添加物を使わず、なめらかで体にやさしいプリンに仕上げました。



【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 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
【原材料】	無調整豆乳(国内産)、さつまいも甘酒【さつまいも(京都府綾部市産)・自家製米麴、甜菜糖(北海道産)、塩麹(自家製米麴・塩)、アガー		
【賞味期限】	冷凍:出荷日より冷凍での賞味、チルド:製造日より4日		
【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

すまいる工房

〒623-1122 綾部市八津合町古城山1-3

☎ 090-8798-0539 ✉ smileworks.ayabe@gmail.com

<https://smilekobo.jimdofree.com/>



京都の北部、綾部市。元和菓子職人の茶農家が、自家製のお茶や小豆を使ったお菓子屋さんをしています。自分で作った原料で創作する和菓子の可能性を日々追いかけています。

Goodies (グディーズ)

茶和らび

価格 600円(税込)

内容 3個

30年度 6次化

元和菓子職人の茶農家が作る自家製抹茶使用のわらび餅

綾部産の一番茶碾茶のみを使用した抹茶クリームを、貴重な本わらび粉を使ったわらび餅で包みました。一番茶特有のやさしい甘みと旨みがお口の中に広がります。本わらび粉を使用したわらび餅の食感も絶品です。



【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 checked="" 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 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
【原材料】	砂糖、生クリーム、わらび粉、トレハロース、抹茶、きな粉		
【消費期限】	解凍後2日		
【進物用】	<input checked="" type="checkbox"/> お中元 <input checked="" 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

Goodies (グディーズ)

〒629-1274 綾部市和木町樋ノ口33

☎ 090-3727-4719 ✉ cyc1994goodies@gmail.com

<http://r.goope.jp/goodies>

米粉かたクッキー

価格 2,592円(税込) 内容 18個

実演 可 30年度 農工商

新しい製法の米粉型詰めクッキー

京都・綾部産のお米を使い、小麦、乳、卵は使わずに仕上げました。天然色素で彩りよく、箱にもこだわり贈答にも大変お喜びいただいております。グルテンフリー、無添加。



「京都グルテンフリー米粉事業」として会社を設立。京都のお米を消費者のニーズに合わせて多種多様に加工し、「あたらしいお米のかたち」をお届けしています。

【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
【原材料】	米粉・なたね搾油・有機メープルシロップ・吉野本葛・和三益糖・片栗粉・ほうじ茶パウダー・紫芋パウダー・桑の葉パウダー	(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30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

iicome 合同会社

〒623-1122 綾部市八津合町西屋14
☎ 0773-21-8174 ☎ 0773-54-0388 ✉ info@koku-kyoto.com

<https://www.koku-kyoto.com>

株式会社 林屋久太郎商店

宇治抹茶チョコクランチ「茶乃樹」

受賞
京の産
6次産業化
コンテスト

価格 1,458円(税込) 内容 9個箱入

28年度 6次化

ほんまもの宇治抹茶の美味しさをインパクト強く

ホワイトチョコレートの甘さには負けないように抹茶の持つ苦み、渋みを生かしてインパクト強くブレンドし口いっぱいに宇治抹茶の風味感じる逸品に仕上げました。(使用するクランチに部材は有馬炭酸せんべい)



林屋久太郎商店の当主は宇治のお茶屋として初めてお茶に拘ったお茶が主役の抹茶スイーツを作り上げた。これは茶離れを食い止める手段の一つとして考案。独立後屋号を「京都・宇治茶游堂」として邁進しております。

【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
【原材料】	砂糖、小麦粉、ココアパウダー、粟粉、緑粉乳、抹茶、塩/炭酸泉(神戸市) 重曹、乳化剤、香料	(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】	180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

株式会社 林屋久太郎商店「京都・宇治 茶游堂」

〒611-0003 宇治市平尾台四丁目13-8
☎ 0774-33-8236 ☎ 0774-33-8677 ✉ hayashiya@chayudo.jp

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



ガーデンモリスはクラシックな雰囲気のカフェです。地元の新鮮なお野菜を使い、健康を意識したランチやお弁当、お菓子を提供しています。

ガーデンモリス

〒621-0262 亀岡市畑野町広野井3-145
☎ 0771-20-4994 ✉ milu.ami0603@gmail.com

ガーデンモリス

菊芋・希少糖入りお干菓子

価格 800円(税込)

内容 22g

31年度 **農商工**

菊芋・希少糖を使った低カロリーのお菓子

亀岡産菊芋・希少糖を使った健康志向の方にも安心して食べて頂けるお菓子です。



【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】	和三盆・グラニュー糖・希少糖・ (多い順) 菊芋・柚子・クランベリー・赤 味噌・抹茶・黒胡麻・香料		<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
【賞味期限】	3ヶ月		(特定原材料に準ずるもの20品目)
【進物用】	<input type="checkbox"/> お中元 <input type="checkbox"/> お歳暮		<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
【詰め合わせ】	<input type="checkbox"/> 可 <input checked="" type="checkbox"/> 不可		<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

※該当項目は■で表示

<https://gardenmorris.life/>

亀岡 猫がいるカフェ



京都府の北部、丹後 夕日ヶ浦・木津地区において、創業23年、土産物店と和菓子製造販売を行っている株式会社ポラリスと京丹後市で茶葉の生産をしている福喜農園株式会社が連携して開発しました。

株式会社 ポラリス

ガラシャの涙

価格 1,300円(税込)

内容 6個入

24年度 **農商工**

ひんやり和スイーツ 京丹後産抹茶使用の水まんじゅう

丹後七姫の一人、細川ガラシャ夫人にちなんだ和菓子。京丹後「福喜農園」の抹茶を贅沢に使用した抹茶餡。そして、清らかな心を表現した真っ白な生クリーム。ふたつの甘さを透明な生地ですっきり包み込みました。



【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】	白餡、砂糖、葛粉、生クリーム、 (多い順) ム、澱粉、水飴、抹茶、着色料		<input type="checkbox"/> 卵 <input checked="" 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
【賞味期限】	冷凍 30日間		(特定原材料に準ずるもの20品目)
【進物用】	<input type="checkbox"/> お中元 <input checked="" type="checkbox"/> お歳暮		<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
【詰め合わせ】	<input type="checkbox"/> 可 <input checked="" type="checkbox"/> 不可		<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

※該当項目は■で表示

株式会社 ポラリス (御菓子司 あん)

〒629-3241 京丹後市網野町木津5
☎ 0772-74-9109 ✉ 0772-74-9108

京のお茶フィナンシェ 食べくらべセット

価格 1,500円(税込) 内容 6個(桑茶フィナンシェ3個、抹茶フィナンシェ3個) 30年度 農商工

世界の食卓にひとさじの感動を

本商品は、新たな京都スイーツとして機能性が高い"桑"と老舗茶師が厳選した"抹茶"を御所南の140年続く老舗菓子屋と共に、京都人が大好きな洋菓子として美味しく焼き上げました。



弊社は、「京菜味」×「京都の老舗企業」をマリアージュして京都「黄金菜味®」ブランドを展開している農地所有資格法人です。京丹後地域は古くから薬膳菜味の郷として知られており、国内自給率0.1%以下の希少な京菜味を地域と共に育てています。

【流通温度】 常温 チルド 冷凍
 【原材料】 (多い順) バター、卵白、砂糖、小麦粉、アーモンドパウダー、ホワイトリガー、米粉、桑葉粉末/抹茶 (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)
 【賞味期限】 60日(90日担保)
 【進物用】 お中元 お歳暮
 【詰め合わせ】 可 不可
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

京都 株式会社

〒627-0142 京丹後市弥栄町黒部3443
 ☎ 0772-60-6211 ☎ 077-523-2832 ✉ fukumoto@kyoto-corp.jp

<https://www.kyoto-corp.jp/>

株式会社 京・美山ゆばゆう豆

美山ゆばろおる

価格 2,160円(税込) 内容 豆乳ゆばろおる1本、抹茶黒豆乳ゆばろおる1本 23年度 農商工

京都府産大豆の美山の豆乳とゆばをたっぷり使ったロールケーキ

地元農家さんと作る美山産大豆を中心とした京都府産大豆のゆばと豆乳を使った優しい甘みのロールケーキ。スポンジとクリームの間にはゆばをそのまま使用。美山の大豆生産者様、ゆば職人と精華町ポエム洋菓子店パティシエとのコラボ商品です。



大自然の京都美山町で大豆作りから始めるオンリーワンのゆばづくり。産地は地元農家さん、京都府内大豆農家様のご協力で京都府産のみ。丹波黒を使用した黒いゆばも料亭やホテル様からも好評です。

【流通温度】 常温 チルド 冷凍
 【原材料】 (多い順) 豆乳、砂糖、卵、生クリーム、ホワイトチョコレート、小麦粉、ゆば、竹炭、抹茶、脱脂粉乳、香料、植物油、増粘剤、β-カロテン (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)
 【賞味期限】 2か月
 【進物用】 お中元 お歳暮
 【詰め合わせ】 可 不可
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

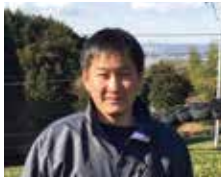
※該当項目は■で表示

株式会社 京・美山ゆばゆう豆

〒601-0731 南丹市美山町又林新道下16
 ☎ 0771-75-0019 ☎ 0771-75-0019 ✉ info@yuuzu.com

<http://miyamayuba.com>

美山ゆばろおる



京都府の南部山城町神童子で宇治茶の栽培を古くから続けております。抹茶の原材料である碾茶を栽培し、自農園で石臼で丁寧に挽き、色や香りの良い抹茶へと加工します。茶を使った商品販売にも取り組んでいます。

「京の農林女子ネットワークメンバーよりお届けします」

森田製茶

神ちよこ プレゼント用



価格 700円(税込) 内容 6g×6個 36g

29年度 **6次化**

茶農家のこだわりチョコレート

茶栽培の地“神童子(じんどうじ)”にちなんで名付けた『神ちよこ』は茶農家が石臼挽きの宇治抹茶・京番茶をふだんに使用して作ったお茶のチョコレート。かわいいキューブ型のパッケージでパレンタインやお土産等のプレゼントに最適です。



<p>【流通温度】 ■常温 □チルド □冷凍</p> <p>【原材料】 (多い順) 砂糖・ココア(バター・植物油脂)・脱脂粉乳・全乳粉・乳糖・抹茶または京番茶・乳化剤(大豆由来)・香料</p> <p>【賞味期限】 5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) □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

森田製茶

〒619-0203 木津川市山城町神童子不晴路117
☎ 0774-86-2011 ☎ 0774-86-5505 ✉ moritaseicha@gmail.com

<https://www.moritaseicha.com/>

神ちよこ

株式会社 筒川そば

筒川そばポルポローネ

価格 1,296円(税込) 内容 3袋入り1箱

27年度 **農商工**

幸せをつなぐお菓子

筒川そばポルポローネは、京都丹後半島の筒川そばのそば粉をふだんに使い、ほろりとほどける口どけと広がるそば粉の香りをお楽しみください。



筒川そばは伊根町産の筒川そばの生産者から刈取・乾燥・調整の作業を受託、全量を買取り製粉し町内外の飲食店に販売、パティスリー・パニーユは与謝野町で地元産の素材を生かした洋菓子の生産販売を行っている。

<p>【流通温度】 ■常温 □チルド □冷凍</p> <p>【原材料】 (多い順) バター、そば粉、そばの美、小麦粉、アーモンド、グラニュー糖</p> <p>【賞味期限】 45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

株式会社筒川そば

〒626-0423 与謝郡伊根町字本坂319
☎ 0772-33-0237 (池) ☎ 0772-33-0261 (池田) ✉ s-kohara@sky.plala.or.jp (小原)



豆乳おからドーナツ

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ツ

原料の豆乳はイソフラボン・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。おいしくただけて健康維持・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) あつぶるふあ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5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

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

御菓子処大槻菓舗

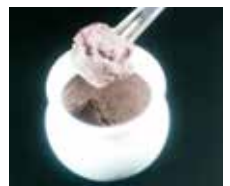


紫小町 (酒粕ぷりん)

価格 380円(税込) 内容 100g 24年度 農商工

京ならではのワイン風味の新食感ムース風プリン

「紫小町」は黒米・紫米などと呼ばれる古代米の一種で、稲穂を手でつぶすと手が紫色に染まってしまう程の特徴のある古代米です。その紫色を帯びた甘酸っぱく果実酒(ワイン)のような酒(伊根満開)から出来る絞り粕(酒粕)を使用しワイン風味のムース風なプリンに仕上げました。京都の高貴な色である紫にちなんで、美容・健康に良い酒粕スイーツとして作っています。



古代米(紫小町)を生産している伊根町「紫小町生産者グループ」と古代米酒(伊根満開)を製造している270年の歴史を持つ「向井酒造株」。その紫色帯びた絞り粕(酒粕)を創業100年の老舗「御菓子処大槻菓舗」が三社協力して古代米と酒粕を使用した紫小町を作り続けています。

<p>【流通温度】 □常温 ■チルド □冷凍</p> <p>【原材料】 「牛乳(丹後産)」、「卵(京都産)」、「砂糖」、「黒米(伊根産)」、「米麹(京都産)」</p> <p>【消費期限】 8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5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

御菓子処大槻菓舗

〒629-2263 与謝郡与謝野町弓木1837番地
TEL 0772-46-2231 FAX 0772-46-2231 E-MAIL kaho-otsuki@kyt-net.jp

<http://miru-yomu-shiru.com/otsuki/index>

大槻菓舗 検索