



株式会社 MAPPY LABO

ホテル/レストラン/病院・介護施設/社食/リゾート施設向け
食事ケータリング&コンサルティング

価格 800円~(税込) 内容 弁当 バイクンギ ケータリング他

30年度 農商工

他社との差別化及びブランド力アップに効果絶大!「美味しい」は伸びる会社の共通ワード

京都産野菜で人気のレストラン都野菜賀茂をプロデュースしている当社が農家直送野菜を使い貴社のニーズに合わせてご提案。無駄な人件費やコストを軽減し、他社との差別化を図りたいお客様を強力に支援いたします。



京都府下にある約20件の農家と契約しレストラン事業やケータリングを主に展開しています。メディアにも多く取り上げられケータリングではミシュラン獲得のホテル様や一部上場企業様など多数の実績があります。

株式会社 MAPPY LABO

〒600-8095 京都市下京区扇酒屋町274
TEL 075-414-2732 FAX 075-414-2732 E info@shishigatani.net

<https://nasukamo.net/>
 検索

株式会社 スパホスピタリティー

『京純香』・京北産ブレンド和精油

価格 3,850円~(税込) 内容 3ml,5ml,10ml

29年度 農商工

北山杉の里からお届け ブレンド和精油が誕生

京北町の自然から生まれた純粋な原料を、自然エネルギー100%で蒸留した精油を用いて京都在住のブレンドデザイナー、書道家、デザイナーによって仕上げた商品です。里山を吹き渡る、爽やかな風のような香りと、美しいパッケージデザインをお楽しみ下さい。



株式会社スパホスピタリティーは、本物を必要とするプロフェッショナルが、サロンや医療現場で使用される高品質の商品を取り扱っています。(株) K・Kファームは地元原材料を活用、産廃物を出さない循環型生産ラインを実現、世界へ発信しています。

株式会社 スパホスピタリティー 商品開発事業部

〒600-8216 京都市下京区東塩小路町607 辰己ビル5F
TEL 075-746-6848 FAX 075-354-7626 E jeasoleil@montsaintmichel.co.jp

<https://aromasoleil.base.shop/> (京純香販売専用ページ)

 検索



みのる食堂 高島屋京都店

価格 1,100円～(税込)

内容 季節の定食、スイーツ、宇治茶 など

27年度 農商工

京産京消!京都の旬食材をお召し上がりください

2015年11月、四条河原町の高島屋京都店3階にオープンした「みのる食堂」は、京野菜はもちろん、京の肉・京都米をはじめ府内各地のおいしい食材を味わえる食堂です。丹波キヌヒカリのごはんに合う季節の惣菜や、宇治の緑茶や紅茶・京珈琲・京都のお酒などをご用意しています。営業時間は10時～20時、予約は15時以降で受け付けています。



旬の京都府産農畜産物をPR・提供するため、JA京都をはじめ府内JAとJA全農京都が連携し、みのる食堂を飲食サービスの提供だけでなく生産者やJAがマルシェを実施する、府内産食材の情報発信拠点です。

全国農業協同組合連合会京都府本部 (みのる食堂 高島屋京都店)

〒600-8520 京都市下京区四条通河原町西入真町52番地
☎ 075-279-2902 ☎ 075-279-2902

http://minoriminoru.jp/kyoto_diner/

みのる食堂 京都



有限会社 ワックジャパン

京都農業体験

価格 20,000円～(税込)/1グループ

28年度 農商工

京都の地元農家を訪れ栽培・収穫体験&採れたて野菜のランチ!

世界遺産となった日本料理、その神髄である京料理に欠かせない京野菜の栽培・収穫を、京都市近郊の農園で体験。その後、採れたての新鮮な野菜を昼食に頂きます。自然志向・健康志向・持続可能な21世紀型体験プログラム。



1997年創業、京都御所南に創業した日本文化体験センターです。旅行者の方々に茶道やおぼんざい料理など京都ならではの文化体験を提供しております。地元の方々との温かい交流を持って頂ける内容が特徴です。

有限会社 ワックジャパン

〒604-0812 京都市中京区天守町761
☎ 075-212-9993 ☎ 075-212-9994 ✉ welcome@wakjapan.com

<http://wakjapan.jp>

ワックジャパン

株式会社 ミュウセクション

Scent of Kyoto オードトワレロールオン

価格 1,540円(税込) 内容 7ml

31年度 農商工



京の香りを、心ゆくまで。

京都では四季の移ろいにあわせて自然の情景が美しく彩ります。訪れる人を魅了してやまない美しい自然の名所や京都の自然素材をテーマとした8種類の香りを、厳選された100%天然精油で調香しました。



ミュウセクションは、香りの技術に特化したフレグランス・化粧品メーカーとして、創業以来香りに関する様々な製品の企画・開発・製造販売をおこなっております。

株式会社 ミュウセクション

〒601-8474 京都市南区四ツ塚町89-1
TEL 075-661-0383 FAX

info@e-mieux.co.jp

www.heavenlyaroom.com

有限会社 上尾製材所

禅杉フローリング

価格 25,920円(税込) 内容 3,950×150×30 3入(1.77㎡) 26年度 農商工

京都という土壌と歴史が生んだ名木

「禅杉フローリング」はその土壌成分からか、他地域の杉と違う色合いをしています。「京都杉」の油成分が多い赤身部分を使用しているため、少し褐色がかかった色味になり、洋室との相性が抜群です。



林業者の株式会社あしだと、木材の製造販売の上尾製材所が連携を取り、京都府内産木材を前面に押し出した商品を開発しております。

有限会社 上尾製材所(ウッドショップ ZEN)

〒611-0033 宇治市大久保町上ノ山20
TEL 0774-43-4450 FAX 0774-43-4547 E-mail ueoseizai0428@bell.ocn.ne.jp

http://wood-zen.co.jp

ウッドショップZEN 検索

レストこのしろ

木育・食育・アウトドア体験

価格 500円～(税込) 内容 1名様、1体験

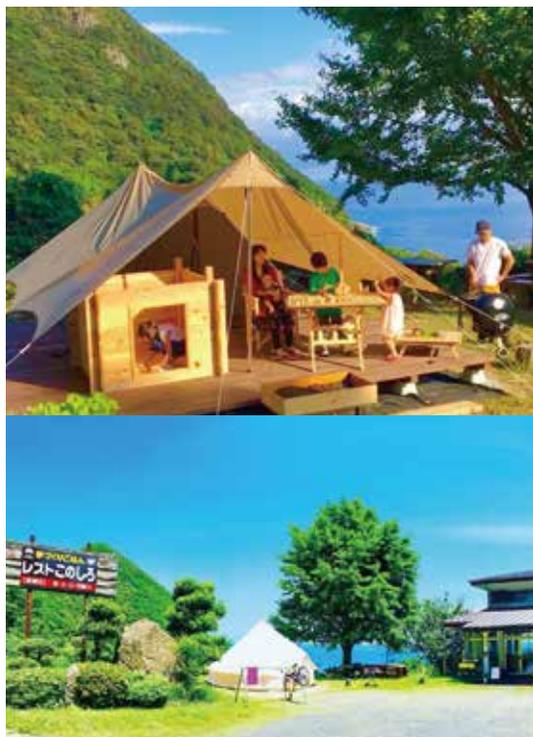
30年度 農工商

家族で遊べる!海一望の手づくり食堂のふれあい体験

木・土・馬・自然に触れる体験を提供しています。「菜園体験」「グランピングテント泊体験」「BBQ」等の屋外体験はもちろん、「木のおもちゃで遊ぶキッズルーム」など屋内体験もできます。お食事・温泉券付プランや、ファミリー個室利用プランもあります。



レストこのしろは、丹後の美味しいものを気軽にお腹いっぱい食べてもらえる「手づくり食堂」です。小さなお店なので、できることは限られていますが、体験プランも、ご希望に合わせて「手づくり」します。



レストこのしろ

〒627-0232 京丹後市丹後町此代994

☎ 0772-76-0837 ☎ 0772-76-0837 ✉ inotani40@outlook.jp

<http://konoshiro-outdoor.work>

レストこのしろアウトドア 検索



株式会社 ART CUBE

京都鹿肉ジャーキー

価格 500円～(税込) 内容 鹿肉ジャーキー

24年度 農工商

京都丹波の天然無添加鹿肉ペットフード。

京都丹波地方の鹿を捕獲から加工までこだわりペットフードにしました。

食肉処理施設で処理加工した鹿はヒューマンクオリティーで安心して大切なペットに与えていただくことができます。元気で健康長生き、ずーっと一緒に過ごすお手伝いをいたします。



【株式会社 ART CUBE・京丹波自然工房】
京都丹波地方で安心安全な鹿肉を消費者にお届けしている食肉処理場です。

【猟師 川原浩敦紀】
美山で生まれ育ったジビエハンター。株式会社 ART CUBE の取り組みに共感し銃を使わず新鮮でおいしい鹿を捕獲します。

株式会社 ART CUBE (京丹波自然工房)

〒622-0234 船井郡京丹波町塩田谷大將軍10番地1

☎ 0771-82-0802 ☎ 0771-82-3024 ✉ info@shikaniku.net

<http://shikaniku.net/>

京都鹿肉 ペットフード 検索