

1

紫芋「パープルスイートロード」



ここがこだわり！

自社農園で栽培した京都産紫芋を通年出荷可能。原種に比べて甘味が強く柔らかいのが特徴、調理し易い。自然の甘味を活かしたペーストにすると離乳食から介護食まで幅広くお使いいただけます。

【販売情報】

販売期間：通年

注文方法：FAX

販売方法：店頭販売・宅配

支払方法：月末締め

現金振込

規格（内容量）：

20kg入り（10kg×2）

10kg入り（10kg×1）

500gパック入り（15袋入り）

発注単位数：10kg/1ケース以上

詳しくは直接お問い合わせください。

（株）三煌アグリブレーションシステム

☎ 0771-29-6133

FAX 0771-29-5133

〒 621-0856

亀岡市上矢田町溝ノ向9

2

保津川柚子サイダー



ここがこだわり！

京都産のユズを使用。ひとつひとつ丁寧に手搾りすることで香りが高く、ワタのエグ味のない爽やかな果汁がとれます。

甘さ控えめ、キレのある炭酸が特徴の大人のサイダーです。

香料・着色料を使わず、手搾り果汁を使ったほんまもの味をお楽しみいただけます。

【販売情報】

販売期間：通年

注文方法：FAX

支払方法：相談

規格（内容量）：250ml

発注単位数：

2ケース（48本）

1ケース（24本）の場合、送料別途

詳しくは直接お問い合わせください。

柑橘館 河田商店

☎ 075-334-5115

FAX 075-864-6165

〒 616-8131

京都市右京区太秦藤森ケ町1-15

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

3

柚子ジンジャーシロップ



ここがこだわり！

カクテル用に開発されたジンジャーシロップ。
京都産生姜使用、香料・着色料・保存料不使用。

<楽しみ方いろいろ>

お湯割りでホットジンジャー、水割りで冷やし
あめ、炭酸割りでジンジャーエール、ヨーグルト
やアイスクリームやパンにかけるなど用途は様々。

紅茶用のシロップとしてお使い頂くと、上品な
フレーバーティにもなります。

【販売情報】

販売期間：通年

注文方法：FAX

支払方法：相談

規格（内容量）：240g

発注単位数：24本

詳しくは直接お問い合わせください。

柑橘館 河田商店

☎ 075-334-5115

FAX 075-864-6165

〒 616-8131

京都市右京区太秦藤森ケ町1-15

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

4

柚子飴



ここがこだわり！

京都産柚子皮入り、柚子の香りたっぷりのシュワシュワ柚子ソーダ飴

【販売情報】

販売期間：通年
注文方法：FAX
支払方法：相談
規格（内容量）：50g
発注単位数：相談の上
詳しくは直接お問い合わせください。

柑橘館 河田商店

☎ 075-334-5115

FAX 075-864-6165

〒 616-8131

京都市右京区太秦藤森ケ町1-15

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

5

たけのこロールケーキ

春 限定



ここがこだわり！

亀岡で採れた野菜を使った京野菜スイーツ。

旬のたけのこに少し木の芽を加えてほんのりと
柚子の香りが深い絶妙な美味しさです。

【販売情報】

販売期間：4～6月

販売方法：直接販売（冷蔵）

注文方法：TEL・FAX・インターネット

支払方法：代引・銀行振込

規格（内容量）：1本

発注単位数：1本

詳しくは直接お問い合わせください。

豆屋黒兵衛（株） グロウティ）

☎ 0771-24-2000

FAX 0771-24-2266

〒 621-0806

亀岡市余部町谷川尻10番地

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

6

ほおずきロールケーキ



ここがこだわり！

亀岡で採れた野菜を使ったスイーツ。

京都亀岡で栽培しました「食用ほおずき」の実を、丁寧に生クリームで包み込んだ新食感の逸品です。

【販売情報】

販売期間：4～6月

販売方法：直接販売（冷蔵）

注文方法：TEL・FAX・インターネット

支払方法：代引・銀行振込

規格（内容量）：1本

発注単位数：1本

詳しくは直接お問い合わせください。

豆屋黒兵衛（株） グロウティ）

☎ 0771-24-2000

FAX 0771-24-2266

〒 621-0806

亀岡市余部町谷川尻10番地

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

京野菜ジャム



ここがこだわり！

亀岡で採れた野菜を使った京野菜ジャム。
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めでヘルシー。

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。
料理をのせたお皿にスプーン一杯ずつ盛り付ける
ことで彩りも鮮やかに、箸休め、栄養価UPといった
効果もあります。

季節により取り扱い商品が異なります。

京の野菜ジャム（冬・春）

堀川牛蒡、金時にんじん、聖護院大根、聖護院か
ぶら、海老いも、丹波ぶどう豆、とうもろこし、
うすいえんどう、たけのこ、柚

京の野菜ジャム（夏・秋）

加茂とまと、賀茂なす、鹿ヶ谷南瓜、万願寺唐辛
子（緑・赤）、冬瓜、京甘藷（紫）、生姜、枝豆、
にんじん、丹波栗

京の和風ジャム

さくらクリーム、抹茶クリーム、青梅、林檎、蜜
柑

【販売情報】

販売期間：通年

（季節により商品は変わります）

販売方法：直接販売（冷蔵）

注文方法：TEL・FAX・インターネット

支払方法：代引・銀行振込

規格（内容量）：50g入り

発注単位数：1個

詳しくは直接お問い合わせください。



豆屋黒兵衛（株） グロウティ

☎ 0771-24-2000

FAX 0771-24-2266

〒 621-0806

亀岡市余部町谷川尻10番地

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

8

笑ひ餅



現在生産中止

ここがこだわり！

丹波産黒豆・小豆を練り込んだ手作りのわらび餅です。

【販売情報】

販売期間：春～秋

販売方法：注文後宅配便にて発送
(別途送料必要)

注文方法：TEL・FAX

支払方法：振込

規格（内容量）：100g

発注単位数：1個～

詳しくは直接お問い合わせください。

京丹波もえぎ

☎ 0771-86-1325

FAX 0771-86-1325

〒 622-0324

船井郡京丹波町八田市ノ山18番地

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

9

ゆずふりかけ



ここがこだわり！

地元の柚子をたっぷり使ったゆずふりかけ

【販売情報】

販売期間：通年

販売方法：カタログ、ネット販売、店頭

注文方法：TEL、FAX

支払方法：月末締め翌月払

規格（内容量）：70g

発注単位数：14本×2ケース

詳しくは直接お問い合わせください。

農事組合法人 グリーン日吉

☎ 0771-72-1244

FAX 0771-72-1246

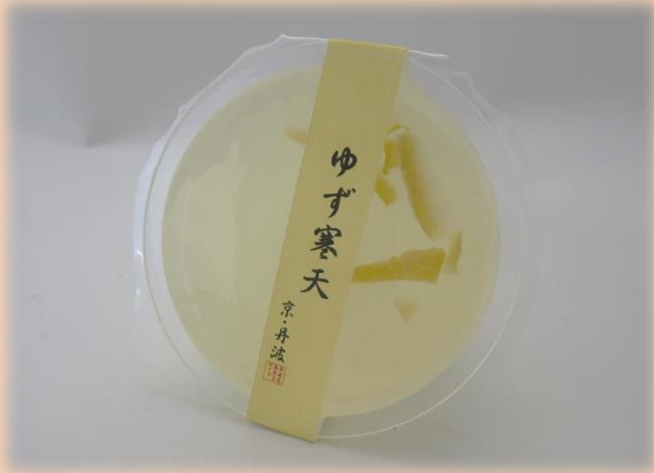
〒 629-0301

南丹市日吉町保野田島田22番地1

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

10

ゆず寒天



ここがこだわり！

食物繊維豊富な寒天を使用した、柚子皮入りのさっぱりゆず寒天です。

【販売情報】

販売期間：夏季限定（6月～10月）
販売方法：カタログ、ネット販売、店頭
注文方法：TEL、FAX
支払方法：月末締め翌月払
規格（内容量）：110g
発注単位数：30個入×3c/s

詳しくは直接お問い合わせください。

農事組合法人 グリーン日吉

☎ 0771-72-1244

FAX 0771-72-1246

〒629-0301

南丹市日吉町保野田島田22番地1

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

11

黒豆ぽん酢



360ml



150ml

ここがこだわり！

モーツァルトを聞かせた黒豆醤油に日吉産ゆずと徳島産すだちをブレンドした無添加ポン酢です。

【販売情報】

販売期間：通年

販売方法：カタログ、ネット販売、店頭

注文方法：TEL、FAX

支払方法：月末締め翌月払

規格（内容量）：150ml、360ml

発注単位数：

150ml 20本×3ケース

360ml 20本×2ケース

詳しくは直接お問い合わせください。

農事組合法人 グリーン日吉

☎ 0771-72-1244

FAX 0771-72-1246

〒 629-0301

南丹市日吉町保野田島田22番地1

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

12

小松菜きむち



ここがこだわり！

旬の京野菜を韓国製の甕^{かめ}で仕込み、乳酸発酵させて製造した本物キムチ。

小松菜を使ったキムチは、漬ければ漬かるほどに味わいが出てくるキムチです。日を追うごとに食感や色に変化し、魚醤の風味がよりいっそうコクと深みを引き出します。自然発酵の味をお楽しみください。

【販売情報】

販売期間：通年

販売方法：クール便

注文方法：インターネット（HP）

支払方法：代金引換

規格（内容量）：120g

発注単位数：要相談

詳しくは直接お問い合わせください。

(株)新世

☎ 0771-25-2678

FAX 0771-25-2619

〒 621-0016

亀岡市大井町南金岐重見61

<http://www.kyoto-shinse.com>

13

チョコロギ酒



ここがこだわり！

厳選したチョコロギを使い、独自の製法でチョコロギの成分を最大限活かせるように溶け込ましたお酒です。

「なんか最近物忘れが多いなあ...」と思ったらお早めに「チョコロギ酒」いかがですか。

【販売情報】

販売期間：通年

販売方法：宅配、店頭販売

注文方法：電話、FAX

インターネット（HP）

支払方法：代金引換、郵便振替

規格（内容量）：720ml

発注単位数：1本

詳しくは直接お問い合わせください。

大石酒造(株)

☎ 0771-22-0632

FAX 0771-23-2188

〒 621-0033

亀岡市蕨田野町佐伯垣内亦13

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

京ハラペーニョ ピクルス



ここがこだわり！

ハラペーニョはメキシコ生まれの唐辛子で現地ではポピュラーな食材です。
自然豊かな京都・京丹波町和知で生産されたハラペーニョだけを使って加工しております。

メキシコ料理だけでなく、ハンバーガーやサンドウィッチ、イタリアン、フレンチ、中華、和食などにもよく合いますのでお手軽にお使いください。



【販売情報】

販売期間：通年

販売方法：インターネット、
カタログ、店頭

注文方法：FAX

支払方法：要相談

規格（内容量）：1瓶 215g
（固形量 95g）

発注単位数：12本

詳しくは直接お問い合わせください。

(有)篠ファーム

☎ 0771-26-0811

FAX 0771-26-0822

〒 621-0242

亀岡市宮前町神前上長野2

<http://www.shinofarm.jp>

15

美山ゆばろおる

写真準備中

ここがこだわり！

ふんわりしっとり京都美山の味のご当地ロールケーキ『美山ゆばろおる』。ゆばロールには美山産大豆の豆乳をクリームにも生地にもたっぷり使用、クリームと生地の間には、平ゆばをくるりと巻いております。黒いゆばロールは、なんと京都府産丹波黒の黒豆のゆばと豆乳を使用しております。

【販売情報】

販売期間：通年

販売方法：冷凍

注文方法：TEL・FAX・
インターネット

支払方法：銀行振込、代金引換

規格（内容量）：1本ずつ

約6cm×約25cm

発注単位数：1箱

詳しくは直接お問い合わせください。

(株)京・美山ゆば ゆう豆

☎ 0771-75-0019

FAX 0771-75-0019

〒601-0731

南丹市美山町又林新道下16

<http://yuuzu.com/>