



京・丹波 万願寺ドレッシング

福知山市三和町の農家が作った、赤く熟した万願寺とうがらしをたっぷり使ったドレッシングです。やや甘めの味付けで、サラダだけでなく様々な料理にお使いいただけます。

合同会社 丹波の里ひぐち農園

〒620-1441 福知山市三和町梅原5 TEL: 0773-58-4831



デリ雫

舞鶴産の真牡蠣をふんだんに使った贅沢な牡蠣ソースです。牡蠣の旨味がしっかりと感じられる濃厚な味わいで、様々な料理のワンランクアップに大活躍します。

舞鶴崎田松蔵(崎田商事 株式会社)

〒624-0928 舞鶴市字竹屋95

TEL: 0773-75-0105

E-mail: tomikichi@maizuru-sakita.jp



あやべ緑茶塩

綾部産の栽培期間中農薬不使用の一番摘み緑茶と京丹後・琴引の塩を使った緑茶塩です。ご飯、お餅や天ぷらにかけてお召し上がりください。



あやべ緑茶ふりかけ

綾部産の栽培期間中農薬不使用の一番摘み緑茶を使用しました。緑茶を粉碎せずにそのまま入れたところがポイントです。かむとお茶の風味がじわっと出てきます。

自然素材オリジン

〒623-1131 綾部市陸寄町鼠塚8 TEL: 080-3824-8088 (柏原)

E-mail: steamedbread2008@gmail.com





万願寺とうがらしの「ペペロンチーの」

ざく切りの万願寺とうがらしがふんだんに入ったおかずソースです。地域の農家から仕入れた新鮮な万願寺とうがらしを使用。パスタをはじめ、ご飯、パン、肉や魚に合わせて様々な料理にお使いいただけます。



万願寺とうがらしの「じえのべーぜ」

田舎家そらしど

〒623-0364 綾部市西坂町立貝74
TEL: 0773-21-5915
E-mail: kyoto@i-sorashido.com



完熟コリンキーで作ったかぼちゃジャム

さっぱりとしてフルーツの味に近いかぼちゃ(コリンキー)を完熟にして甘みを増してから収穫し、ジャムにしました。クセもなく優しい風味はパンやヨーグルトによく合います。

悠々工房したのかち

〒629-1272 綾部市下替地町塚畑22
TEL: 080-1405-7345
E-mail: yui9315@gaia.eonet.ne.jp



ゆずジャム

綾部市橋上の里で採れたゆずを使用し、ゆず本来の香りと味を活かすために、甘さを控えめにした優しい味に仕上げました。



ゆずマーマレード

綾部市橋上の里で採れたゆずを使用し、ゆず本来の香りと味を活かすために、甘さを控えめにした優しい味に仕上げました。ゆずの皮の程よい歯ごたえや、ゆずらしいほのかな苦みがあります。

福知山

京都・福知山 ピクルス 「万願寺とうがらしの ピクルス」

福知山市三和町で収穫される万願寺とうがらしを使用。熱処理をした後、空焼きすることで万願寺とうがらしらしい風味を出し、ハーブの効いたピクルス液に漬けています。ピクルス液もサラダドレッシングとして楽しんでいただけます。

M SOLE (エムソーレ)

〒620-0029 福知山市下新4 (新町商店街内)
TEL: 090-8200-7681
E-mail: msole_iwasaki@pro.odn.ne.jp



綾部



和木梅 (小梅漬)



和木梅 (大梅干)

綾部市和木町で生産している梅と赤しそを原料に昔から伝わる製法にこだわっています。おにぎりやご飯のお供にぴったりです。常温保存できる塩分濃度で製造しています。

和木のうしん (和木町農林業振興組合)

〒629-1274 綾部市和木町西浦25
TEL: 0773-42-6781 (白波瀬)
E-mail: h-shirahase@m.cln.ne.jp

綾部



きゅうり漬

カリッと歯ごたえのよい品種のきゅうりを使用。地域の共同農場で種から栽培しています。赤い唐辛子が一つ入っているのが目印です。(要冷蔵)

橋上の里

〒629-1257 綾部市橋上町西築1
TEL・FAX: 0773-46-0055

福知山



鮎うるか

福知山市の清流・牧川の伏流水で育てた鮎の内臓を、素材の旨みを引き出すため食塩のみでじっくり熟成しました。ほろ苦さと濃厚な風味は、酒の肴や白ご飯にぴったり。かまぼこやちくわとの相性も抜群です。食通に愛される伝統の珍味をぜひご賞味ください。(要冷蔵)

牧川養殖漁業生産組合

〒620-0982 福知山市字下小田840 TEL: 0773-33-2313

舞鶴

舞鶴茶×
へしこ茶漬け

「鯖へしこ」の代表的な食べ方「お茶漬け」を誰でも手間なく食べられるようにと、地域のお茶屋さん和協力して考案しました。ご飯にのせてお茶を注ぐだけのお手軽なお茶漬けセットです。

福知山

京そば素麺 夜久野かすみ

福知山産のそば粉にこだわりました。極細麺でそうめんのようなので越していますが、しっかりと蕎麦の風味が生きています。個性的なパッケージで贈り物にも。



京蕎麦 丹波ノ霧 焙煎粗挽きそば

そば粉をふんだんに使用した麺に、焙煎したそばの粗挽き粉を練り込んだ香ばしい蕎麦です。お好みでそのままか、少し塩をつけて召し上がると、焙煎の香りが更に広がります。



有限会社 やくの農業振興団

〒629-1313
福知山市夜久野町高内17-5
TEL: 0773-37-0002
E-mail: yakuno@kyoto-shinkoudan.jp



舞鶴



安寿そば

こぶしが咲き誇る安寿の里、舞鶴市下東で栽培したそばを使用。挽きたての味を損なわないよう独自の乾燥方法で風味を密閉しました。だしもついた調理しやすいセットです。

株式会社 下東農産

〒624-0967 舞鶴市字下東560
TEL: 0773-60-0001
FAX: 0773-60-0010
E-mail: nousan1739@office.eonet.ne.jp

麺類



かま魚こ 「ガーリック」「プレーン」「ブラックペッパー」

こだわりの舞鶴産手作り蒲鉾をかわいいお魚の形にし太白胡麻油で漬けた、今までにない味わいの「おつまみ蒲鉾」です。缶詰にすることで長期保存できます。おつまみだけでなく、サラダにもよく合います。



丹後 ジャッキー

舞鶴市を含む丹後地域の郷土料理「へしこ」を手軽に味わえる「おつまみ」にしました。ビールや日本酒と良く合います。

舞鶴崎田松蔵(崎田商事 株式会社)

〒624-0928 舞鶴市字竹屋95 TEL: 0773-75-0105
E-mail: tomikichi@maizuru-sakita.jp



水産加工品