

福知山



霧ノ蕎麦茶

自家焙煎した福知山市産のそばの実を粉砕してティーバッグに詰めました。そば茶は煮出しが多いですが、ティーバッグ状にすることで簡単にお湯や水出しで粉砕したそばの実の「にごり」も楽しめます。

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



福知山



MOCHIMITSU

京丹後市久美浜町産の特産米「コシヒカリ豊穰」を100%使用した甘酒です。米の甘みを最大限に引き出すため、独自の発酵技術により高糖度でありながらすっきりとした上品な甘さを実現しました。砂糖や添加物を一切使用せず、常温保存が可能で手軽に楽しめる新しい清涼飲料として仕上げています。

DIcafe (株式会社 大一設備)

〒620-0054 福知山市末広町3丁目24-2
TEL: 0773-45-3995



福知山



DOBUROKU ONIBABAA KYOTO

京都市産業技術研究所が開発した京都酵母「京の琴」を使用したどぶろく。火入れを行い発酵を止めているため、お土産にぴったりです。(要冷蔵)

鬼ババァー (生タイプ)

丹後天橋立大江山国定公園内にあり、日本の棚田百選に選定されている「毛原の棚田」で自ら栽培したコシヒカリを使用したどぶろくです。(要冷蔵)



割烹さとう

〒620-0301 福知山市大江町河守1847
TEL: 0773-56-0066
E-mail: oe.onibabaa@gmail.com



福知山



雲原こんにやく

地元産(3年もの)のこんにやく芋を使用し、凝固剤(あく)にはそば殻の灰を使用。雲原の澄んだ水で丹精込めて手づくりしています。そのまま「刺身」で食べるのが一番おいしい食べ方です。ご購入はご予約がおすすめ。

(要冷蔵)

10月末～3月頃までの限定販売。(原料がなくなり次第終了)

北陵うまいもん市「雲原店」

〒620-0221 福知山市雲原772-1

TEL: 090-3284-8812

E-mail: kumohara2007@gmail.com



福知山



はじめてコロッケ (レンジで簡単)



原材料のじゃがいも、玉ねぎ、にんにくは福知山市産、国産の牛コマ肉に鮎色玉ねぎを混ぜたこだわりある手作りコロッケ。ソース要らず。レンジで加熱するだけで簡単に召し上がれます。(冷凍)

社会福祉法人 ふくちやま福祉会
第2ふくちやま作業所

〒620-0073

福知山市上天津小学金谷段1925-1

TEL: 0773-33-3800

E-mail: dai2safukuchiyama@gmail.com



惣菜

福知山



黒ボク大根の 切干し大根

夜久野高原の火山灰土(黒ボク)で栽培した、甘みが強い冬の時期の大根を使用。乾燥することで更にうまみ・甘みの増した商品です。調理しても、そのまま野菜チップスでも食べることができます。

勝農家

〒629-1313 福知山市夜久野町内107-1

TEL: 080-5716-2652

E-mail: katsunouka@ymobile.ne.jp



福知山



健太郎の京都ジビエ 鹿肉ロースト

福知山市で獲れた天然の鹿を真空低温調理し、玉ねぎベースのバルサミコソースで味付けしています。高級レストランの味を家庭でカットするだけで食べられます。(要冷蔵)

有限会社 田舎暮らし

〒629-1321 福知山市夜久野町直見15-2

TEL: 090-4036-1837



鹿花椒漬 (しかかしょうづけ)

鹿肉を丁寧に塩漬けし、香り豊かな胡麻油と花椒をアクセントにした缶詰。お酒に合う味付けに仕上げました。お箸で軽くホロホロと崩せるほど柔らかく仕上がっています。

鶏梅煎茶漬 (とりうめせんちゃづけ)

舞鶴で育った鶏のもも肉とムネ肉を配合し、和風だしと京都府産の煎茶で味付けした缶詰。アクセントに梅肉を使用。お酒のおつまみに、また様々なアレンジメニューに活用いただけます。



豚夏蜜柑角煮 (ぶたなつみかんかくに)

舞鶴の特産「夏みかん」で国産豚の角煮を味付けした缶詰。夏みかん果汁とピールのホロ苦さと豚の甘みが特徴。アクセントのブラックペッパーが食欲をそそります。

おつまみ工房弾正 (Kaishin 株式会社)
〒625-0036 舞鶴市浜620 TEL: 0773-77-8778
E-mail: kaishin-m@outlook.jp



舞鶴海軍カレー 厳選ビーフ&舞鶴地酒仕込み

厳選ビーフを手切りにしておいしさを引き立て、舞鶴の酒蔵の清酒を入れることで麴のまろやかさが味を引き立てています。海上自衛隊護衛艦の元料理長が監修。

有限会社 ハヤシスポーツ
〒624-0841 舞鶴市字引土300
TEL: 0773-75-4173





実山椒 瓶入り



実山椒 袋入り



上質な山椒の収穫期間は1週間と短く、短期間に実の加工処理をします。薄味で煮込んだ実山椒は、煮汁を残し含め煮にしてやわらかく仕上げます。料理の引き立て役として利用できます。瓶入りのほかに少量で扱いやすい真空パッケージもあります。(要冷蔵)

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



イタリアンメンマ 「VOLINARI:NO」(ボリナリーノ)

綾部産のタケノコを使用したメンマ。その他の原材料も綾部産を使用しています。綾部の方言で「採れたて」を「ぼりなり」と言うことが名前の由来です。おつまみやパスタの付け合わせに合います。

社会福祉法人 綾部福祉会
ワークショップサクラティエ

〒623-0011 綾部市青野町西青野18

TEL: 0773-43-3367

E-mail: sakuratier@ayafuku.or.jp



京都府中丹広域振興局では、「京都中丹いちおし商品」のPR活動やイベントへの出展支援、事業者向けのセミナーの開催などに取組んでいます。事業者がイベントなどに出展される際にPR資材の貸し出しも行っています。

(PR資材の例: のぼり、横断幕、ミニのぼり)