



黒豆まんじゅう

丹波黒豆を自社製餡したふくよかな味わいの100%黒豆餡のお饅頭です。第23回全国菓子大博覧会で内閣総理大臣賞を受賞しました。

伊勢源六たちばなや (丹波栗蔵)

〒604-8258 京都市中京区三条通堀川東入橋東詰16
TEL: 075-221-1912

〒629-1302 福知山市夜久野町今西中36
TEL: 0773-37-1291
(丹波栗蔵)

E-mail: isegen-taka@nifty.com



ほしぶどう

ベリーA (ドライ・セミドライ)

藤稔 (ドライ・セミドライ)

シャインマスカット (ドライ・セミドライ)

高級三和ぶどうを贅沢に使った、ほしぶどうです。鮮度はそのまま、栄養・美味しさがぎゅーっと凝縮。チャック袋使用で持ち運びに便利! たっぷり100g入り! 添加物・着色料・香料・保存料・甘味料はすべて不使用の完全手作り商品です。



株式会社 横田石材 農業事業部 丹波ほっこり農園

〒620-0866 福知山市前田新町18 TEL: 0773-27-1831

E-mail: info@hokkori-farm.com



おにのごはん

「万願寺とうがらし」「ゆず」「黒糖」

硬さが自慢のかりんとうです。京都府産の京小麦を100%使用し、福知山市産の柚子や万願寺とうがらしで味付けをしました。



ほろほろくっきい

「万願寺とうがらし」「一味唐辛子」「柚子」「梅干」「紅茶」「珈琲」「ごま」「煎茶」「味噌」「カカオ」「プレーン」

京都産の小麦にこだわり、食への安心を感じながら、ほっこりリラックスできるお菓子を目指して作っています。お口に入れると、ほろほろっとほどける食感が特徴のクッキーです。

福知山



ZuT (ずっと) 溶けにくいアイス 京いちごミルクアイスクリーム

京丹後産のジャージー牛乳と、ジャージー牛乳の生クリームをたっぷり使ったアイスクリーム。福知山産のイチゴをソースに使用。常温で1時間程度形を保つ溶けにくいアイスです。(冷凍)

株式会社 中庄本店

〒620-0061 福知山市荒河東町176

TEL: 0773-22-3135

E-mail: fujii@nakasho-h.co.jp



福知山



福栗スイートポテト饅頭

弊社の基本理念は「地域の産物を活用したお菓子作り」にあります。この商品に使用するサツマイモも丹波で収穫された物を使用しています。又、丹波には山や里の幸の他に、丹波の酪農家により飼育された乳牛の牛乳があります。その牛乳を煮詰めミルクジャムにしてスイートポテトの生地練りに練り込み、丹波地域で生産された丹波栗で作った渋皮煮を刻んで入れています。

株式会社 やながわ

「夢の里やながわ福知山店」

〒620-0045 福知山市駅前町343 和田ビル1階

TEL: 0773-22-2840

E-mail: fukuchiyama@tamba-yanagawa.co.jp



福知山



丹波栗とエダムのタルト

生地の中にゴロゴロとした大きな栗が入ったタルト。丹波栗の甘みをより引き立てるため、エダムチーズの塩気を加えました。栗の香り、タルトの香ばしさ、チーズのまろやかなコクをご堪能ください。(要冷蔵)

丹波栗バウム

バウムクーヘンの生地、丹波栗のペーストを練り込みました。遠赤外線通常約1.5倍の時間を費やして焼き上げています。(要冷蔵)



丹波栗と赤ワインのテリーヌ

栗と非常に相性がよい丹波赤ワインを贅沢に使用。この組み合わせが絶妙な味わいを引き出します。丹波栗の食感と甘み、赤ワインの芳醇な香りをお楽しみください。(要冷蔵)

※原材料に酒類を含みますがアルコールは調理過程で蒸発しています。



京・丹波むらいち「さんの丸」

〒620-0035 福知山市内記10-64(裁判所横)

TEL: 0773-25-9300 E-mail: b-hotel@murakami-g.co.jp



舞鶴



舞鶴味あられ へしこ風味米糠あられ

丹後・若狭地域の郷土料理『へしこ』を作る時に使用された米糠を使ったあられです。香ばしい醤油味の中に、米糠と鯖の旨味が広がるクセになる味わいです。チャック付き小袋で持ち運びにも便利です。



煮干し入 あられミックス

舞鶴市産煮干しが入った5種(醤油、青のり塩、山椒、塩、玄米だし醤油)のあられミックス。煮干しは季節ごとに大きさが変わります。



舞鶴味あられ まいづる野原わかめあられ

舞鶴の野原漁港で採れた天然乾きわかめを練り込んだ素朴な素焼きあられです。ワインなどのお酒に合わせても。チャック付き小袋で持ち運びにも便利です。

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



舞鶴



舞鶴茶った

抹茶とアーモンドのマリアージュ。舞鶴産の抹茶を使ってふんわりやさしく焼き上げたダックワーズです。舞鶴の方言「ちゃった」と掛けてネーミングしました。



ラ・クロシェット・ヒラノ
(株式会社 シェ・イラノ)

〒624-0906 舞鶴市倉谷1592 TEL: 0773-77-0036
E-mail: la_clochette@ares.eonet.ne.jp



舞鶴



塩煎り落花生

砂地で栽培した舞鶴特産品の落花生を使用し、焙煎機を用いて攪拌しながら焙煎する伝統の製法で加工しています。原材料は落花生と塩のみで、シンプルですが味わい深い逸品です。

けんちゃん農園

〒624-0968 舞鶴市上東254
TEL: 090-1486-9765
E-mail: mikechan.53013@gmail.com

綾部



有機干し芋

自然豊かな有機圃場にて独自栽培法を取り入れ丹精込めて栽培したさつまいも（紅はるか）を原料として使用しています。自然な甘さで食物繊維も豊富な「干し芋」と「ふかし芋」です。（ふかし芋：冷凍保存。生産状況により期間限定）

株式会社 健康ファーム
〒623-1121 綾部市睦合町念道35
TEL: 0773-26-2164



有機ふかし芋

綾部



茶和らび



元和菓子職人の茶農家を作るわらび餅。高級宇治茶の産地・綾部の抹茶をふんだんに使った抹茶クリームの口溶け、本わらび粉を使ったわらび餅の柔らかさが楽しめます。（要冷蔵）

Goodies (グディーズ)

〒629-1274 綾部市和木町樋ノ口33
TEL: 090-3727-4719 (橋本)
E-mail: cyc1994goodies@gmail.com



綾部



とちの実クッキー

綾部産のとちの実をたっぷり使用し、一つ一つ丁寧に焼き上げました。自然な甘みの中に、とちの実の風味と香ばしさを感じられるサクサク食感のクッキーです。

綾部市観光協会

〒623-0066 綾部市駅前通東石ヶ坪11-4
TEL: 0773-42-9550
E-mail: info@ayabe-kankou.net



綾部



繭もなか

明治時代以降、養蚕、生糸業で栄えた蚕都・綾部市。その歴史にちなみ繭玉そっくりにした皮に、小豆あん・柚子あんを詰めた一口大のものなかがです。

よしみ菓子舗

〒623-0021 綾部市本町5丁目31
TEL: 0773-42-0536
E-mail: info@yoshimi-kashiho.net



綾部



芋甘酒プリン

綾部市上林産のさつまいもと自家製の米麴で作った「さつまいも甘酒」に国産大豆の無調整豆乳を組み合わせた、牛乳・卵不使用のプリンです。(要冷蔵)



さつまいもクッキー

綾部市上林で育てたさつまいもを生地に練りこんださつまいもの輪切りにそっくりなクッキーです。保存料、香料、卵、乳製品を使用せず、素材のおいしさを感じられるクッキーに仕上げました。



かぼちゃクッキー

綾部市上林で育てたかぼちゃを生地に練りこんだ素朴なクッキーです。保存料、香料、卵、乳製品を使用せず、素材のおいしさを感じられるクッキーに仕上げました。



こうぞクッキー

京の伝統手すき和紙「黒谷和紙」の原料である楮(こうぞ)の葉を、小麦粉、甜菜糖、米油(すべて国産)で作った生地に混ぜ込み、かわいらしいクッキーに仕上げました。

すまいる工房

〒623-1122 綾部市八津合町古城山1-3 TEL: 0773-54-0203
E-mail: smileworks.ayabe@gmail.com

綾部



山椒せんべい ぴりうまっ

地元で採れた山椒がぴりっと効いたせんべいです。休憩タイムのお茶うけはもちろん、お酒のおつまみにもよく合います。



山椒あられ

地元で手間暇かけて作った特製の山椒粉末をたまり醤油にたっぷり配合し、国産もち米のあられにつけて仕上げました。香り高い山椒の風味が効いています。

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