

福知山



万願寺甘とうのかまど炊き佃煮



万願寺甘とうとちりめん山椒のかまど炊き佃煮



万願寺甘とうと細切昆布のかまど炊き佃煮



中丹地域で生産された「万願寺甘とう」のみを原料とした佃煮です。直火釜炊きで万願寺甘とうの持つ風味豊かな味わいをそのままとじ込めた一品。「ちりめん山椒」や「細切り昆布」入りも万願寺甘とうとの相性抜群です。

万願寺甘とうの生産時期のみ製造の期間限定商品です。

大江山食品 株式会社

〒620-0212 福知山市行積420 TEL: 0773-36-0252  
E-mail: info@oheyama.co.jp



舞鶴



万願寺とうがらし味噌

舞鶴産の万願寺とうがらしを使った手作り麹みそ。ご飯のおともやお酒のあて、また炒め物などの調味料としてもお使い頂けます。

株式会社 農業法人ふるる  
(舞鶴ふるるファーム)

〒625-0137 舞鶴市字瀬崎60 TEL: 0773-68-0233  
E-mail: info@fururufarm.com



綾部



甘唐 万願寺みそ

綾部市志賀郷産の万願寺とうがらしを昔ながらの製法で仕上げた米麹と醤油で甘辛く炊き込んだ、ごはんによく合う万願寺みそです。(要冷蔵)

志賀郷特産品加工センター

〒623-0343 綾部市志賀郷町上成田23-4  
TEL: 090-3676-4606



## 万願寺みそ

綾部市上林で育てた万願寺とうがらしを使用し、自家製の米麴も上林産の米を使用しています。米麴をふんだんに使い手作りにこだわった一品です。



## 山椒みそ

自家栽培の若い実山椒をふんだんに使い、自家製みそに合わせました。独特のピリッと感を出せるように工夫しました。



## 青じそみそ

自家栽培している青じそを使用し、自家製の米麴も綾部市上林産の米を使用しています。手作りにこだわった一品で、田舎のおばあちゃんの味を味わってください。



## 万願寺唐辛子しょうゆ麴漬

綾部市上林産の万願寺とうがらしを使用し、自家製の米麴を使ったしょうゆ麴に漬け込んで作りました。手作りにこだわった一品です。

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



## 小畑みそ

綾部市小畑町産のコシヒカリと大豆を原料に、添加物を一切使用せず昔ながらの自然醸造でじっくり熟成させた手作り味噌です。  
(要冷蔵)

空山グループ

〒623-0236 綾部市小畑町国光8-1  
TEL: 090-5677-4451



綾部



## 発酵パワくんまるっとセット

京都府産の農薬不使用の原材料を使用し古式天然醸造で2年間熟成したもろみ「今しぼり醤油」、もろみを絞った「生きてる醤油」、もろみに綾部産の薬味を加えた「食べる醤油3種」をセットにしました。(要冷蔵)



## 育てる醤油・卓上しぼり器セット

醤油麹に水を入れて、かき混ぜるだけでできる、お醤油の手作りキットです。約1年間育てると熟したお醤油のもろみができ、卓上しぼり器で搾りたて醤油を味わえます。



## 育てる白味噌

米麹・塩と大豆で「味噌づくり」に挑めるキットです。普通のお鍋で手軽に手作りの白味噌が仕込めます。仕込んで1〜3か月で白味噌が出来上がります。(要冷蔵)

綾部



## さんしょみそ

山椒のおいしさを味噌に詰め込んだ一品です。食卓ですぐに開封できる手軽な容器を使用しています。ご飯にのせたり冷奴にも。(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



## 食べる醤油3種ギフト

(オリーブ&ガーリック、山椒&なたね油、鷹の爪&ごま油)

昔ながらの古式醸造で2年間じっくりと発酵熟成したもろみを使用し、良質のオイルと京都産の葉味を使った新しい調味料です。発酵を止めず、酵母や有用菌を生きたままお届けします。単品販売あり。(要冷蔵)



## 今しぼり醤油・卓上しぼり器セット

昔ながらの古式天然醸造法で仕込み、2年間じっくり熟成させたもろみを食卓で自ら搾り、新鮮な醤油をお楽しみください。器に残ったもろみも、葉味や好みのオイルで美味しく召し上がれます。

※栽培期間中農薬不使用の  
国産大豆・綾部産米、  
国産有機小麦を使用しています。

株式会社 今しぼり

〒623-0351 綾部市篠田町小西5 TEL: 0773-21-6831  
E-mail: shigasato@imashibori.com



## 綾部



## 和木味噌

綾部市和木町で生産されたお米と大豆(国産)、塩、米糶(米、糶菌)だけを使った手づくり味噌です。(要冷蔵)

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