

令和6年度 「京都中丹いちおし商品」選定商品

令和6年12月選定（追加分）

福知山

福栗スイートポテト饅頭

福知山市産の丹波くりで作った渋皮煮を刻み、丹波産のサツマイモ、牛乳で作ったスイートポテトに練りこみ饅頭に焼き上げました。

価格 **1,600円** / 1箱 (6袋入り)

おもな販売店 「夢の里やながわ福知山店」

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
HP: <https://tamba-yanagawa.co.jp>



舞鶴



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。

価格 **454円** / 50g

おもな販売店

「舞鶴赤れんがパーク内赤れんがショップ」



丹後ジャーキー

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。

価格 **648円** / 25g

おもな販売店 「あやべ特産館」

舞鶴崎田松蔵（崎田商事 株式会社）

〒624-0928 舞鶴市竹屋95 TEL: 0773-75-0105
E-mail: tomikichi@maizuru-sakita.jp HP: <http://sakita-matsuzou.com>

福知山

丹波大江山 鬼豚スパイスカレー

大江山の鬼がスパイスカレーを作ったら??をコンセプトに、京都のブランド豚肉「京のもち豚」を使用し、鬼が食べるような大きくカットされたお肉とスパイスの効いた辛口カレーに仕上げています。

価格 **830円** / 230g



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。

価格 **3,900円** / 1ホール(400g)

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。

※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。

価格 **4,100円** / 1ホール(400g)



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。

価格 **2,600円** / 1ホール(270g)

おもな販売店 「さんの丸」

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 HP: <https://san-no-maru.com>

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

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。

価格 **850円** / 80g

おもな販売店 「M SOLE」「お土産と喫茶 足立」「まいまい堂」

M SOLE (エムソール)

〒620-0029 福知山市下新4 TEL: 090-8200-7681

E-mail: mssole_iwasaki@pro.odn.ne.jp HP: <https://m-sole.square.site>



霧ノ蕎麦茶

福知山

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て
粉砕したそばの実の「にごり」も楽しめます。

価格 **648円** / 1袋 (10パック入り)

おもな販売店 「あやべ特産館」「やくの高原市」
「コーナン福知山店」

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

HP: <https://kyoto-shinkoudan.jp/soba>



実山椒 袋入り

綾部

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。少量で扱いやすい
真空パックパッケージにしました。

価格 **540円** / 45g

おもな販売店 「あやべ特産館」「あやべ観光案内所」
「山家ふれあいの駅」

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



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。

価格 **520円** / 500g **910円** / 900g

おもな
販売店

「あやべ特産館」「JA京都にのくに彩菜館綾部店・西舞鶴店・東舞鶴店」「山家ふれあいの駅」

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



福知山

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。

価格 **1,980円** / 500ml



DOBUROKU ONI BABAA 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。

価格 **2,530円** / 500ml

おもな販売店 「割烹さとう」

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 HP: <https://onibabaa.jp>