



【出展商品一覧】

株式会社青木光悦堂

<https://aokikouetudou.com/>



落花生と生地の絶妙な柔らかさと、とろけていくような食感が特徴の豆せんべいです。

■やわらかい ピーナッツせんべい



カリッと柔らかい食感の秘密は配合にあり。職人の手作業の賜物である、歯にくっつかない奉天です。第26回全国菓子大博覧会で「全菓博栄誉大賞」受賞！

■輪切り梅ばち



練乳と蜂蜜を入れることで、キメ細かくしっとりした生地とふわふわ食感になっております。卵をたっぷり使用した本格カステラです。

■ふわきぬカステラ



「ええもん」×「ええもん」で夢の1袋を作りたい！200社以上の製造メーカーと繋がりを持つ老舗問屋だからこそ集められた“全国の美味しいもの”を“ちょっとずつ”混ぜ合わせました。

■ええもんまぜませ

株式会社アドプランツコーポレーション

<http://www.addplants.co.jp/>



京都嵯峨野の竹林を再生し、副産物であるタケノコを使った京タケノコカレー。4種の味を有名フードプロデューサーに監修してもらいながら作成しました。7大アレルギー不使用。

■京タケノコカレー



京都嵯峨野の歴史的風土特別保存地区で栽培しています。景観構成要素である竹林を再生する際に伐採した竹をチップ化し堆肥として使用。粘り気が少なく、甘味のあるお米です。

■古今嵯峨米



丁寧に炊き上げたあんとい筒伝統の生ハツ橋を、ふっくらとした生地で包んだ京都らしい三笠です。お好きな焼き印を入れることができます。

■なまハツ橋入り井筒の三笠



■プリントハツ橋

創業当時祇園の茶店で人気を博していた堅焼きせんべいが、箏曲の祖・八橋検校の遺徳を継承した琴姿の「ハツ橋」が原点でございます。フードプリントでカラーイラストをデザインできます。



■小倉大納言善哉

原点である小倉で最高の餡を作りたいと、発祥の地である嵯峨の小倉山麓で、小倉大納言を現代に蘇らせました。小倉で栽培した小豆は大粒で皮が柔らかく、味や香りが濃いのが特徴です。

京みやげといえば「井筒ハツ橋」

創業1805年、井筒ハツ橋本舗では、京文化や意匠を守りながら創意工夫を重ねてきた品々や、おもてなしから生まれたご縁を通して「おいしさ」や「京の歴史・文化」を感じて頂けますよう、そのひとつひとつに、ものづくりの心を込めて「ほんまもん」をお届けしております。



Since 1805 文政二年
井筒ハツ橋本舗



■京の名庭

石庭に見立て焼き上げたブッセに北海道産小豆を使用した粒餡と一粒栗をはさみました弊店の代表銘菓です。第25回姫路菓子博覧会金賞受賞。



■京の抹茶うば玉

宇治の抹茶あんに黒糖羊羹を薄く掛けたいば玉のアレンジ商品。第26回全国菓子博覧会（広島）金賞受賞。



■あんわらび

わらび餅の生地で、こしあんを包んだあんわらびはもちもちとした食感がおいしい商品です。抹茶風味の別商品もございます。





カラフルな小筋の入った「糸手まり飴」、「初錦」、ビー玉を模した「飴玉」さらに小さい玉ドロップ等があります。

■細工飴各種



フルーツ味の水飴「とろあめ」。平成8年から販売しているロングセラー商品です。カラフルで透き通った飴は、並べるだけで可愛いです。

■とろあめ各種



昔、懐かしいランプ型の瓶入りドロップ。スター、ハート、ビーンズ等～、色々な色と形の飴が入っています。

■浪漫瓶



駄菓子屋の店先にあった、懐かしいネコ瓶に、細工飴や和風飴が入っています。巾着袋入り、丸いプラ容器入りなど入れ物も中身も豊富に取り揃えております。

■まっかどん瓶入り京飴



千支を模った紅白の千支飴です。千支の絵柄のオリジナル袋に、ミルク味と苺ミルク味の棒付き千支飴が入っております。同時にその袋は「おみくじ」として楽しさも演出しております。

■開運千支飴



赤（苺ミルク）、白（ミルク）、紫（グレープ）、黄（レモン）、緑（抹茶）です。螺旋状にラインの入った美しい千歳飴で、平べったい形状です。

■千歳飴



桜の花びらの塩漬けを入れた桜飴は、桜味をベースに清涼感のあるハーブエキスを配合しのだ飴風に仕上げました。桜の葉のパウダーを練り込んだ飴も入っています。

■あんわらび





■animal

ココア味とバニラ味のかわいい8種類の動物の落雁。カカオパウダーをふんだんに使い、ビターチョコレートのような味と、和三盆が持つ蜜の味とマッチしたバニラ味。



■drawing

drawingは、いろいろなピースを組み合わせ、自分で和菓子をデザインできるキットです。絵を描くようにイメージを膨らませれば、創造の世界はどんどん広がります。



■ochobo

和三盆糖のすーっと口の中で優しく溶けていく柔らかな甘みを、特に体感できる落雁です。ジャスミン茶、ほうじ茶、抹茶のティーフレーバー。



■りすとどんぐり

りすとどんぐりを並べ、金平糖で埋めてきます。金平糖は一個ずつピンセットを使って隙間なく埋めています。この手間のおかげで箱を立てても、中のお菓子は崩れません。



■京茶珈琲ドリッパーバッグ

お茶のうま味とコーヒーの風味のベストな組み合わせを実現するまで、約2年をかけたこの商品。和菓子・和食にも良く合い、新たな楽しみ方ができます。お手軽なドリッパーバッグタイプ。



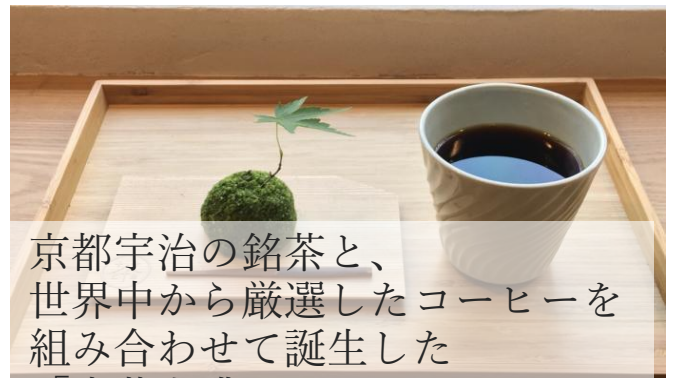
■ドリッパーバッグセット

スタンダードの焙・煎・番とオーガニックの焙・煎・麦（デカフェ）のドリッパーバッグをそれぞれセットに。箱に入っているのので、お土産やプレゼントに人気です。



■京茶珈琲 100g粉

各種それぞれ挽いた状態のものを袋詰め。たっぷり楽しめるお得タイプ。淹れ方はコーヒーと同じくドリッパーなどで楽しめます。



京都宇治の銘茶と、世界中から厳選したコーヒーを組み合わせ誕生した「京茶珈琲」



昔懐かしい粟おこしを食べやすい一口サイズにしてみました。ピリッとした生姜の味を楽しんでいただけます。

■ 粟おこし



柚子、生姜、黒糖、ピーナツの4つの味を楽しんでいただける京おこしです。

■ 京風味



ピーナツバターを使用し現代風にアレンジした一口サイズの京おこしです。

■ ピーナツバター



抹茶、しそ梅、ピーナツの3つの味を楽しんでいただける一口サイズの京おこしです。

■ 京洛の花



■ おとうふ4P

独自の新製法（無浸漬・脱皮製法）によって、大豆のうまみを最大限に引き出しました。この製法により、大豆（国産）とお水とにがりだけで、なめらかさと甘みのある、その上濃厚なお豆腐です。



■ おとうふ4P（鍋用）

「おとうふ4P」の美味しさを生かしつつ、お鍋や肉豆腐のような煮込み料理でも崩れずお召し上がりいただけます。おとうふグラタンや麻婆豆腐、揚げだし豆腐にも！



■ おとうふ4P(枝豆の香り)

各種まったり、濃厚、新食感。国産大豆とにがりとお水に枝豆の香りをプラスしました。ぜひお塩をつけてお召し上がりください。



■ おとうふ4P(ゆずの香り)

まったり、濃厚、新食感。国産大豆とにがりとお水にゆずの香りをプラスしました。さわやかなゆずの香りでデザートや朝のヨーグルトの代わりにもぜひ！



■トーストに合う蜂蜜

「トーストに合う蜂蜜」は、バランスのいい甘みが特徴のアルゼンチン産百花蜜（様々な花から採れる蜂蜜）を使用。毎朝のハニートーストは一日の元気の源。朝から蜂蜜パワーでエネルギーチャージ。



■人気の蜂蜜食べ比べセット

人気の蜂蜜4種類 詰合せ！大切な方へのご挨拶にいかがでしょうか？朝食やティータイム、お酒のお供など様々なシーンで蜂蜜の楽しさが広がります。



■ヨーグルトに合う蜂蜜

濃厚な甘みとほのかな酸味のカナダ産ブルーベリー蜂蜜（ブルーベリーの花から採れる蜂蜜）を使用。ヨーグルト以外にも、もちろんお使いいただけます。



京・甘納豆処斗六屋（有限会社斗六屋）

<http://torokuya.com/>

■舞妓のおさんじ缶 丹波大納言

京都限定・都名物の甘納豆。舞妓柄のまあるい缶に、無農薬栽培された1%の最高級小豆を個包装で。他の小豆にはない、豊かな香りをお楽しみ下さい。



■舞妓のおさんじ缶 お好み

京都限定・都名物の甘納豆。人気のお豆3種類（斗六、大納言小豆、うぐいす）を個包装で。それぞれのお豆の無添加の美味しさをお楽しみ頂けます。



■舞妓のおさんじ缶 和栗

京都限定・都名物の甘納豆。舞妓柄のまあるい缶に、国産の栗を個包装で。和栗そのものが持つ、無添加の美味しさ。





■肉じゃが煮

京のおばんざい
手作り感のある
京都の日常食。
温めていただくと
より一層美味しく
お召し上がり
いただけます。
他にも多くの
ラインナップが
ございます。



■伏見とうがらし甘辛煮

京都伝統野菜の
伏見とうがらし
を甘辛く煮付け
ております。伏
見とうがらしは
辛みがなう、煮
物や佃煮など
にして食べる風
習があります。



■九条葱のすき焼き風

京都伝統野菜の
九条葱使用致し
ました九条葱の
すき焼き風。卵
を付けてすき焼
き風に又すき焼
き風どんぶりと
してお野菜も一
緒にお召し上
がりください。



京都が誇る和食 おばんざい



■京はばねろ篠ソース

国内で初めてハ
バネロを栽培し、京
都産ハバネロ限
定使用でピザやパ
スタだけでなくカ
レー、焼きそば、
ハンバーガーなど
に掛けるだけで
徳陽の風味と辛
味でとても美味
しくいただけます。



■京野菜ピクルス

「京野菜を生
産している弊
社だからでき
る強みを生か
して本格的な
ピクルスに仕
上げました。



京都で創業40年の人気の洋食店が監修した本格的な味のレトルト食品ビーフシチュー。共同開発した京都の中嶋農園の玉ねぎを使用し、牛スネ肉と一緒に煮込むことで、牛肉の柔らかさとコクを加えています。商品パッケージは京都芸術デザイン専門学校の留学生と産学連携し、外国人がもらって嬉しいお土産としてマーケティングを行いました。お土産物としてターゲットを絞ったビーフシチューのレトルト食品は珍しく、国内外から需要が高まっています。

■京都 洋食屋さんのビーフシチュー



農業では有機栽培にこだわり、その有機サツマイモを有機加工しました商品です。平成30年には京都府「中丹いち推し商品」にも選定されました。すべてが自社管理で行っており、有機加工商品なので、小さなお子様からご年配の方まで幅広くご賞味いただいております。また、袋を開けてそのままご賞味いただけますので、小腹が空いた時や夜食などにもヘルシーで最適です。

■京都産 有機 干し芋 (100g)



■京の九条のねぎうどん

香川の石丸製麺様とこと京都のコーポ商品です。讃岐うどん伝統の技に京都伝統野菜九条ねぎの上品な風味を織り込みました。讃岐うどんならではのコシのある食感をお楽しみいただけます。



■加熱用カット九条ねぎ

カット済みなのでお手軽・簡単調理にご使用いただけます。時短料理が出来る主婦の強い味方のアイテムです。火を通すと九条ねぎ本来の甘さをご堪能いただけます。



■牡蠣の佃煮

広島県産の大粒の牡蠣と上品な柑橘系の香りの兵庫県但馬産・京都府産・岐阜県産の朝倉山椒を京の職人が丹精を込めてつくりあげた佃煮です。



■ホタテの山椒煮

青森県・陸奥湾で栄養分豊かな環境の中育てられたホタテ貝と、上品な柑橘系の香りの兵庫県但馬産・京都府産・岐阜県産の朝倉山椒を京の職人の手によりつくられた山椒煮です。



■ちりめん山椒

無漂白の小筋のちりめんじゃこ、京都府産などの朝倉山椒を使い京の料理人の技で上品な柑橘系のほどのよい香りを楽しめるようにしました。京都伏見の地酒や小豆島の醤油などでじっくり炊き上げたやさしいお味です。



■すっぱいやわらか煮干し

厳選された瀬戸内海産の片ロイワシをていねいにその鮮度をそのまま煮干しに仕上げました。京の料理人の技により旨味を黒酢がまろやかに引き立てています。



京都の料亭で使われているこだわりの「はんなり醤油」です。有名料理人もご用達！昔ながらの杉樽製法にこだわり伝統の醤油をつくり続けています。

■京都伏見 はんなり醤油



京都の有名ラーメン店で使われているこだわりの「ラーメン醤油」です。昔ながらの杉樽製法にこだわって作った深みのある醤油です。

■究極のラーメン醤油（伏見ブラック）



高知県の太陽をたくさん浴びて育ったゆずを使用。甘さは控えめに、爽やかで香味あふれるフレッシュな味わいに仕上げました。香料・着色料・合成保存料無添加。

■古都のリキュール 柚子



瀬戸内から取り寄せたしぼりたてレモンの香り、爽やかな酸味が口いっぱいに広がります。甘さ控えめで果汁本来の味わいを引き出しました。香料・着色料・合成保存料無添加。

■古都のリキュール 檸檬



お弁当の定番、幕の内弁当を飴と金平糖で仕上げました。京の飴職人の手作りで見た目も楽しい一品です。

■幕の内弁当



飴と金平糖で、おめでたいお赤飯のお弁当を作りました。可愛らしい色彩と飴職人の手作りの一品です。

■お赤飯弁当



お花畑をイメージしたキャンディの詰合せです。小粒飴のポリポリした食感もお楽しみください。

■都 花ばたけ



京都 三照庵

KYOTO SANSYOUAN



独自の製法で仕上げた絹のようにきめ細やかな油揚げを使用し、隠し味には「京都伏見産の酒粕」を加え、出汁が効いた京都らしい「おあげさん」です。

■ふしみ美人 絹いなり



昆布と鰹節から煮出した本物志向の出汁の風味を活かし、調味添加物や保存料を使わず体に優しい原料にこだわって作った、味つけいなりあげです。

■京の味つけ 絹いなり



野菜や貝柱の旨味をベースに様々な料理やご飯を包んで一緒に食べてもらえるように仕上げた味つけあげです。色々な料理を包んで新たな一品として手軽に食べて頂けます。

■何処でもいなり



サラダや巻き寿司、生春巻き、トルティーヤ、麺類やごはんなどにトッピングとしてだけでなく、前菜やつけあわせとしてもそのままお召し上がりいただく事が出来ます。

■味つけ椎茸スライス



京の伝統野菜にも指定されている「堀川牛蒡（ごぼう）」を素材としたサクサクの食感と甘辛いごぼうの風味がやみつきになるチップスです。

■堀川ごぼうチップス



四季折々の絵柄が描かれた種で、さわやかな柚子餡を挟み込んだお茶菓子です。自社工場で職人の手作業にてお作りしており、オリジナルの絵柄も注文可。

■さわらぎ



甘さを抑えたしっとりとしたこし餡の餡玉に、北海道産の大粒小豆を数日かけて蜜付けし、しっかりと蜜を吸わせた甘納豆をまぶし、すり蜜をくぐらせたお茶菓子です。

■岩ごろも



京の奥座敷である水尾の地域でとれる柚子を使用。ひと口で食べやすいサイズで、ほんのり甘酸っぱい柚子の香りが口の中に広がります。

■水尾の柚カステラ



京都産の豚ロース肉だけを使い、生ハム本場のイタリアの製法で作った生ハム。京都産の豚ロース肉だけを使用し、じっくりと漬け込み、燻製、そして熟成させた当社自慢のスモーク生ハムです。

■スモーク生ハム



加水をしない国産豚肉を使ったロースハム。国産豚肉だけを使用し、豚肉本来の力強い肉質と旨味を活かしたロースハムです。

■天橋立ハム ロースハム



加水をしない国産豚肉を使ったベーコン。国産豚肉だけを使用し、豚肉本来の力強い肉質と旨味を活かしたベーコンです。

■天橋立ハム ベーコン



あすの食文化をつくる

京都・天橋立



■てぐみ白 750ml

国産ぶどうを100%用い、酸化防止剤を一切使用せず発酵途中のワインをそのままビン詰め。ぶどう本来の複雑味や果実味、酵母の香りが豊かで、ほんのり濁り、炭酸ガスを感じるワインです。



■てぐみロゼ 750ml

国産ぶどうを100%用い、酸化防止剤を一切使用せず発酵途中のワインをそのままビン詰め。ぶどう本来の複雑味や果実味、酵母の香りが豊かで、ほんのり濁り、炭酸ガスを感じるワインです。



■京都丹波ソーヴィニヨン・ブラン

京都丹波産ソーヴィニヨン・ブラン種を使用しました。爽やかな柑橘系、ハーブの香りと、若々しくはじけるような酸味を感じ、アフターに穏やかな果実味のあるワインに仕上げました。





石臼挽きの宇治最高級抹茶です。デザインに高山寺様の「鳥獣戯画」の絵画をアレンジしたプレミアム商品です。

■プレミアム宇治抹茶一期一会



石臼挽きの高級宇治抹茶をふんだんに使用した本格的な味わい。クリーミーな泡立ちとミルク、抹茶との絶妙な味わいのハーモニーが絶品です。

■宇治抹茶カプチーノ



落花生に抹茶をそのまま巻き込み、ミルク風味に仕上げました。抹茶の豊潤な香りと甘みのバランスが絶妙のやわらか感覚の豆菓子です。

■抹茶みるく豆



■なま麩

もっちりとした柔らかさで、弾力のある食感。なめらかで繊細な持ち味は、料理をする人、食べる人の感性を刺激します。生地に工夫をこらしたものの、餡を包んだもの、縁起物などさまざまございます。



■笹巻麩

こしあんをもっちりした生麩で包み、みずみずしい笹の葉で巻いた麩まんじゅう。長年、京料理の八寸やお弁当の一品として京の料亭からご愛顧いただいている品で、甘さを控えめに仕上げています。



■やき麩

つるつとなめらかな触感。丁寧に焼き上げた白くてきめ細かなやき麩は料理の味をしっかりと包み込みより一層 お料理の美味しさが際立たせます。





■出汁パック

美ね寅では創業して以来毎朝、2時間をかけて料理人が厳選した素材のみを使用して丹念に出汁をとっております。そのため、美ね寅の出汁を目当てに多くのお客様がお越しになります。多くのお客様から出汁を販売してほしいというお声のもと、できたのが「京都 旨味だし」です。美ね寅の出汁に近い味を料理人と研究し、ご家庭でも使いやすいように配合しました。また、減塩食や離乳食などにもお使いいただけるように、化学調味料や保存料、添加物などを一切使わない、最高級の天然素材のみを使用しており、素材の味もお楽しみいただくことができます。

舞妓の茶本舗

<http://www.maiko.ne.jp/>

■かぷちーの (抹茶・ほうじ茶)

お湯に1袋 (15g) を入れて、ティースプーンでかき混ぜてください。ホットでもアイスでもお楽しみいただけます。個包装になっているので、とっても便利！



■抹茶ぼーるちょこ

二層になったチョコチョコレート (外は抹茶チョコ、中はミルクチョコ) で、最初は抹茶のほろ苦みをお楽しみいただけ、ミルクチョコの甘みもお楽しみいただけます。発売以来、大人気商品です。

株式会社舞扇堂

<http://maisendo.co.jp/>

■ぽちにゃん

手のひらサイズのぽち袋にクッキーを入れた、ちょっとしたプレゼントやプチギフトに最適な「ぽちにゃん」。ぽち袋の柄も様々で、あらゆるシーンにお使いいただけます。



■neconeccone

さっぱりとした素朴なクッキー。黒縞柄は黒ごま味、その他の柄はプレーン味です。キャラコは英語で「三毛猫」という意味です。はっきりとしたコントラストのパッケージも魅力的です。



■ちりめん山椒

無漂白日本らしい着物の形をしたチョコレートクッキーです。ホワイトチョコレートを生地練りこみ、ほろりと溶けるような食感のクッキーです。





京都宇治産抹茶を石臼で丹念に挽き上げて2g入りの個包装にしています。宇治抹茶として点てて頂いたり、シ料理やお菓子作りにも手軽に利用いただけます。

■宇治抹茶一服



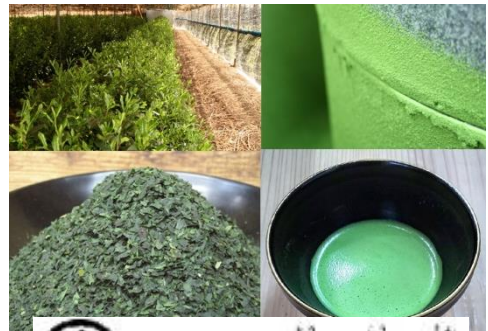
どなたでも手軽に宇治抹茶入り緑茶を楽しんで頂ける様に工夫した宇治緑茶です。熱湯で淹れていただけるオリジナル商品です。パッケージは、伏見の名所入り。

■宇治煎茶 京のおもてなし茶



宇治茶葉を厳選し自家焙煎にて丁寧に焙じた茶葉は、芳しい香と共に旨味も感じる逸品です。熱湯で淹れてほっこりとした一時を楽しんで頂けます。

■宇治ほうじ茶 豊香



北 松田桃香園



■美山牛乳

美山牛乳は50年以上お美山町のブランドです。町内酪農家3戸の貴重な生乳を85℃15分間殺菌するパステライズ方式で、本来の牛乳の美味しさと風味を楽しむ牛乳です。



■美山チーズ

美山町の貴重な生乳を使用した一日の10kgしかできない手作りチーズです。モッツアレラチーズ、ストリングチーズは牛乳の風味を残し塩分を控えお子さんから高齢者まで好評です。



■美山ゼラート

カップの豊富なアイテム、美山産ブルーベリー、美山みるく、抹茶（宇治）、バニラ、黒豆をカップ詰めしました。業務用ゼラート2リットルもご用意出来ます。





京都府立大学が開発した抗酸化成分を高める水耕栽培技術(特許出願中)を使用し栽培しています。そして苦味やえぐ味の元であり、発がん性物質とも言われている硝酸態窒素を、従来の栽培方法よりも約70%カットしているため糖度もあがり、野菜嫌いな小さなお子さんでも美味しく食べて頂けるということで大変好評を頂いております。更に、完全人工光型のクリーンな室内で農薬を使用せずに栽培している為、菌数も少なく、洗う手間も省け、安心安全で健康に良い野菜です。

■みらい乃野菜 ふわレタス



自社工場で割卵した新鮮な「セイアグリー健康卵」の卵黄を使い、「真空乳化機」で製品の酸化を出来るだけ抑えて作り上げたマヨネーズです。化学調味料や乳化剤不使用。

■セイアグリーマヨネーズ



セイアグリーマヨネーズを原料として作りしました。胡麻の香ばしい風味を生かしつつ、焙煎の際に出るエグ味を感じさせないよう71回の試行錯誤の未完成した当社自慢の逸品です。

■胡麻ドレッシング



京都を代表する京野菜の一つ九条ネギを使い、化学調味料などの添加物を使わずに作りしました。九条ネギは自社で細断し、ネギの風味を出来るだけ感じていただけます。

■京野菜ドレッシング 九条ネギ



業務用商材として惣菜部向けの一斗缶の開発をご依頼いただき販売していましたが、現場で使用されていたパートナー様から家でも使いたいとお声をいただき、小売でも商品化しました。

■圧搾 金菜油

こちらに掲載していない商品やPR動画などは各企業様のブースに多数掲載しております！
気になる企業様がありましたらお気軽にお問い合わせください！

