組織名　平野グループ

夜久野黒豆味噌の特徴

平野グループが作る黒豆味噌は、黒大豆の風味を最大限に生かすため、「松茸平作黒大豆」を使用した伝統の黒大豆とキコシヒカリ100%のオーガニックに厳選した大豆を使うことにしています。

また、仕込んでから約1年間じっくり熟成させたことにより、味にコクとまろやかさが出て、白大豆で作った味噌とは一味違った味わいを楽しむことができます。

お試し下さい　夜久野の郷土食

藤御膳（黒豆ご飯）

材料（4人分）

米：3カップ　黒大豆：1/2カップ
塩：小さじ1杯　酒：少々

作り方

1．一晩水に浸けた黒大豆を圧力鍋で2～3分炊く。
2．炊けたら黒大豆とともに塩を加え、炊飯器で炊きあげる。
3．炊き上がったら酒をふって出来上がり。

資料：夜久野町生活改善グループ

このパンフレットの加工商品は、「道の駅　丹波の郷やくの」、「道の駅　和知のふるさと」で販売していますが、平野グループ加工所でも直接購入することができます。
また、いずれの加工食品も時期限定の手づくり少量生産を行っていますので、お求めの際には下記までお問い合わせ下さい。

お問い合わせ
平野グループ
京都府福知山市夜久野町字平野352
代表者：吉川敏子
TEL.0773-38-0077

故郷香る夜久野の特産品

KYOTO・YAKUNO

郷土の味を守り伝え、そして、育てる。

丹後山系にあり美しい山々に囲まれた夜久野町。
このすがすがしい空気と清流の町の恵みを「おふくろの味」にして伝えたい…。
これが私たち「平野グループ」の願いです。
一つ一つの商品に郷土の味と旬の味わいを生かし、素朴な手作りの味で、
体にやさしい夜久野の特産品づくりに取り組んでいます。

夜久野おふくろの味

これらの選びぬかれた素材は、夜久野の気候風土と、作り出す人たちの「わざ」と「こころ」の賜物です。

KYOTO・YAKUNO

夜久野 特産11選

京都丹波　夜久野の黒豆味噌
夜久野 黒豆もろみ
夜久野でとれた旬の山ぶき
手づくり自然酵らっきょう
手づくり南高梅　梅ぼし
丹波乃国夜久野特産　黒大豆きな粉
丹波乃国夜久野特産　黒大豆ポン
京都丹波　夜久野　黒豆煮
京都夜久野の梅汁でつけた紅しょうが漬
夜久野でとれた旬野菜のしば漬
夜久野でとれた旬野菜の福神漬

商品の購入 申し込み先	福知山市夜久野町字平野３５２　平野グループ ＴＥＬ・ＦＡＸ　０７７３－３８－００７７
郷土料理・郷土菓子の伝達機会について	講師を引き受けることができる
商品	

商品名	京都丹波　夜久野の黒豆味噌
容量	４００ｇ・　８００ｇ
価格	６３０円・１２００円
販売時期	通年
セールスポイント	夜久野産黒大豆の美味しいところだけを生かし、夜久野産黒大豆、米麹、天日塩だけで十分に寝かせた、まろやかで、こくのある田舎味噌です。
商品名	夜久野　黒豆もろみ
容量	１４０ｇ
価格	４００円
販売時期	通年
セールスポイント	もち米、黒大豆、小麦、醤油麹でじっくり熟成させてあります。まろやかな味で、そのままでも美味しく召し上がれます。
商品名	夜久野でとれた旬の山ぶき
容量	１２０ｇ
価格	５００円
販売時期	通年
セールスポイント	自然いっぱいの夜久野の野山で採れた山ぶきで作りました。 山ぶきの香りを生かし山椒入りで素朴な味に仕上げてあります。