

綾部



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。

価格 **540円** / 100g



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。

価格 **540円** / 100g



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。

価格 **540円** / 100g



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て作りました。手作りにこだわった一品です。

価格 **540円** / 100g

おもな販売店 「あやべ特産館」
「あやべ温泉」

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

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麴みそ。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。

価格 **600円** / 135g

おもな販売店 「舞鶴ふるるファーム」
「JA京都にのくに彩菜館東舞鶴店」

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 HP: https://fururufarm.com

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 細切り昆布の 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。

価格 **864円** / 120g

おもな販売店 「福知山観光案内所」「あやべ特産館」



大江山食品 株式会社

〒620-0210 福知山市行積420 TEL: 0773-36-0252
E-mail: info@oheyama.co.jp HP: https://oheyama.co.jp/

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麴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)

価格 **432円** / 140g

おもな販売店

「あやべ特産館」「JA京都にのくに彩菜館
福知山店・西舞鶴店・東舞鶴店・綾部店」

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: 0773-49-0578

綾部



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)

価格

510円 / 450g **910円** / 900g **860円** / 1kg袋

おもな販売店

「あやべ特産館」「あやべ温泉」「JA京都にのくに彩菜館福知山店・西舞鶴店・東舞鶴店・綾部店」
「あやべ観光案内所」

空山グループ

〒623-0236 綾部市小畑町松原33
TEL: 0773-47-0016 (久馬)
HP: https://www.ayabe-kankou.net/shopping/food/miso-s.html

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)

価格 **450円** / 140g

おもな販売店 「あやべ特産館」



綾部

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



蕎麦麴の 鹿肉味噌

国内で生産が希少な蕎麦麴を麴職人から仕入れ、そこに地元でとれた鹿肉を合わせたおかず味噌です。素材にこだわり、一つ一つ手作りで生産しています。(要冷蔵)

価格 **1,400円** / 150g



万願寺 甘とうがらしの 麴味噌

厳選した舞鶴産の万願寺とうがらしと米麴を合わせました。万願寺とうがらしをふんだんに使用しているので風味と香りを感じます。(要冷蔵)

価格 **1,300円** / 150g

熟成米麴の柚子味噌

麴職人から米麴を仕入れ、そこに地元産の柚子を合わせたおかず味噌。甘酸っぱい味でご飯以外にパンやいろんな料理に活用できます。素材にこだわり手作り生産しています。(要冷蔵)

価格 **1,300円** / 150g



おもな販売店 「あやべ特産館」「さんの丸」「ふくちマルシェ」

京のごはんや(株式会社 由良)

〒623-0011 綾部市青野町西ノ後43
TEL : 0773-42-2697
E-mail : seaweed.e@orchid.plala.or.jp
HP : <https://www.kyonogohanya.com/>

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。

価格 **3,240円** / 1セット

おもな販売店 「あやべ特産館」「今しぼり工房」

株式会社 今しぼり

〒623-0351 綾部市篠田町西5 TEL : 0773-21-6831
E-mail : shigasato@imashibori.com
HP : <https://www.imashibori.com/>



綾部



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、薬味や好みのオイルで美味しく召し上がれます。



価格 **4,840円** / 100g×2本、卓上しぼり器



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。

価格 **6,226円** / 1セット

※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。



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薬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。



価格 **3,132円** / 100g×3種セット



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。



価格 **3,024円** / 1セット

おもな販売店 「あやべ特産館」 「あやべ観光案内所」

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
HP: <https://www.imashibori.com/>