

舞鶴



舞鶴茶×へしこ茶漬け

「鯖へしこ」の代表的な食べ方「お茶漬け」を誰でも手間なく食べられるようにと、地域のお茶屋さんと協力して考案しました。ご飯にのせてお茶を注ぐだけのお手軽なお茶漬けセットです。

価格 **691円** /
舞鶴茶ティーバッグ2個、へしこ2切入(ご飯2膳分)

おもな販売店 「舞鶴赤れんがパーク内 赤れんがショップ」「まいづる観光ステーション(西舞鶴駅)」「あやべ特産館」

舞鶴崎田松蔵(崎田商事 株式会社)

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



かま魚こ
「ガーリック」「プレーン」
「ブラックペッパー」

こだわりの舞鶴産手作り蒲鉾をかわいいお魚の形にし太白胡麻油で漬けた、今までにない味わいの「おつまみ蒲鉾」です。缶詰にすることで長期保存できます。おつまみだけでなく、サラダにもよく合います。

価格 **864円** / 180g

福知山



はじめてコロッケ

原材料のじゃがいも、玉ねぎ、にんにくは福知山産を使用し、施設の畑で栽培した野菜を加えて加工場で手作りしたコロッケ。レンジで加熱するだけで簡単に召し上がれます。(冷凍)

価格 **700円** / 5個入

おもな販売店 「ふくちマルシェ」

社会福祉法人 ふくちやま福祉会
第2ふくちやま作業所

〒620-0073 福知山市字上天津小字金谷段1924
TEL: 0773-33-3800
E-mail: dai2safukuchiyama@gmail.com
HP: http://fukuchiyama-fukushikai.com/

綾部



京都産和牛使用
二王門赤カレー

京都府北部唯一の国宝「光明寺二王門」にあやかっ、二王門の朱をモチーフにした赤いカレーです。こだわりの京都産和牛を使用し、辛口カレーに仕上げました。

価格 **756円** / 200g

おもな販売店 「あやべ特産館」「あやべ温泉」

株式会社 緑土(あやべ温泉)

〒623-1131 綾部市陸寄町在の向10 TEL: 0773-55-0088
E-mail: nagai@ayabeonsen.com
HP: https://www.ayabeonsen.com/



舞鶴海軍カレー 厳選ビーフ&舞鶴地酒仕込み

厳選ビーフを手切りにしておいしさを引き立て、舞鶴の酒蔵の清酒を入れることで麴のまろやかさが味を引き立てています。海上自衛隊護衛艦の元料理長が監修。

価格 **650円** / 200g

おもな
販売店

「舞鶴赤れんがパーク内 赤れんがショップ」
「海上自衛隊舞鶴地方隊内売店」

有限会社 ハヤシスポーツ

〒624-0841 舞鶴市字引土300

TEL: 0773-75-4173 HP: <https://www.hayashi-sp.co.jp>



鹿花椒漬 (しかかしょうづけ)

鹿肉を丁寧に塩漬けし、香り豊かな胡麻油と花椒をアクセントにした缶詰。お酒に合う味付けに仕上げました。お箸で軽くホロホロと崩せるほど柔らかく仕上がっています。

価格 **850円** / 81g

鶏梅煎茶漬 (とりうめせんちゃづけ)

舞鶴で育った鶏のもも肉とムネ肉を配合し、和風だしと京都府産の煎茶で味付けした缶詰。アクセントに梅肉を使用。お酒のおつまみに、また様々なアレンジメニューに活用いただけます。

価格 **850円** / 93g



豚夏蜜柑角煮 (ぶたなつみかんかくに)

舞鶴の特産「夏みかん」で国産豚の角煮を味付けした缶詰。夏みかん果汁と皮のホロ苦さと豚の甘みが特徴。アクセントのブラックペッパーが食欲をそそります。

価格 **850円** / 90g



おもな
販売店

「舞鶴赤れんがパーク内
赤れんがショップ」
「五老スカイタワー」

おつまみ工房弾正
(Kaishin株式会社)

〒625-0036 舞鶴市浜620 TEL: 0773-77-8778

E-mail: kaishin-m@outlook.jp HP: <https://m-danjo.jp>

福知山



雲原こんにやく

原料のこんにやく芋は地元産(3年もの)を使用し、こんにやくを固める凝固剤(あく)には、そば殻の灰を使用。そのまま「刺身」で食べるのが一番おいしい食べ方です。10月下旬から3月頃までの期間限定商品。(要冷蔵)

価格 **400円** / 400g

おもな販売店 「北陵うまいもん市「雲原店」

北陵うまいもん市「雲原店」

〒620-0221 福知山市字雲原772-1 TEL:090-1900-2048(鎌田)
E-mail:kumohara2007@gmail.com

福知山



黒ボク大根の切干し大根

価格 **1,100円** / 140g(大) **600円** / 65g(小)

夜久野高原の火山灰土(黒ボク)で栽培した、甘みが強い冬の時期の大根を使用。乾燥することで更にうまみ・甘みの増した商品です。調理しても、そのまま野菜チップスでも食べることができます。

おもな販売店 「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」

勝 信吾

〒629-1313 福知山市夜久野町高内107-1
TEL:080-5716-2562

綾部



イタリアンメンマ

「VOLINARI:NO」(ポリナリーノ)

綾部産のタケノコを使用したメンマ。その他の原材料も綾部産を使用しています。綾部の方言で「採れたて」を「ぼりなり」と言うことが名前の由来です。おつまみやパスタの付け合わせに合います。

価格 **378円** / 1袋70g(レシピ付)

おもな販売店 「あやべ特産館」

社会福祉法人 綾部福祉会 ワークショップサクラティエ

〒623-0011 綾部市青野町西青野18 TEL:0773-43-3367
E-mail:sakuratier@ayafuku.or.jp HP:http://ayafuku.or.jp/group/sakura