

**1** 京つけものの技術を活かした「おりーぶ」のお漬物  
**だしおりーぶ**

おりーぶに山椒をたっぷりを使用して、佃煮風に仕上げました。お酒はもちろん、ごはんにも合う商品です



京つけもの もり  
京都市右京区西院金槌町15-7  
TEL:075-802-1515

**2** 京都市伝統産業「未来の名匠」受賞作品  
**京都名産 千枚漬8寸樽詰め**

聖護院かぶを、桜木の匏で薄くかき(削る)、職人の技術に裏打ちされた、その工程の美しさが、魅力のひとつであります。



京つけもの川久 北尾商店  
京都市右京区西京極中町43  
TEL:075-313-0151

**3** 「塩加減×重石加減」素材本来の味。  
**名物 大徳寺漬**

素材本来の味を存分に引き出すための基本となる“塩加減”と“重石加減”にこだわったほんまもの味。



京漬物大こう本店  
京都市北区紫野東野町20-16  
TEL:075-493-4649

**4** 京の冬の風物詩千枚漬。上品な味わいをご堪能下さい。  
**千枚漬**

京の伝統野菜「聖護院かぶら」をかんながけし漬け込みました。みずみずしい風味ときめ細やかな食感が特徴です。



株式会社 西利  
京都市下京区堀川通七条上る西本願寺前  
TEL:075-361-8181

**5** ふわりとろり食感が人気  
**京生麩餅**

小麦からつくられる生麩生地国産もち米と国産よもぎを加え、もちもちした食感を実現しました。



京菓子司 三昇堂小倉  
京都市下京区花屋町通壬生川西入薬園町152  
TEL:075-351-5923

**6** お米の香りがするあられ  
**丹波ふきよせ**

おおつる大豆を白醤油で味付けしたあられ、風味豊かな醤油あられ、有明海産の大判海苔を巻いたあられです。



渡辺製菓株式会社  
京都府亀岡市大井町並河3丁目11番3号  
TEL:0771-22-0170

**7** 一枚一枚手揚げにこだわった「おあげさん」  
**油揚げ**

2種類の菜種油をブレンドし、国産大豆100%の生地を低温でじっくり伸ばし、高温でカラッと揚げています。



有限会社久在屋  
京都市右京区西京極北大入町132  
TEL:075-311-7893

**8** 2022全国豆腐品評会銀賞受賞。  
**絹香**

希少な国産在来大豆等を数種ブレンド。大豆の香りが豊かで甘味とコクのある豆腐です。



上田とうふ株式会社  
京都市西京区大原野小塩町15  
TEL:075-331-7508

**9** 歴史を感じる京の定番酒  
**富翁 純米吟醸 祝**

京都にこだわり、よみがえった京都府産の酒造好適米「祝」だけで醸した純米吟醸酒です。米の味がしっかりしていて濃醇な味が特徴です。



株式会社北川本家(富翁)  
京都府京都市伏見区村上町370-6  
TEL:075-611-1271

**10** 京の淡雪みたいに余韻がきれいです。  
**純米吟醸 金鶏正宗**

京都産祝を100%使用55%精米にて手づくりの低温発酵で、じっくり丁寧に醸しました。華やかな吟醸香と上品でスッキリとした味わいが特徴です。



キンモン正宗株式会社  
京都市伏見区紙子屋町554番地1  
TEL:075-611-5201

**11** 京ブランド認定食品。香りはなやか京ごのみ。  
**古都のみやび珈琲**

京ブランド認定食品の京都らしい優雅な香り、上品な口あたり、調和のとれた程よい飲み応え、爽やかな後味をもつ“ほんまもん”の美味しい珈琲です。



キューワズ珈琲株式会社  
京都府久世郡久御山町田井新荒見100  
TEL:0774-43-6369

**12** 京都の珈琲職人が創りあげた京珈琲  
**京珈琲ドリッポコーヒ**

アラビカ種100%のブレンドコーヒーを使用した京ブランド食品認定商品



小川珈琲  
京都市右京区西京極北庄境町75  
TEL:075-313-7333

13

### 京都らしさにこだわった蒲鉾屋です。 京のとうふ天

口に入れるとふんわりまろやかな食感が特徴です。農林水産大臣賞受賞。



#### 株式会社はまー

京都府京都市右京区花園春日町9番地  
TEL:075-841-3758

14

### 100年以上の歴史を紡ぐ職人技が光る逸品 京の極み湯葉

他社にはない濃厚な大豆の旨味と滑らかなくどけが特徴の看板商品。高級料亭御用達。



#### 株式会社三田久

京都市南区東九条西山王町3-1  
TEL:075-691-7312

15

### 壬生菜と京揚げを酢味噌のkokでさっぱりと 壬生菜と京揚げの酢味噌和え

壬生菜中心の具材に白味噌ベースの酢味噌を添付。水気を軽く切って酢味噌を和えてお召し上がりください。



#### 株式会社ノムラフーズ

京都府京都市伏見区下鳥羽西芹川町66  
TEL:075-602-1123

16

### 独特の香味と甘みが和食によく合う瓶詰した玉露 京都宇治玉露 玉兎

宇治玉露を使用し瓶詰めしました。料理に合わせてお楽しみください。アルコールを飲まれない方へおすすめします。



#### 京都府茶協同組合

京都府宇治市宇治折居25  
TEL:0774-23-7711

17

### 600年の歴史「奥ノ山茶園」で生まれた品種です 抹茶「成里乃」

旨味成分テアニンの含有量が従来品種の二倍近くあり、苦み渋みを感じさせない濃厚な味とふくよかな香りが特徴です



#### 株式会社堀井七茗園

京都府宇治市宇治妙楽84  
TEL:0774-23-1118

18

### 舞妓さんのとっておき 抹茶ぼーるちょこ

二種類のチョコレートと表面にまぶした抹茶パウダーが絶妙のバランスで、口の中に美味しくとろけます。



#### 株式会社舞妓の茶本舗

京都府京田辺市普賢寺上大門2-1  
TEL:0774-62-0256

19

### 鮮やかな緑色と甘く爽やかな味わい 森半 宇治抹茶グリーンティー150g

一番茶100%の宇治抹茶と国産砂糖をブレンド。冷水で甘いグリーンティー、牛乳で抹茶ミルクが作れます。



#### 共栄製茶株式会社

大阪府大阪市北区西天満5丁目1番1号  
TEL:06-6363-3712

20

### 石臼でじっくり丁寧に挽き上げました 宇治抹茶 大極

京都府産100%の宇治抹茶です。手摘みで収穫された上質な原料をブレンドすることで、濃厚な味わいに仕上がっています。



#### 株式会社碧翠園

京都府城陽市中・中ノ郷51番地  
TEL:0774-52-1414

21

### 茶殻を捨てる手間いらず 彩葉の便りプレミアム 宇治茶

京都府産深蒸し煎茶をそのままナイロンメッシュに詰め込みました。一番茶の旨味をお楽しみ頂けます。



#### 京都茶農業協同組合

京都府木津川市山城町上狛南田野田芝4-1  
TEL:0774-86-2139

22

### 程良い歯ごたえと豊富な旨み 地鶏丹波黒どり

肉質はシルクのようになめらかできめ細か、上質な脂肪分と深いコクが旨みの特徴です。



#### 株式会社ヤマモト

京都府亀岡市保津町上火無66-2  
TEL:0771-25-1451

23

### 保存料・発色剤などの余計な添加物一切不使用。 ウイナーソーセージ

京都のブランド豚「京丹波高原豚」と地元琴引の塩を使用。



#### 株式会社丹後王国ブルワリー

京都府京丹後市弥栄町鳥取123  
TEL:0772-65-4192

24

### 霧が育てた京の蕎麦 京蕎麦 丹波ノ霧

良質な京都府産そばの実の外皮を取り除いて挽いたそば粉「丸抜き粉」を使った香り高い白地の蕎麦です



#### 有限会社やくの農業振興団

京都府福知山市夜久野町高内17-5  
TEL:0773-37-0002

## 25 お土産や贈り物に最適！京都米食べくらベセット 京都米食べくらベセット

京式部・丹後コンヒカリ・丹波キヌヒカリの3種(各300g)が食べ比べられるセットです。贈答用やお土産用としても最適です。

全国農業協同組合連合会京都府本部  
京都府京都市南区東九条西山1丁目1番地  
TEL:075-681-4385



## 26 京都府沿岸で水揚げされるサワラを昆布と酢で締めました。 サワラ昆布じめ

京都府沿岸で水揚げされるサワラを昆布と酢で締めました。その他にも桜花漬けや西京漬けなどの漬魚の商品も生産出来ます。

京都府漁業協同組合  
京都府舞鶴市字下安久1013-1  
TEL:0773-77-2206



## 27 京丹波佃煮 万願寺とうがらしのこうじみそ

京野菜『万願寺とうがらし』と兵庫産『米麴』を使用したこだわりの佃煮。2020年『フードアクション・ニッポンアワード』入選

大江山食品株式会社  
京都府福知山市行積420  
TEL:0773-36-0252



## 28 京野菜の王様九条ネギ 京都府産九条ネギカップ

京都府亀岡の自社農場で、収穫したての新鮮な九条ネギを全国どこへでもお届けします。

株式会社西陣屋  
京都府亀岡市宮前町神前下長野2  
TEL:0771-56-8125



## 29 掛けて美味しい、混ぜて美味しい 京はばねろ 篠ソース

国内で26年前に初めてメキシコ産の唐辛子「ハバネロ」を栽培し無添加で仕上げた辛味ソースを作りました。

株式会社京都ハバネロの里  
京都府船井郡京丹波町院内市庭10-2  
TEL:0771-89-1800



## 30 抗菌力の有る竹と筍を使った食品です かぐや姫のおやつ

生地に竹の粉を入れ具材にも筍を使ったお焼きで、竹をイメージした細長い形をしています。

かもめの台所  
京都府木津川市南加茂台4-15-6  
TEL:0774-66-1895



## 31 素材を味わうスープです！ 京都舞コーンスープ

甘さを最大限に引き出すため、原材料は塩と京都舞コーンのみです。原料本来の甘みが味わえます。

ロックファーム京都株式会社  
京都府久世郡久御山町中島南城77番地1  
TEL:075-633-5885



## 32 京いちごと吉野本くずを使用した新しいアイス うつみ農園いちごの京都・本くず氷

規格外野菜や果物をあたらしいカタチに。食材の賞味期限を長期化し、フードロスへの対策も〇。食べるSDGsははじめます！

うつみ農園  
京都市山科区上花山講田町4  
TEL:090-6550-1521



## 33 風味が良く、トッピングには最適です！ 京都産九条ネギカットネギカップ45g

香りと甘みが強く、鮮度と味で勝負しており生産から出荷まで一貫管理している京都府産九条ねぎです。

株式会社京都知七  
京都府京都市左京区田中大久保町37  
TEL:075-746-5164



京都の北から南まで、それぞれの気候風土にはぐくまれた食材や調理方法、その背景にある伝統、文化、歴史をぜひご体感ください。

※本カタログに掲載している商品は出展事業者の代表的な商品です。  
詳しくは各ブースにお越しください。

京都府農林水産部 流通・ブランド戦略課  
TEL 075-414-4941