

きょうと・食のマッチングフェア 出展者

小間番	出展者名	売り込み商品	HP	PR
1	崎田商事(株)	舞鶴茶×鯖へしこ茶漬け、SABA LIFE へしこ、にしん昆布巻、かま魚こ	<a href="http://sakita-matsuzou.com/">http://sakita-matsuzou.com/</a>	大正創業、地元丹後地方の海産乾物などの食品を取り扱っております。また、丹後地方の伝統食でもある「へしこ」を製造し、へしこの加工品開発にも力を注いでおります。今後も地域に根差した人々に喜ばれる製品作りに尽力してまいります。
2	(株)健康ファーム	有機 干し芋 有機 ふかし芋	<a href="http://ayabekfc.com/">http://ayabekfc.com/</a>	栽培からこだわり、土から生育し、有機畑で丁寧に手間ヒマかけて育てています。加工に関しても、添加物は一切使用せず、完全手作りにて、有機加工しています。
3	グリルにんじん(株)	京都洋食者さんの ビーフシチュー(レトルト)	<a href="http://www.grill-ninjin.com/">http://www.grill-ninjin.com/</a>	京都の洋食屋が京都の野菜を使用して作った、本格的なビーフシチューです。レトルトとは思えません。
4	(株)椋本営農	どぶろく、京都米サイダー、切り干し万願寺		集落営農発展型法人です。主として水稻(酒米)を栽培しています。
5	(有) 弘悦	かぼちゃ漬、赤しば、味すぐき、長いも柚子	<a href="http://koetsu.京つけもの.com">http://koetsu.京つけもの.com</a>	安心・安全をモットーに、製造しています。
6	京菓子司都 都食品(有)	宇治金時琥珀、花かずら、柚子琥珀	<a href="http://kyoto-miyako.com">http://kyoto-miyako.com</a>	京都伏見にて「京菓子司都」の屋号で「琥珀糖」という和菓子を製造しています。平成天皇陛下の御買上、茶道裏千家関係での御購入、モナコ公国の式典での採用などがございます。
7	(有) 廣瀬商店	宮津百年ちくわ、野菜天ぷら 宮津いわし黒天ぷら、平天ぷら	<a href="http://hirosesyouten.com">http://hirosesyouten.com</a>	廣瀬商店は創業以来百数十年間、魚肉練り製品製造一筋に行ってきました。代替わりは進みましたが、温故知新、先人に習い製品の味は守りつつ、食品製造者として最優先である食の安心安全、法令順守など現代の常識にも対応すべく日々精勤しております。日本は海に囲まれています、その海からの幸や恵みを世代を超えて皆様にご賞味いただきたいと思っています。
8	丹後フーズ(株)	天橋立ハムシリーズ (ハム、ベーコン、生ソーセージ) ラビオリ	<a href="http://www.tangofoods.co.jp">http://www.tangofoods.co.jp</a>	あすの食文化をつくる。丹後フーズは、長い肉食文化の歴史を持つヨーロッパに、レシピと加工技術を学び、日本だから実現できる新鮮な国産豚肉と徹底した品質管理にこだわり、新しい食文化の扉を開きます。

9	サン普森ファーム	有機玄米珈琲レスプレッソ	<a href="https://www.e-tedukuri.net">https://www.e-tedukuri.net</a>	「手作り」「オーガニック」「無添加」「国産素材」「京都」をキーワードに、衣食住にわたって、「体にいいもの」「子供たちにいいもの」「次世代にいいもの」だけを創造しています。
10	京都辻農園	米(食味鑑定米「石清水」)、「玄米ごはん」レンジパック、「茶粥」レンジパック	<a href="http://kyoto-t.net">http://kyoto-t.net</a>	米と筍の2品目のみにしぼり込んで、高食味にこだわって生産をしております。
11	(株)林屋久太郎商店	宇治抹茶チョコクランチ「茶乃樹」、京くずきり、宇治抹茶カステラ「茶の響」、宇治紅茶「苙聖乃香」	<a href="http://www.chayudo.co.jp/">http://www.chayudo.co.jp/</a>	お菓子は、宇治抹茶が主役のお菓子。上質の宇治抹茶を各お菓子毎に合う様に茶師でもある当主がブレンド。宇治紅茶「苙聖乃香」は、宇治市内産茶葉を100%使用。紅茶品種では無い、宇治の碾茶園の茶葉を使用。宇治市内の茶園群の存続を目指しています。
12	(株)京の舞妓さん本舗	柚子トマト、トマト味噌ネギ田楽、料亭たくあん、舞妓さん泡醤油	<a href="http://awa.co.jp">http://awa.co.jp</a>	200年を超える歴史を持つ老舗の漬物店で修業した製造責任者が、化学調味料や保存料・着色料を使用せずに作る漬物の製造・販売と、「泡醤油」を粉状にして初めて商品化した「舞妓さんの泡醤油」の販売をしております。
13	(有)やくの農業振興団	京蕎麦:乾麺、半なま、焙煎粗挽きそば「丹波ノ霧」京そば素麺「夜久野かすみ」	<a href="http://kyoto-shinkoudan.jp/">http://kyoto-shinkoudan.jp/</a>	弊社は6次産業化に取り組んでおり、近隣の農家と協力してそばの生産し自社にて製粉。農商工連携による製麺にてそば加工品を販売しています。弊社商品は昼夜の寒暖差が大きいことから多く発生する霧が育てた良質の京都 福知山・夜久野産のそばを使ったワンランク上の蕎麦としてギフト品としてもご愛顧頂いております。
14	京都かめよし	ポップコーン、ポップコーン茶、ルバーブ	<a href="http://www.kyotokameyoshi.com">http://www.kyotokameyoshi.com</a>	原材料の栽培から加工品の製造、販売まで一貫してスタッフ一同で取り組んでいます。
15	グリーンハ〜モニー	せいか苺のフレーバーティー		お茶も売るお花屋さん、グリーンハ〜モニー。日比谷花壇から独立して現住所で開店22年の花屋(予約専門)ですが、ご縁があつて精華町が和束町の協力で開発した「せいか苺のフレーバーティーレシピ」を活用する第1号認定事業所としてこれを製造。“苺一会®”(いちごいちえ)の愛称を付して、スイーツタウン精華町の特産品として販売しています。

16	京都食品(株)	水菜しめじ、万願寺とうがらし甘辛煮、伏見とうがらし甘辛煮、九条ねぎすき焼き風	<a href="http://www.kyotosyokuhin.jp">http://www.kyotosyokuhin.jp</a>	商品企画からお届けまで一貫した生産供給体制により、安心して安全、かつ美味しい(おばんざい)をお届けいたします。昭和26年創業以来「安全な美味しいおばんざい」をモットーに昔ながらの製法にこだわりつつ、より衛生的な調理製造に取り組んでおります。おかげさまで、多くのお客様からのご信頼を頂き、京都を中心に近畿一円、全国、開会向けに、総菜メーカーとして展開中です。
17	GOEN	万願寺とうがらしお漬物		地元で育った野菜・果物を使って、身体に優しい漬物、ジャムを作っています。
18	小野甚味噌醤油醸造(株)	えごまドレッシング 黒にんにくソースドレッシング 琴引きの塩ぽんず	<a href="http://onojin.com/">http://onojin.com/</a>	地元の原材料を使い、今までにない特徴のある独自の調味料です。野菜サラダ、肉料理、炒め物のドレッシング、フランス、スペインのトップシェフからも高評価を受けています。
19	(株)深尾米穀	米(京の宮御前、京のごはん、業務用各種)		日本米穀連合会に参加「お米マイスター」の認定等の団体です。当社は資格認定者です。お米の精米技術、米の知識等々を習得しています。
20	(株)野井農園	九条ねぎ		九条ねぎ周年栽培をしています。季節に応じた品種や有機肥料を中心に栽培しているので、味や品質を大切にしております。
21	農事組合法人日本海牧場	黒にんにく 翁乃塩		自然にやさしい循環型農業を実践しています。
22	(株)西陣屋	九条ねぎ、カット九条ねぎ、九条ねぎ加工品	<a href="http://www.nisijinya.com">http://www.nisijinya.com</a>	自社生産、自社加工、自社出荷を基本とし、九条ネギを取り扱っております。減農薬、減化学肥料を進めております。
23	(株)食一	舞鶴の鮮魚 加工原料魚	<a href="http://www.shokuichi.jp">http://www.shokuichi.jp</a>	京都をはじめ、全国100数十か所の漁港と直接繋がっており、外食を中心に、産地直送で手に入りにくい地元独特の海産物を卸しています。
24	(株)京都知七	九条ネギ(カット) 青ネギ(カット)	<a href="https://www.kyoto-tomohichi.jp/">https://www.kyoto-tomohichi.jp/</a>	全て自社生産、自社販売をしています。九条ネギ、青ネギの専門の会社です。
25	(有)みずほファーム	鶏ツマ 葉酸たまご	<a href="http://mizuhofarm.jp">http://mizuhofarm.jp</a>	自然豊かな京丹波町で、地元の方々に支えながら、養鶏場を運営しています。「京のこだわり畜産物生産農場」に登録されています。

26	京都エンジョイファーム	ケール、ネギ、枝豆		田舎を元気にしたい想いで取り組んでいます。 安定しての出荷が可能です。
27	丹波藤田農園	京都丹波産有機玄米 京都丹波産有機白米		自然豊かな丹波を守りたくて、薬をかけず、手塩をかけて育てています。
28	アグリシップ久御山	九条ネギ 九条ネギ加工用		伝えたい 繋げたい 届けたい 京の伝統野菜
29	(株)農 夢	京みず菜	<a href="http://noumu.jp">http://noumu.jp</a>	常に鮮度を考え、こだわりの土づくりと徹底した品質管理、栽培出荷管理によって、「京ブランド野菜」として最高の品質の「京みず菜」であると自他とも認めていただいております。
30	JA全農京都	冷凍九条ねぎ 京いち姫(干しいも)	<a href="http://www.kt.zenoh.or.jp/">http://www.kt.zenoh.or.jp/</a>	私たち全農グループは、生産者と消費者を安心で結ぶ懸け橋になります。 私たちは「安心」を3つの視点で考えます。 1. 営農と生活を支援し、元気な産地づくりに取り組みます。 1. 安全で新鮮な国産農畜産物を消費者にお届けします。 1. 地球の環境保全に積極的に取り組みます。
31	京都府漁業協同組合	京都産旬の鮮魚セツト 鮮魚フィーレ	<a href="http://www.ktgyokyo.jf-net.ne.jp/">http://www.ktgyokyo.jf-net.ne.jp/</a>	京都で水揚げされた魚を、その日の内に発送し、抜群の鮮度でお送りします。
32	(株)秋田農園	山城のねぎ ねぎベーゼ ねぎ味噌	<a href="http://akita-farm.jp/">http://akita-farm.jp/</a>	京都府最南端にあたる木津川市にて、自社ブランドの青ネギ「山城のねぎ」の周年栽培を行っています。法人となって2期目で、従業員も2、30代が中心です。 圃場も急拡大中の勢いのある会社です。
33	(株)銀閣寺 大西	京丹波平井牛 京の都もち豚	<a href="http://www.onishi-g.co.jp">http://www.onishi-g.co.jp</a>	京都、滋賀、大阪にて小売販売店を22店舗運営。社長自らの目利きにより年間、1,200頭の牛を購入。NACCP対応のプロセスセンターにて枝の捌き、牛豚鳥の加工を行い、京都、滋賀、大阪へ卸販売。
34	(有)山国さきがけセンター	納豆もち、あみがさもち、納豆ジェラート、まごころもち	<a href="mailto:sakigake@abelia.ocn.ne.jp">sakigake@abelia.ocn.ne.jp</a>	生産から加工販売。地域の食材を使った6次産業を推進。また、安心安全な食づくり、添加物は使用しないを基本としています。