

「海の京都」の
食材が
大集合!

Food collabo labo

～海の京都「食」のオンライン商談会～

京都府北部5市2町(福知山市・舞鶴市・綾部市・宮津市・京丹後市・伊根町・与謝野町)では、
さまざまな食材が生産されています。

このオンライン商談会では、YouTubeを活用したライブ配信を通して、
京都府北部地域で活躍中の生産者が製品のこだわりや魅力、栽培方法などをご紹介します！
オンライン商談会を通して、
「海の京都エリア」の魅力的な生産者とつながってみませんか！？

日程

2023年2月27日(月)～3月8日(水) (金土日除く)

時間

午前の部

10時開始

午後の部

14時開始

対象者

飲食業者・食品製造加工業者・バイヤーの方など

参加費
無料

配信スケジュールおよび参加事業者は、裏面をご覧ください！



※イメージ

コメント欄から気になったことを質問できます！
質問には事業者がリアルタイムにお答えします！
アーカイブ動画も配信予定！

申込フォームより
お申し込みください！



PR動画も配信中！
ぜひご覧ください！



※内容は変更となる場合がございます。詳しくは京都府北部地域連携都市圏形成推進協議会のHPをご覧ください。

お問い合わせ

京丹後市市長公室政策企画課

TEL:0772-69-0120

✉:kikaku@city.kyotango.lg.jp

主催:Food collabo labo実行委員会

(福知山市・舞鶴市・綾部市・宮津市・京丹後市・伊根町・与謝野町・京都北都信用金庫・一般社団法人PLACE)



配信スケジュール

2/27 月 10:00~

①株式会社棕本営農(舞鶴市)

- ②玄米麺、かりんとう、ボン菓子
- ③京都限定のうるち米「京の輝き」を使用した小麦が身体に合わない方にもおすすめのグルテンフリーの食品を販売しています。玄米麺は、スープはお好みで、うどん、ラーメン、パスタ、そうめんの代用にお召し上がりください。かりんとうとボン菓子は、玄米を米粉に加工し、黒糖のみを味付けに使用しています。



2/27 月 14:00~

①ENDEAVOR(慎孝水産)(舞鶴市)

- ②ソフト干物(サバ、銀鮭味噌漬、季節のお魚)
- ③ソフト干物とは、特殊冷風乾燥機を使用して作成する干物の進化系。しっかりと乾燥時間の管理を実施し、水分だけを逃がし脂分は残すので、旨みたっぷりのソフト干物に仕上がります。乾燥中はオゾン光を照射し滅菌も実施しています。滅菌することで魚の臭みが減少し、魚嫌いの方にもお召し上がりいただけます。



2/28 火 10:00~

①株式会社京都宮津オリーブ(宮津市)

- ②オリーブオイル
- ③「京都宮津エキストラバージンオリーブオイル(ブレンド)」は、京都府宮津市で栽培された希少な京都宮津産オリーブの実を手摘みで収穫し搾油しています。地域の特産品である新鮮な魚介や由良みかんなどの柑橘類との味のバランスが良いので、刺身にオリーブオイル、柑橘果汁、海の塩で食べるのがおすすめです。



2/28 火 14:00~

①株式会社CraftBank(福知山市)

- ②クラフトビール
- ③丹波三宝を使用し醸造した、丹波栗のKURIGOLD、丹波黒豆のKUROMAMEBLACK、丹波大納言小豆のAZUKIRED。当社は自家培養酵母で醸造することにより、流通での負荷や鮮度を損ないやすい市場酵母とは異なり、鮮度の高い状態で使用することで美味しいクラフトビールを醸造しています。



3/1 水 10:00~

①株式会社Season(福知山市)

- ②味噌、ぶどうジュース
- ③万願寺とうがらし味噌は、ほのかな苦みの中に甘みと香りがあり、一度食べたらクセになる味わいです。野菜へのディップだけではなく、ごはんにも、日本酒にも、またマヨネーズと合せてピザソースとしても。Jus de raisin miwa-ジュデュレザンミワ(三和ぶどうジュース)は、栽培期間中農薬不使用で育てたぶどうを最大糖度25度まで完熟させ、1本に3~4房を搾ったストレートの果汁100%ジュースです。ほのかな酸味と渋味はワインのよう。



3/1 水 14:00~

①株式会社小林ふぁーむ(福知山市)

- ②トマトジュース
- ③「ぶれみあむとまとのじゅ〜す」は、口に含むと生搾りのようなフレッシュ感にあふれた爽やかなトマトの香りが鼻から抜け出し、そのあとトマトの甘みが口の中に余韻として広がります。年間40本限定、シリアルナンバー入り、福知山産産箱入りのトマトジュース。大切な方へのプレゼントにぴったりです。



3/2 木 10:00~

①株式会社野木源(京丹後市)

- ②特選米、ねぎ、ごぼうの酢漬け
- ③特選米は、当地域基本施肥量の化学肥料割合50%以下、農薬50%以下で栽培しています。麻呂子ねぎは、日本海にある名称立岩付近で荒波から生み出されるミネラルたっぷりの潮風を受けることで、がっつりとした健全な身の締りとうるちの甘みが凝縮された特別な白ネギです。堀川ごぼうの酢漬けは、ごはんのおともや、箸休めにぴったりの逸品です。



3/2 木 14:00~

①ピオ・ラビッツ株式会社(京丹後市)

- ②醤油、ケーキ・サレ
- ③「京都いわし醤油」は、宮津産のカクテイワシの稚魚を、地元夕日ヶ浦の海水を汲み上げて昔ながらの製法で釜焚きした自然塩のみで漬け込み、一年間熟成させた万能うまみ調味料です。「京都ケーキ・サレ」は、砂糖を使わない米粉の野菜ケーキ。自社で収穫後すぐに下処理した有機野菜をたっぷり5種類以上、総重量の三分の二も使用しています。それぞれの野菜の味を感じさせる、とても贅沢なケーキです。



3/6 月 10:00~

①株式会社エチエ農産(京丹後市)

- ②レトルト包装米飯(玄米・赤飯)
- ③京都丹後産・有機米コシヒカリ使用、農薬・化学肥料は不使用なので子供からお年寄りまで安心して食べていただけます。ご飯一膳分なので、お好きな時に温めてすぐに食べられます。非常食(防災用)や、アウトドア用品としておすすめです。



3/6 月 14:00~

①加悦総合振興有限会社(与謝野町)

- ②食べる絹シルクパウダー
- ③「かやシルクパウダー-21・100」絹織物の製造過程で出る余剰糸や使わなくなった染色前の絹織物を再加加工した商品。天然由来の必須アミノ酸7種類を含む18種類のアミノ酸が主な成分です。1日5g~10gそのまま食べることでより美肌効果、肝機能の改善等が期待できます。



3/7 火 10:00~

①iicome合同会社(綾部市)

- ②米粉ミックス粉
- ③地元(京都府綾部市上林地区)の専属の契約農家が育てた特別栽培米を丁寧に微細粉し、きめ細やかな米粉を使ったグルテンフリーのミックス粉です。ケールやピーズ、玄米などを加えたパンケーキミックス粉のほか、ひよこ豆粉とだし粉をブレンドしたお好み焼き・たこ焼きのミックス粉も販売しています。



3/7 火 14:00~

①季節もぎたて(綾部市)

- ②人参
- ③化学肥料、有機肥料、堆肥、農薬等を人為的には施さず土だけで育てる農法「無施肥無農薬栽培」で作られた人参(晩中グランプリ、京くれないEX、Drカロテン5)です。京都市認定NPO法人「無施肥無農薬栽培調査研究会」認証の圃場で生産しています。



3/8 水 14:00~

①株式会社KOMOIKEあずき(伊根町)

- ②小豆
- ③「藤池大納言」は大粒な小豆。100粒重27gあり、一般の大納言の1.5~1.8倍あります。炊き上げると3倍の大きさとなり金時豆大となります。また、莢の長さはボールペンより長く、一本の莢に多い時は10粒入っていることもあります。



- ①事業者名(所在地)
- ②生産品
- ③PRポイント