

# 新しい京野菜、発見!!

ほんまもんの京野菜や季節の果物の  
素材本来の味を引き出した  
ジャム、焼き菓子、  
ケチャップ、ドレッシング、スープ、などなど…  
京野菜の個性を大切にして作った自信作です!  
新鮮な味わいを食卓にどうぞ。

## 代表的な京野菜

### 万願寺唐辛子

まんがんじょうがらし

柔らかく、  
ジャンボピーマンのような甘さと  
特有の風味があります。  
種が少なく、人気のある京野菜です。



### 加茂とまと

かもとまと

独自の香りと甘さ、  
適度な酸味が特徴です。  
どこか懐かしい  
♪本物のとまと♪の味がします。



### 鹿ヶ谷南瓜

しがたにかぼちゃ

ひょうたんに似た  
おもしろい形をしています。  
昔から京都では「おかぼ」と呼ばれ  
人気のある野菜です。



### 丹波栗

たんばぐり

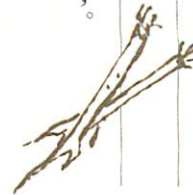
大粒で色艶も良く、  
料理に使っても  
煮崩れ・色落ちしない栗です。  
丹波の栗は最高級品とされています。



### 堀川牛蒡

ほりかわごぼう

松の根っこのような形をしています。  
香り高く繊維質が柔らかいので  
中まで味がしみ込みます。  
おせちに使われることも多い野菜です。



### 聖護院大根

しょうごいんだいこん

苦みがなく、  
ほんのり甘いのが特徴です。



### 京甘藷

カツマイモ (サツマイモ) きょうかんしょ

「甘藷」という呼び名は、  
野菜の中で最も甘みが強いことから  
名付けられました。  
甘さは「野菜の王様」です。



### 海老いも

えびいも

海老のような縞模様と形から  
この名が付けました。  
粘り気があり、煮込んでも煮崩れせず、  
中まで味がしみ込むのが特徴です。  
京都のおせちには欠かせない野菜です。



### 加茂なす

かもなす

ポリウムのある丸形、艶々と光る深い紫。  
大きな果物のような気品のある賀茂なすは  
「なすの女王」とも呼ばれる逸品です。  
ヘタが3片ですつしり重いのが特徴です。



### 聖護院かぶら

しょうごいんかぶら

腰高でどっしりした形をしています。  
一般的には千枚漬けが有名ですが、  
煮込むと大根よりもきめ細かく  
柔らかな舌ざわりとなります。



### 丹波黒豆

たんばくろまめ

大粒でシワがなく、煮炊きしても  
型くずれしないのが特徴です。  
♪畑のお肉♪の名にふさわしく、  
タンパク質が豊富です。



### たけのこ(塚原産)

柔らかくえぐみが少ない、  
菌触りが良いと評判のたけのこです。  
色白で、春を代表する野菜です。



### 金時人参

きんときんにんじん

表面だけでなく  
中まで真っ赤です。  
柔らかく甘みがあります。



# 京の野菜ジャム・京の和風ジャム

野菜も果物も旬のものが一番美味しい！

ジャムは季節によって味のラインナップが変わります。

※内容が変更になる場合があります、ご了承ください。



- 梨
- 青柚子
- 林檎
- 葡萄

- ◆ 赤万願寺唐辛子
- ◆ 丹波ぶどう豆
- ◆ 丹波栗
- ◆ 生姜
- ◆ 京甘藷(紫)



◆…京の野菜ジャム ●…京の和風ジャム ★…その他

ジャムといえはフルーツ？  
いえいえ、野菜だって  
美味しいジャムになるんです!!



海老芋、賀茂茄子、堀川牛蒡。  
万願寺唐辛子に鹿ヶ谷南瓜、聖護院大根：  
味も形もちょっと個性的な京野菜。  
そんな京野菜の旨味を



最大限に活かすために組み合わせるのは  
レモン、みかんといった柑橘類や  
京を代表する白味噌や生飴、  
和のスパイスである木の芽、生姜、  
洋の赤ワイン、バルサミコ酢：  
試行錯誤の末に出来上がったのが  
ちよつと不思議な甘酸っぱい野菜のジャムたち。



野菜の他にも、京都で採れた  
苺、梨、葡萄、青桃、無花果、柿、柚子、西瓜など、  
和の果物を使った商品も、  
季節に合わせてご用意しております。



# 京の野菜ジャム・京の和風ジャム

旬の野菜や果物を使ったジャムを小瓶に詰めました。  
カラフルで目にも楽しいこだわりのジャムです。



京の野菜ジャム・  
京の和風ジャム (50g)

個包装

結婚披露パーティーのプレゼントや  
ちょっとしたお土産にいかがですか。

商品番号 J1



# 京の野菜ジャム・京の和風ジャム

用途に合わせて、好みに合わせて、詰め合わせの種類も色々。  
※味も選びいただけます、要相談



竹籠(3本入)  
京の野菜ジャム・  
京の和風ジャム (50g)  
商品番号 J9



3個セット  
京の野菜ジャム・  
京の和風ジャム (50g)  
商品番号 J3



竹籠(5本入)  
京の野菜ジャム・  
京の和風ジャム (50g)  
商品番号 J15



竹籠(2本入)  
京の野菜ジャム・  
京の和風ジャム (50g)  
商品番号 J6

# 京の野菜ケチャップ



にんじん？かぼちゃ！？

トマトだけがケチャップになれる訳じゃありません。

見た目にも美味しい鮮やかなケチャップです。

通年

にんじん

鹿ヶ谷南瓜

京甘藷(紫)

九条ねぎ

赤万願寺唐辛子

5月～10月

賀茂茄子

11月～4月

○ 聖護院大根



京の野菜ケチャップ

個包装(袋入)

商品番号 K1



京の野菜ケチャップ  
(3本入)

紙箱入

上記より味をお選びいただけます。

商品番号 K3

【賞味期限】 京の野菜ケチャップは6ヵ月です、  
開封後はなるべく早めにお召し上がりください

# 京のフルーツドレッシング



果物を使った珍しいドレッシング。  
サラダが華やかになります。

○ 青柚子  
○ 無花果  
○ 葡萄  
○ 梨  
○ 苺  
通年



京のフルーツドレッシング  
個包装(袋入)

商品番号 D1



京のフルーツドレッシング(2本入)  
不織布包装  
上記より味をお選びいただけます。

商品番号 D2

【賞味期限】 京のフルーツドレッシングは3ヵ月です。  
開封後はなるべく早めにお召し上がりください

# 京の野菜スープ



スープとしてはもちろん、他の具材を足して  
クリームシチュー風、リゾット風、パスタソース：  
幅広い楽しみ方が出来るのも魅力です。

## 温製

- 九条ねぎ・とまと
- 聖護院かぶら
- 堀川牛蒡
- 金時にんじん
- たけのこ

## 温・冷製

- うすいえんどう
- 京甘藷(紫)
- 海老いも
- 鹿ヶ谷かぼちゃ
- 万願寺唐辛子
- 赤万願寺唐辛子



京の野菜スープ  
個包装(袋入)

商品番号 S1

※写真は調理例です。具材やトッピングを加えるといっそう美味しくお召し上がりいただけます。





# 京の野菜スープ

※季節のものを入れさせていただきます。  
味をお選びになる場合はお電話にてご相談ください。



京の野菜スープ(6袋入)

紙箱入

季節のものを入れさせていただきます。  
味をお選びになる場合はお電話にてご相談ください。

商品番号 S6



京の野菜スープ(3袋入)

紙箱入

季節のものを入れさせていただきます。  
味をお選びになる場合はお電話にてご相談ください。

商品番号 S3

