

早春農林フェスタ

食の都



～京都府内全域より集めた地場産品の応援フェア～

トークイベント・ワークショップ・地場産品の販売など魅力満載のイベントが盛りだくさん!

京都産和牛 水産加工品 京の酒 京都府産米 京野菜 京漬物 宇治茶 老舗料亭の弁当 など

日時

3/19・20 10:00～16:00
2022 土 日

場所

JR京都駅 駅前広場 (中央改札口前・ホテルグランヴィア京都前)
京都ポルタ ポルタプラザ (多目的イベントスペース)

美味しいものいっぱい!!
当日使える!
プレミアム付き
クーポンの販売
額面1,500円を 数量限定販売
1,000円で販売
※一部で利用いただけない出展者・商品がございます。

購入金額に応じて、
抽選で豪華産品が当たる
応募券をプレゼント。



イベント!
当日参加可能
参加無料



これであなたも
京野菜マスターに!
「京野菜クイズ」
クイズを勝ち抜いた方には
景品を差し上げます

当日受付
参加無料
(各回先着20名)



楽しく学ぼう!
体験ワークショップ
「フラワーアレンジ体験」19日 14時～15時～
「美味しいお茶のいれ方」20日 13時～
「お魚マグネットを作ろう」20日 14時～

KBS京都

チキチキ・遠藤
Nami乗りジョニー

「チキチキ・遠藤
Nami乗りジョニー」
ラジオ公開生放送
19日 12時～

新型コロナウイルス
感染予防対策
・来場前の検温、手指のアルコール消毒、マスク着用にご協力ください。
・発熱、咳、咽頭痛等の症状がある場合はご来場の自粛をお願いいたします。
・会場にて接触確認アプリ「COCOA」等の登録をお願いいたします。

今後の状況によっては、内容の変更や中止とさせていただきます。
一時的に来場者数が増えた場合、販売エリアへの入場制限をさせていただきます。



↑詳しくはこちら↑

※写真はすべてイメージです
主催:「京の食」プレミアムフードコンソーシアム
連絡先: norinfes@nisshosha.co.jp

●●● JR京都駅 駅前広場 ●●●

団体名	出展社名	販売品(一例)	説明
京都府酒造組合連合会	山本本家	神聖 祝 純米大吟醸、 京都産 純米大吟醸 720ml	G20大阪サミット2019提供酒であり、ボルドー酒チャレンジ2021純米大吟醸部門プラチナ賞受賞。京都独自の酒米(祝)を使用し、独特の爽やかな香りと円やかな旨みが特徴の純米大吟醸。
京都府漬物協同組合	京つけもの もり	千枚漬、嵯峨しば漬、すぐき 他	おいしい漬物はおいしい野菜からしか生まれません。京都・亀岡の自家農園で土から丹念に育てた野菜を中心に、手間暇かけられた素材のみを使ったお漬物です。
	(株)市久八木	京つけもの各種、京しぐれ、京のしょっぱい梅	京の梅処山城青谷で梅製品、京漬物、惣菜等を明治二十三年より百三十年余り製造。今回は梅製品、京漬物、惣菜、国産のドライフルーツを販売を販売。
京都府茶協同組合		宇治茶ティーバック、宇治茶リーフ茶、 宇治茶スイーツ	京都府の特産品、世界に誇る宇治茶を今回お勧めに上がりました。おいしい宇治茶や関連商品をお家でお試ください。身近なお茶や話題の高級瓶入り玉露など。
京のプレミアム米	郷のこめ研究会	京都丹後産米	昔からの作り方を継承しながら綺麗で冷たい雪溶け水と米ぬか等を使用した土づくり、苗づくりからはじめ【おいしい米づくり】にこだわり栽培された特別栽培米です。昼夜の寒暖差を利用して栽培されツヤ・粘り・甘味のある冷めても美味しいお米です。
	伊達農園	お米、いちご 他	大江山から流れる清流の沿線に有機質100%の肥料を使い、美味しいお米を栽培しています。農業不使用・減農薬栽培を行い、安心安全なものを作っています。
一般社団法人京都食文化協会		海の京都、森の京都、お茶の京都、竹の里・乙訓、 各地域食材の特別弁当	今回のフェスタだけの限定販売。京都府産農林水産物を使用し、京都食文化協会所属の老舗料亭が腕をかけた特別弁当。
丹後王国食のみやこ		クラフトビール、ソーセージ、 黒ニンニクと京たんくろ和牛のハンバーグ	自社工房、レストランで製造し、丹後の食材にこだわった商品です。ソーセージやクラフトビールは、国際コンテストなどで数多く受賞した人気の商品です。
京都府農業法人経営者会議		イチゴ、あざといちご、京都・京北産コシヒカリ、 バックライス、京都九条のねぎ塩ドレッシング、 京の九条の葱の味噌他ネギ加工品	京都の伝統・原材料・水・栽培技術にこだわって生産・加工・販売を行っている京都府農業法人経営者会議に参画する村田農園(株)、ロックファーム京都(株)、(有)京都ファーム、こと京都(株)が自慢の商品をそろえています。
京都府農林女子ネットワーク		神ちよこ(抹茶・京番茶)、人参ジュース弥栄、 ピーツドレッシング	京都府の農業女子メンバーが育てた、新鮮な野菜から農産加工品を販売いたします。京都の元気な農業女子メンバーをよろしくお願ひします!
ジビエ	(有)田舎暮らし夜久野ジビエ	鹿肉のくんせい、鹿肉のロースト、鹿肉ジャーキー	燻製とローストは鹿肉を熟知した中島健太郎が、低温調理により鹿肉本来の旨みを凝縮した逸品です。ジャーキーはお酒と相性が良く料理への応用も楽しんで頂けます。
	(株)RE-SOCIAL	鹿肉ソーセージ、特製ダレに漬込んだ鹿肉スライス、 愛犬用鹿肉ジャーキー	狩猟から販売までを一貫して管理。素早い処理と丁寧な製造方法で新鮮かつ安心な商品。お家で簡単に柔らかく旨みの詰まった鹿肉をご賞味ください!
	山仁 梅本商店	鹿肉スライス、鹿肉ソーセージチーズかけバック	TVでおなじみ猪肉ラーメンの山仁梅本商店です。捕獲から全てを「安全で、美味しい」品質にこだわった鹿肉とその鹿肉を使った総菜などを商品化致しました
	談酒館	鹿肉燻製、鹿肉そぼろ煮ゆず風味、 鹿肉そぼろ煮 生姜風味	京丹波町で捕獲した鹿を、捕獲後1時間以内に衛生的に処理した新鮮で安心できる絶品。いずれの商品も保存料・着色料等の食品添加物等は一切使用していません。
	上世屋獣肉店 チャントセヤファーム	鍋用鹿スライス、鹿肉ソーセージ・ハム・ おかず味噌	宮津市の山村集落上世屋は人口23人。若手移住者が狩猟や和紙やビール醸造などをナリワイにしています。豊かな山々が育む美味しいジビエやお米を味わって下さい。
京小麦	ANKH Sandwich Café	サンドウィッチ	京都産の小麦粉を100%使用したパンのサンドイッチです。
京都水産物商業協同組合		煮鯖、ちりめんじゃこつかみ取り、他水産加工品	「京都市中央市場厳選おうちde京の食文化」サイトリニューアルしました。市場の味をご自宅でお楽しみください。
(株)京都協同管理		アトリオ丼(亀岡牛使用)、 京の肉ステーキ、スライス、京のもち豚スライス	第68回近畿東海北陸連合肉牛共進会において、京の肉、亀岡牛が最優秀賞農林水産大臣賞を受賞。最高級の和牛肉をご賞味ください。
京都府養鶏協会		京都産卵、卵かけごはん用醤油、 たまごサンドイッチ	鶏に与える餌に飼料用米や人間の身体に良い成分を配合させ、生産したこだわりの卵の販売。その他、京都産卵を使用した商品を販売
JA全農京都		京都農協牛乳	新鮮な牛乳を製品化した成分無調整牛乳です。「安心して飲める、おいしい牛乳が飲みたい。」こんな熱い思いの消費者と生産者が共に育てた牛乳です。
京都府養豚協議会		精肉(豚肉)、 豚肉加工品(ハム・ソーセージ・肉まん・コロッケ)	生産者が定めた系統豚に産肉性に優れたF2母豚、肉質の良いとされる雄豚を掛け合わせ、仕上げに大麦、パンを給与し肉質の良いものに仕上げた豚肉です。
京都青果協会		新玉葱、いちご、九条葱、壬生菜、その他野菜・果物	京都市中央卸売市場第一市場では、国内外から大量・他品種の生鮮食料品等を集め、適正な価格をつけ、衛生において厳密に検査・監視し、皆様に安全安心な食材を安定的に供給しています。

●●● 京都ポルタ ポルタプラザ会場 ●●●

団体名	出展社名	販売品(一例)	説明
京都府食品産業協会	小山醸造(株)	濃口醤油、京のはんなり醤油、だし醤油、 ボンズ醤油、京都ラーメンしょうゆ、たまごかけ醤油	昔ながらの製法でつくった醤油です。 また、京都ラーメン用の醤油、老舗料亭で使用されています。
	京菓匠 高野屋貞広	京の半生菓子 お好み詰合	京の半生菓子で花鳥風月を表現いたしました。
	(株)岩井製菓	ひやしあめ、飴の素、巾着京飴、 野菜・フルーツ飴	昔ながらの地釜で少量ずつ時間をかけ、熟練した技で丁寧に手をかけて作ります。手作りだからできる京飴をご提供しております。
	(株)山一パン総本店	生フランス、山いも食パン、 京・生八ツ橋あんぱん	京都の素材を使用したものや製法にこだわったパンです。
	藤田罐詰(株)	京の若たけ(京風香、土佐香、春の香)、 黒豆甘煮	おいしいをそのまま缶詰に。厳選した原材料を使い受け継がれた製法で作りました。京都のおいしいをぜひお持ち帰りください。
	(株)たにくち	堀川ごぼうせんべい・ごぼうチップ・ 水尾の柚子かすてら他水尾の柚子使用商品	京都地産の素材を活かしたお菓子を取り揃えております。柚子発祥の地とされる「水尾の柚子」、2年の歳月をかけて育てられる「堀川ごぼう」はこだわりの商品。
	御菓子司 富士笠	フルーツ大福、宇治の茶だんご、 ほうじ茶団子、抹茶生クリームどら焼	宇治産の香り豊かな抹茶を使用した茶だんご・抹茶生クリームどら焼きや、フルーツをそのまま食べているような、もっちりやわらかジュシーなフルーツ大福を是非ご賞味ください。
	小野甚味噌醤油醸造(株)	酒ひしお、琴引の塩ぼんず、あま酒、 するめの糍漬等	丹後産コシヒカリ100%使用の「飲む点滴」あま酒に、実生の柚子がさわやかに香る上品な味の琴引の塩ぼんず。赤米で造る赤い日本酒「伊根満開」の酒粕をブレンドした「酒ひしお」はフルーティな香りを感じる醤油です。
	京都府豆腐油揚商工組合 (京の地豆腐久在屋・上田とうふ蔵)	京の豆腐屋の湯どうぶ、豆腐セット、 豆腐各種、油揚げ各種、豆腐のおだし等	契約農家の大豆等、厳選した国産大豆を使用し、職人の技でつくりあげたこだわりの豆腐と油揚げ。くちの中にひろがる大豆の旨味やコク・香り、油揚げの香ばしさ…ぜひ口福をお楽しみください。
京するめノ里	京するめ おする、京するめ 味わいめぐり	京都伏見の《伸しするめ》専門店です。独自の味付けと、食べやすいパッケージで老若男女問わず、皆さまにお楽しみ頂ける商品です。	