

地域の農産物を生かした商品ラインナップを追加！

～ 「京都中丹いちおし商品」を新たに3点選定 ～

- 中丹広域振興局では、府内産農林水産物を使用した、中丹らしいこだわりの加工食品を「京都中丹いちおし商品」に選定し、地域の食の魅力を発信しています。
- 令和5年度の審査会を12月20日に開催し、厳正なる審査を実施した結果、新たに3点を選定しましたのでお知らせします。
- 今回の選定により「京都中丹いちおし商品」の総数は71点となりました。
(福知山市15点、舞鶴市14点、綾部市42点)

1 選定商品 3事業者、3商品

- ・和木梅（大梅干）
（和木のうしん（和木町農林業振興組合））
- ・発酵パワくんまるっとセット
（株式会社今しぼり）
- ・山椒あられ
（悠々工房したのかち）



2 応募総数 5事業者、8商品

3 募集対象 中丹地域の事業所で開発・製造され、原材料として府内産農林水産物を使用している加工食品等（生鮮食料品を除く）

4 審査基準 おいしさ、見た目、こだわり（中丹らしさ、原材料、パッケージ）、お土産商品としての魅力（価格帯、旅行者向けの工夫等）について審査

5 審査員 農産加工・商品企画等の専門家 4名、中丹女性伝道師 2名

※「中丹女性伝道師」とは、応募商品の審査・開発において助言等を行い、選定商品を情報発信する京都府の協力員

京都中丹いちおし商品

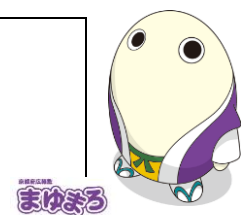
検索

【本報道発表に関するお問合せ】

中丹広域振興局 農林商工部 農商工連携・推進課

課長 林

課長補佐 和佐谷（ワサニ） 電話 0773-62-2743



(次頁あり)

(別紙) 令和5年度「京都中丹いちおし商品」選定商品一覧



地域の海・森・里の素材を生かした、
中丹地域ならではの商品を新たに選定しました。

3事業者、3商品

和木梅（大梅干）

(和木のうしん（和木町農林業振興組合）・綾部市)



綾部市和木町で生産している大梅（南高梅）と赤じそを原料に、昔から伝わる製法で製造しています。常温で保存できる塩分濃度となっています。

発酵パワくんまるとセット

(株式会社今しぼり・綾部市)



京都府産の農薬不使用の原材料を使用し古式天然醸造で2年間熟成した“もろみ”「今しぼり醤油」、もろみを絞った「生きてる醤油」、もろみに綾部産の薬味を加えた「食べる醤油3種」をセットにしました。

山椒あられ

(悠々工房したのかち・綾部市)



綾部市下替地町で収穫された香り高い山椒を粉に挽き、醤油2度漬けのあられにたっぷりまぶしました。

ピリッとした風味が効いています。