



Tango Good Goods 新たに64点を認定

国内の様々な産業や地域社会、生活文化などに大きな影響を与えてきた新型コロナウイルスも分類が5類に移行され、世の中の動きが新型コロナ前の状態にもどり、丹後地域にも観光客など人の交流が活発になってきました。

その一方で、昨年からのウクライナ危機をはじめとする国際情勢の不安等による原油高や相次ぐ原材料等の高騰が続いており、丹後地域の中小企業事業者の皆様には、厳しい状況の中で、地域経済を支え、住民の皆様の生活に必要な商品の製造やサービスの提供など、大変重要な役割を担っていただいておりますことに、厚くお礼を申し上げます。

丹後地域は、新鮮な魚介類、野菜、果物などの多くの食材に恵まれた「食の宝庫」として、また、海・山・里の美しい自然に恵まれ、文化と伝統を有する地域として、国内外から多くの観光客の方々に訪れていただいております。今後とも、これらの魅力をさらに生かして、丹後地域の交流人口のさらなる増加を推進し、地域の産業の活性化へつなげることが重要と考えております。

当センターでは、この丹後地域の豊かな自然の中で生まれ、伝統技術の蓄積と工夫に富んだ技術により製造された丹後らしい商品の知名度アップや販路拡大などを目的に「丹後ブランド商品(Tango Good Goods)認定事業」に取り組んでいます。

この事業は平成11年度からはじまり、通算25回目と四半世紀の歴史を積み重ね、今回も丹後各地の魅力のある64商品を認定するとともに、特に優れた6商品を「優秀産品」として選定いたしました。

当センターの展示ショップや「ふるさと納税サイト」、「ECサイト」等での販売、さらに商談などで活用する「2023 Tango Good Goods 認定商品カタログ」を作成し、これら認定商品の販路開拓を一層推進していくこととしています。

特に今回から加わっていただいたバイヤー審査員の目にとまった商品については、ブラッシュアップしたうえで首都圏への販路拡大をめざす予定としています。

今後とも、大変厳しい状況が続いている丹後地域の地場産業をしっかりと支えるとともに、昨年度から取り組んでおります「京丹後市食品加工支援センター」の機能等も十分に生かし、消費者の方々に喜んで買っていただける「売れる商品」づくりに向け、京都府、各市町や関係機関・団体と連携を一層強化して取り組んでまいりますので、よろしくお願い申し上げます。

令和5年10月

公益財団法人 丹後地域地場産業振興センター
理事長(京丹後市副市長) 中西 和義

» 食品

あて 酒肴もん屋	1
天の酒喰 食房	1
上羽農園	3
加悦総合振興 有限会社	3
京あかもく	3
坂長商店	4
有限会社 三徳	5
株式会社 シブタニ	5
株式会社 創造工房	5
竹中罐詰 株式会社	6
株式会社 丹後王国ブルフリー	6
株式会社 田園紳士	7
天富	7
株式会社 とり松	7
長十水産	8
和商店	8
西晶 株式会社	8
HISAMI KYOTO(株式会社SEACRAFT)	9
平林乳業 株式会社	10
企業組合労協センター事業団 ふくふくファーム	10
陽洋丸	11

» 菓子

ウミノ食品	11
有限会社 丹後路たにうちファーム	11
有限会社 丹後ジャージー牧場	12
たんぱぱん	12
筒川蕎麦 英	12
株式会社 ポラリス御菓子司あん	13
社会福祉法人よさのうみ福祉会 峰山共同作業所	14
株式会社 山本商店	15

» 地酒

木下酒造 有限会社	15
株式会社 丹後蔵	16

» 繊維

株式会社 一色テキスタイル	16
絹あそび 橋本修治商店	17
染色工房 嶋津	18
株式会社 北都商事	18
遊絲舎	19

» 工芸

丹後八姫会	20
-------	----

» その他

丹後織物工業組合 TOC事業課	20
株式会社 北都商事	21

» 一般

赫三郎窯	22
------	----



2023年度Tango Good Goods 優秀産品

評価ポイント

今回優秀産品として表彰された商品の評価ポイントは以下のとおりです。

ウマイサバ
商品名/旨米鯖 鯖MISOリエット ……………P9
製造者名/株式会社SEACRAFT
所在地/京丹後市

◎**評価ポイント**/丹後の伝統食「鯖のへしこ」を発酵食品の良さを残しつつ、減塩志向の時代に合わせ、研究を重ねて誰もが食べやすい旨味に特化した糠漬け鯖を「旨米鯖・umaisaba」と命名し、和食や洋食に合う商品を展開しています。

今回は白味噌、粒マスタード、バターを合わせ、へしこの食感を残したリエット風の商品で、絶妙に調整された塩味が料理と合わせた時のイメージを湧かしています。

旨米鯖を統一デザインにしたブランディングは、パッケージデザイン力も高く、幅広い年代に楽しんでもらえる商品展開とマッチしており、伝統食を継承、発展させていく取り組みを評価しました。

商品名/琴引の水塩 ……………p9
製造者名/西晶株式会社
所在地/京丹後市

◎**評価ポイント**/琴引浜の海水を丹念に炊き上げて造る琴引の塩。その製造過程でできる濃縮海水塩を商品化。塩と違い海水中のミネラルがそのまま残り、液体なので程よい塩加減で減塩志向にもマッチしています。

スプレータイプは、ムラなく味付けができて利便性が高い。濃縮海水塩の商品はこれまで丹後には無く、料理人からの強い要望で生まれた商品で、今後BtoBとしても期待もてる商品となっています。

商品名/甘いも天 ……………P7
製造者名/天富
所在地/京丹後市

◎**評価ポイント**/京丹後産さつま芋(紅はるか)を熟成し、甘さを最大限に引き出した天ぶらを真空包装で冷凍流通を可能にした商品。店頭対面販売から加工食品へ業態を転換したことにより、幅広い販路開拓が期待できます。

味も「さつま芋」本来の甘味と外はカリカリとした食感で、惣菜としてもおやつとしても楽しめます。

地元農家と提携した地域活性化の取り組みや、今後の販路に合わせた味のバリエーション、容量バリエーションの展開、また、海外輸出など幅広い販路が期待できる商品となっています。

商品名/いちごバター ……………P3
製造者名/上羽農園
所在地/京丹後市

◎**評価ポイント**/地元産イチゴを使用したジャムはたくさんありますが、研究を重ねて丹後では珍しい「いちごバター」に取り組んだ意欲的な商品。味を吟味し酸味と甘味のバランスが良い「紅ほっぺ」と華やかな香りの「かおり野」の2種類のイチゴを使用し、隠し味に琴引の塩を使用するなど、完成までの苦労が伺えます。

味も甘みと程よい塩味で、ホテルの朝食など幅広い販路が期待できる商品となっています。

商品名/OYAOYA(乾燥野菜) ……………P7
製造者名/株式会社田園紳士
所在地/京丹後市

◎**評価ポイント**/これまでの乾燥野菜のイメージを一新するおしゃれなパッケージデザインが目を引く商品となっています。

提携農家は無農薬・特別栽培で、規格外野菜を有効活用するため、農家の意見を聞きながら商品開発に取り組み、また、加工は障害者福祉施設に依頼するなど地域活性化も意識されており、さらには使用例をパッケージのQRコードから案内するなどパッケージングも含めた完成度の高さ、海外輸出や飲食店などのBtoBの販路も期待できる点を評価しました。

商品名/京丹後せんべい ……………P11
製造者名/ウミノ食品
所在地/京丹後市

◎**評価ポイント**/京丹後産や近海産の海産物をプレスしたせんべい。プレスタイプの焼き機を使用することで素材の食感や味が濃厚で、いろいろな種類のせんべいが期待できます。

中でもコッパガニを使用したせんべいは全国的にも珍しく、自社で丁寧に身をほぐし、風味や香りを重視して蟹身をふんだんに入れるなど素材を全面に押し出した製法で、開発コンセプトである「京丹後市を代表する海産物を美味しく、広範囲に広め、長期間楽しめる商品づくり」が具現化しています。

シリーズ展開を見越したパッケージデザインで、店頭で並べて陳列できればインパクトもあり、化粧箱に入れて贈答品とするなど販路開拓が期待できる商品となっています。



あて
酒肴もん屋 代表者名：長門弘之〒627-0221 京丹後市丹後町竹野989
TEL0772-75-0343 FAX0772-75-2064

京丹後産の食材を使った新しい商品開発をしています。これを通し地域の活性化、魅力ある京丹後を目指していきたい。

さざえのきも煮

丹後のとれたてで活きのいいさざえの肝だけを煮て作った珍味。
・サイズ：幅約6cm 奥行約6cm 高さ約7cm 重量約230g(内容量120g)

●価格：648円

表示価格はすべて税込表示です



茎わかめの佃煮

丹後の天然わかめの茎だけを使った佃煮。
・サイズ：幅約12cm 奥行約1.5cm 高さ約16.5cm 内容量120g

●価格：594円

表示価格はすべて税込表示です

天の酒喰食房 代表者名：竹山昌弘

〒629-3101 京丹後市網野町網野2824-9
TEL0772-72-0069 FAX0772-60-8665
<https://www.syokubou.shop/>
e-mail takeyama@hanasyoubu.jp

屋号「天の酒喰(あまのじゃく)」の名の通り、少し変わった視線で、丹後の食を考えます。おいしいけれど隠れてしまっている食材を開発したり、今までとは違った商品を作ってみたりしております。とにかく丹後のおいしい物の発見と驚き、そして喜びをより多くの方に知っていただきたいと思っています。

コッペ蟹のクリームスープ

1年の中でわずか2ヶ月間しか漁ができない、京都北部京丹後・間人(たいざ)産の希少なセイコ蟹と、その出汁を贅沢に使用し、セイコ蟹の濃厚さを残しつつ、ミルク仕立てのまるやかなクリームスープに仕上げました。手間暇かけたこだわりのクリームスープは、一口飲めばセイコ蟹の旨味・風味が口いっぱいに広がります。解凍後、お皿に移しレンジで温めて温スープに、解凍後そのまま冷製スープに、季節に合わせておいしくお召し上がりいただけます。
商品は保存料・添加物を使用せず、カニの出汁に加える素材・調味料は、地元丹後と国産品にこだわりました。そして安心安全に食べていただく為にも商品作りは全て『手作業』で行っています。
・サイズ：幅15.5cm 奥行3cm 高さ23cm 重量400g

●価格：1,944円

表示価格はすべて税込表示です



しょうがのクリームスープ

京都府京丹後産の「新生姜」を使用した、ミルク仕立てのまろやかなクリームスープに仕上げました。一口飲めば、爽やかな生姜の香りがふんわり広がり、身体も心も温まります。解凍後、お皿に移しレンジで温めて温スープに、解凍後そのまま冷製スープに、季節に合わせておいしくお召上がりいただけます。商品は保存料・添加物を使用せず、素材・調味料は、地元丹後産の生姜と塩、その他も国産品にこだわりました。そして安心安全に食べていただく為にも商品作りは全て『手作業』で行っています。

・サイズ：幅 15.5cm 奥行 3cm 高さ 23cm 重量 400 g

●価格：1,728円

表示価格はすべて税込表示です



かに飯の素 (ストレートタイプ)

主に京丹後産のセイコ蟹(ズワイガニの雌)を使用し、蟹本来の旨味をひきだすため、じっくり丹念に炊きあげました。お米2合(約300g)を洗米後水切りし炊飯器に「かに飯の素」を汁ごと入れて下さい。ストレートタイプなので水がいらす、簡単に調理することが出来ます。本格的な「かに飯」をご家庭で贅沢にお楽しみいただけます。商品は保存料・添加物を使用せず、カニの出汁に加える醤油、みりんも、地元丹後産を使用し丹後の食材を最大限に魅せます。そして安心安全に食べていただく為にも商品作りは全て『手作業』で行っています。

・サイズ：幅 15cm 奥行 2.5cm 高さ 23cm 重量 400 g

●価格：1,944円

表示価格はすべて税込表示です



バイ貝ご飯の素 (ストレートタイプ)

丹後間人産のエッチュウバイ(白バイ貝)を贅沢に使い、貝本来の旨味をひきだすためじっくり丹念に炊きあげました。バイ貝から溢れでるエキスは濃厚で、ごはんの美味しさを一層引き立てます。お米2合(約300g)を洗米後水切りし炊飯器に「バイ貝ご飯の素」を汁ごと入れて下さい。ストレートタイプなので水がいらす、簡単に調理することが出来ます。「ご家庭で味わえる本格漁師めし」です。商品は保存料・添加物を使用せず、バイ貝出汁に加える醤油、みりんも、地元丹後産を使用し丹後の食材を最大限に魅せます。そして安心安全に食べていただく為にも商品作りは全て『手作業』で行っています。

・サイズ：幅 15cm 奥行 2.5cm 高さ 23cm 重量 400 g

●価格：1,188円

表示価格はすべて税込表示です

上羽農園 代表者名：上羽裕樹



〒627-0215 丹後市丹後町成願寺1135
TEL0772-75-0976 FAX0772-75-0976
e-mail ueha.230020@gmail.com

丹後町で農業を営んでおります。感動できる作物を目指して、お米やイチゴ等の農作物と日々向き合っております。

いちごバター

酸味と甘味のバランスが良い『紅ほっぺ』、華やかな香りのする『かおり野』という2種類の完熟いちごを煮詰め、風味の良い発酵バターを合わせ、隠し味に窯焼きした琴引きの塩®を入れていちごのおいしさを引き立てました。保存料や酸味料などの添加物を一切使わずに作りました。

●価格：1,200円

表示価格はすべて税込表示です

加悦総合振興 有限会社 代表者名：小嶋武男



〒629-2401 与謝郡与謝野町字加悦奥186-2
TEL0772-42-6956 FAX0772-42-6956
<http://kayasilk.jp>
e-mail kayasogoshinko@yd5.so-net.ne.jp

平成元年(1989年)に与謝野町(旧加悦町)の第三セクターとして設立し、今日まで『天然由来素材』の絹を原料としてシルクパウダーを一般食品として販売しています。

絹入りパスタ

地域の特産である丹後ちりめん(原料である正絹を食用に加工したかやシルクパウダー100と国内製造のデュラム小麦を使用した日本でも類がないパスタ。製造方法の関係で表示は干しめんにはなる。アミノ酸の塊であるシルクパウダーを加えることにより、麺自体にも味があり、一般的なパスタと比べてもちもち感があり、ソースの絡みも非常に良く、特にオイル系のソースとの相性がよい。ゆであがり時間も3分と短く、飲食店使用においてもスムーズに提供できる。地域の特産品である『丹後ちりめん』製造時に出る廃棄していた絹糸と各家庭で使わずに廃棄する予定だった生機(精練前の絹織物)・白生地(精練後の絹織物)を原料の一部に用いた世界で初めて絹を食用に加工した商品『かやシルクパウダー』をパスタに練りこみました。製造方法の関係で表示は『干しめん』となりますが、2023年7月現在、シルクパウダーを使用した商品は多数ありますがパスタはこの商品だけです。18種類のアミノ酸の塊であるシルクパウダー(アミノ酸含有量/約94%)を練りこむことにより、旨味がありもちもちとした食感のあるパスタに仕上がりました。

各種ソースとの相性は良いですが、特にオイル系のソースとの相性が特に良く、調理時間も3分と短く、レストラン等で使用された場合もスムーズにパスタの提供が可能です。
パスタ自体に食塩を使用しているため調理される時は食塩は使用しないで下さい。
・サイズ：幅8cm 奥行29.5cm 高さ1cm 重量210g

●価格：200g 520円

表示価格はすべて税込表示です

京あかもく 代表者名：泉 慎也



〒626-0204 宮津市字長江371-1
TEL080-1483-2723 FAX0772-28-0559

漁業者が集い全国で最初にアカモク養殖を始めました。当初は、アカモクは今ほど普及しておらずどうすれば身近に手に取って食べていただけるかを考え、ご飯のお供に、又お酒のあてにと試行錯誤しアカモクの佃煮を作りました。昨今では料理の多様化が進んでおります。その用途に合わせて使用して頂けるように味をつけずに湯がいた状態の物、そして長期保存ができる物を作りました。

湯がきあかもく

京都府で完全養殖に成功した海のスーパーフードであるアカモクを収穫時期の2月～3月だけではなく、1年を通じて食べてもらえるように下処理し、どんな料理にでも使えるようにレトルト加工しました。下処理に手間がかかる事から原藻のままでは敬遠されがちですが、すぐに使える状態にする事で手軽に食べて頂けるようになっていきます。味が付けてない事から多様な用途で使って頂けるようになっていきます。

容量バリエーション：130g

●価格：130g 864円

表示価格はすべて税込表示です



あかもく佃煮

京都府で完全養殖に成功した海のスーパーフードであるアカモクを収穫時期の2月～3月だけではなく、1年を通じて食べてもらえるように下処理し、佃煮として売り出しました。アカモクの最大特徴である食感が生きるように煮炊き、カキ醤油と赤ワインを用い味にコクを出すことでご飯に合う味付けにしました。アレンジして食べて頂けるようにもなっています。
容量バリエーション：80g

● 価格：80g 864円

表示価格はすべて税込表示です

坂長商店 代表者名：野村道昭



日本の食文化である味噌・醤油、明治35年創業120余年の時を経て変わらぬ味を伝え続けております。今もっとも注目の日本人に合う発酵食品として、もっと広く皆様にお届けしたいと努力しています。これからもお台所での役に立てる様にと考えております。

さしみしょうゆ

まろやかでとろみのある甘口醤油。
まったりとからみ、艶やかな照りができます。

● 価格：360ml 530円

表示価格はすべて税込表示です

〒629-3104 京丹後市網野町浅茂川279
TEL0772-72-0455 FAX0772-72-3467



丹後みそ

代々受け継がれてきた手法での手造り味噌。
麴のつぶが入っており、コクとまるやかさがある素朴な味。

● 価格：900g 683円

表示価格はすべて税込表示です

有限会社 三徳

代表者名：三浦予紫乃



桑茶は絹織物を残そうとの想いで、蚕のエサになる桑の育成に携わったことが、はじまりでした。今は、自社農場(有機栽培 JAS 取得)、自社工場(JAS 規格取得)での桑栽培、加工、小分け作業により一貫した、商品生産に取り組んでいます。

有機桑粉末

昔からある桑。多少の流行りはあるものの健康食品として続いている。当店の桑は独自製法なので、癖が少なく飲みやすい。京丹後市の農地で有機栽培で桑を育て、特殊加工で当社で甘みのある有機乾燥桑葉を作り、それを有機認定の加工会社で粉末にしました。

桑粉末 100%ですので、健康茶として飲んでいただくだけでなく、お料理やお菓子などにも幅広く使ってください。

サイズ：幅 24cm 奥行 0.5cm 高さ 20cm 重量 60g

●価格：60g 2,880円

表示価格はすべて税込表示です

〒629-3104 京丹後市網野町網野浅茂川1608
TEL0772-72-5311 FAX0772-72-0255
ホームページ santokubiken.com
e-mail silk@santokubiken.com

株式会社 シブタニ

代表者名：澁谷正嗣



昭和 37 年に宮津で夫婦二人、小さな海産物の問屋として開業し、初代社長澁谷銀作が丹後の人達に喜んで食べてもらえるのは何かと創意工夫し、作り出した塩辛や塩昆布、そして、いかしそわかめなどの商品を現在まで守り続け、丹後の皆様に愛され続けています。これからもより一層、丹後の皆様に喜ばれる商品を作って行きたいと思えます。

御膳塩昆布

北海道産昆布を 100% 使用し、やわらかく食べ易くするために、「幅広」にカットし、昆布本来の旨みを味わってもらえるようにしました。また、従来の商品より塩分を 4% カットしました。そして消費者にお求めやすい価格を維持するために、量目を減らし、シンプルな包装に仕上げました。

・サイズ：幅 12cm 奥行 22cm 高さ 1.5cm 重量 70g

●価格：70g 500円 120g 800円

表示価格はすべて税込表示です

〒626-0003 宮津市字漁師1622-1
TEL0772-22-8181 FAX0772-22-7017

株式会社 創造工房

代表者名：早川雅映



〈食の世界に古の知恵×現代最先端技術で革新をもたらす〉本物の食材を届けたいという想いから始まった我々の取り組みは 12 年目を迎え、今や世界中のトップレストランで採用されるまでになりました。3 年目にはスペインで最も有名なシェフの 1 人 マルティンベラサテギ氏がフルーツガーリックの名前を入れた一皿を、その後サンパウロやムガリツ等でも採用されました。2015 年には世界レストランランキング 1 位を 4 度も受賞したデンマークの noma がフルーツガーリックをほぼ 100% 使った一皿を造って下さる等の実績を上げています。にんにくの発酵で培った独自の技術を核に、食の世界に革新をもたらすことを理念に掲げ活動の幅を広げています。丹後の豊かな自然の恵みを活用し、京都・丹後から世界へ挑戦します。

FGソルト

弊社のメイン商品である京丹後フルーツガーリック (HAJIME, noma, BlueHi11 採用) のエキスを、弊社独自技術の UMAMI-X 熟成でうま味と活性をアップした「熟成塩」にコーティング。ごく微量を加えるだけで調味料や肉野菜の味を格段に美味しくします。熟成塩を基本の塩、FG ソルトは最後に味を決める塩、FG ペッパーソルトは少しスパイシーな料理用の決め塩としてデザインしました。あらゆる料理に導入できて、美味しさを増すため、手みやげやプレゼントにもよくリピート率はとても高いです。

・サイズ：幅 4cm 奥行 4cm 高さ 10.5cm 重量 159g

●価格：886円

表示価格はすべて税込表示です

〒629-2521 京丹後市大宮町森本1366
TEL0772-66-3535 TEL0772-66-3056
ec.fruit-garlic.com
e-mail info@ecotango.co.jp



F G ペPPERソルト

弊社のメイン商品である京丹後フルーツガーリック (HAJIME、noma、BlueHill 採用) のエキスを、弊社独自技術の UMAMI-X 熟成でうま味と活性をアップした「熟成塩」にコーティングし、自社生産のホーリーバジルとブラックペッパーをブレンド。ごく微量を加えるだけで調味料や肉野菜の味を格段に美味しくします。熟成塩を基本の塩、FG ソルトは最後に味を決める塩、FG ペッパーソルトは少しスパイシーな料理用の決め塩としてデザインしました。あらゆる料理に導入できて美味しさを増すため、手みやげやプレゼントにもよくリピート率はとても高いです。

・サイズ：幅 4cm 奥行 4cm 高さ 10.5cm 重量 159 g

●価格：886 円

表示価格はすべて税込表示です

竹中罐詰 株式会社

代表者名：竹中晋也



創業明治 41 (1908) 年。現在は、オイルサーディン(いわし油づけ)を始め、はたはた・ニギス・子持ちししゃも・わかさぎの各種油づけ、かき・ホタルイカ・帆立貝柱の各種くん製油づけ、いわし佃煮などの水産缶詰・瓶詰製造を行っております。いずれの商品も良質の素材を求め、一尾ずつ丁寧に加工し、蓋を開けた時の美しさと口に含んだ時の美味しさを追求したこだわりの商品です。

オイルサーディン (橋立印いわし油づけ)

新鮮な小ぶりのいわしを伝統の技術で油づけにしました。そのままでも、また、薬味を添えるなどしても美味しいです。缶の油を使った、オイル系のパスタ料理やドレッシングに用いて、オイルサーディンとお好みの野菜でサラダにするなど、アレンジも様々にお召し上がりいただけます。

・サイズ：幅 7.6cm 奥行 10.8cm 高さ 2.3cm 内容総量 105 g

●価格：565 円 (参考小売)

表示価格はすべて税込表示です

〒626-0052 宮津市字小田宿野 160-3
TEL0772-25-0500 TEL0772-25-0837
<https://takenaka-kanzume.co.jp>
e-mail contact@takenaka-kanzume.co.jp

株式会社 丹後王国ブルワリー

代表者名：中川正樹



京都北部の地域商社カンパニーとして、丹後地域の食を発信する会社です。

あて缶 ゴロゴロベーコンと旬野菜

農林水産大臣賞受賞の京丹波高原豚を 100% 使用したベーコンは、豚肉が持つ甘さや旨味を楽しめます。その美味しさはそのままに、トマトやカラーピーマン等の旬野菜を使用しています。スパイスとしてブラックペッパーや花椒が使用されており、お酒のお供にぴったりの一品です。

・サイズ：幅 8cm 奥行 8cm 高さ 3.5cm 重量 112 g

●価格：880 円

表示価格はすべて税込表示です

〒627-0133 京丹後市弥栄町鳥取 123
TEL0772-65-4193 FAX0772-65-4194
<https://tango-kingdom.com/>
e-mail info@tango-kingdom.com

株式会社 田園紳士

代表者名：森下裕之



弊社は京都府京丹後市の若手農家 40 軒の農産物を取り扱っております。青果の卸事業だけでなく、規格外の農産物を活用した加工品開発・販売や、農業・食に関わるイベントの企画運営を行っております。また、加工品製造に関しては、地域内の障害者福祉施設と連携し、製造を行っております。

OYAOYA (乾燥野菜)

乾燥野菜は、青果の旨みが凝縮しております。そのため、材料となる野菜の美味しさが味の決め手になります。本商品は、京丹後市内でこだわりの生産をする農家の規格外の野菜をアップサイクルした商品となります。また乾燥する際もできるだけ風味がなくならないように、低温でじっくり乾燥する方法で乾燥させております。現在 15 種のバリエーションがあります。

●価格：20g 500~820円 80g 880~1,980円

表示価格はすべて税込表示です

〒629-3400 京丹後市久美浜町120-32
TEL080-1832-8912 FAX0772-82-8021
http://www.denenshinshi.com
e-mail info@denenshinshi.com

天富

代表者名：藤原正則



創業 30 年の経験と情熱を込めて、身体にやさしい商品、老若男女、誰にも喜んで頂ける商品を心掛け、地産地消で三方良しを実現してきました。無添加で安全安心な商品づくりに取り組み、シンプルで他にはない美味しさを追求しています。30 年の情熱と経験が息づく商品が、お客様に喜びと幸せをもたらす存在であるように、これからも歩んでいきます。

甘いも天

京丹後産紅はるかを使用し、紅はるかを熟成させ、甘さを最大限に引き出した甘いも天です。自然の商品で安心して食していただける商品。
・サイズ：幅 17cm 高さ 25cm 重量 330 g

●価格：330g 600円

表示価格はすべて税込表示です

〒629-2503 京丹後市大宮町周積1348-8
TEL090-5665-9404 FAX0772-68-3428
e-mail tentomi-hujiwara@gmail.com

株式会社 とり松

代表者名：小西英央



地元の食材、丹後で水揚げされた旬の魚介類を中心に、天然物にこだわる日本料理店です。昔は当たり前食べていた物が、今では高価になりました。とり松では、都会では食べられない味と価格、心のもったおもてなしを心がけ、皆様に愛される店作りに日々精進いたしております。既成のものを扱う店が多くなってきた昨今、当店は創業以来の手作りをまもり、旨い寿司、旨い魚、旨い料理を作り続けて参ります。

ばらずし

丹後地方に伝わる郷土寿司。まつぶたと呼ばれる大きな木箱にすし飯と鯖のおぼろを二段に重ね色とりどりの具を盛りつけた後、木ベラで切り分けて食します。お召しあがりには 1 人前に切り分けたものをお皿に。持ち帰りは深折に詰めて包装。いずれも昔ながらのスタイルにこだわっています。日保ちは 1 日です。

・サイズ：幅 10cm 奥行 10cm 高さ 6cm 重量 380g

●価格：1人折 1,080円 (お持ち帰り)
1人折半 1,620円 (お持ち帰り)

※店内他メニューもございます。

表示価格はすべて税込表示です

〒629-3101 京丹後市網野町網野146
TEL0772-72-0429 TEL0772-72-0247
http://torimatsu.jp
e-mail 0429@torimatsu.jp

長十水産 代表者名：長井重忠



〒629-2244 宮津市江尻945
TEL0772-27-1407 FAX0772-27-0629

日本三景のそばの天橋立にて加工・販売を行っております。水のきれいな日本海で育った新鮮な魚で加工しました。是非一度煮干で、おいしいダシを取って、お料理を作ってみてください。

煮干 100g

今までにないちさい袋の商品です。本来はダシとしてがメインですが無添加加工をしているので、おやつ、おつまみとしてお召し上がりいただけます。商品においては鮮度が良いものはあまり魚のうろこがとれにくく粉が出来にくいです。

・サイズ：幅 15cm 奥行 2cm 高さ 20cm 重量 110 g
容量バリエーション：180 g、400 g

●価格：100g 550円

表示価格はすべて税込表示です

和商店 代表者名：才本和子



〒627-0215 京丹後市丹後町成願寺1714-2
TEL0772-75-2144 FAX0772-75-2144

京都府最北端の町、京丹後市丹後町の一番高い山「いちがお山」の麓の村、のんばらで昔から作られていた伝統製法を守り、手づくりで造っております。色、形とも大正・昭和時代の懐かしい風合いを大切にしております。

手造り のんばらこんにゃく

主に京丹後産の蒟蒻芋を使用し、手練りまたはバタ練りで薪を使ったかまど茹でにより、昔ながらの味を復刻・承継。色、形とも大正、昭和時代の懐かしい風合いを守っています。味染みが良いので料理時間も短縮でき、生芋の素材を活かしたサクッとした食感、ぷりぷり・モチモチの弾力が特徴です。本商品は癖がないため、様々な料理に合わせやすく、こんにゃくが苦手な方でも食べやすいとリピーターが増えています。糸こんにゃくは昭和初期の圧力製法による珍しい「縮み糸こんにゃく」で味染み・食感が良く美味しいと評判です。パッケージは昔のこんにゃくの里の地名、田舎風なイメージと手造り感等、商品イメージを生かせるよう工夫。顔ラベルも当社商品のキャラクターマークとなっており、お客様から大変好評です。(内袋)平こんにゃく(大正・昭和) 15cm×15cm糸こんにゃく 13cm×17.5cm

●価格：378円

表示価格はすべて税込表示です

西晶 株式会社 代表者名：西村大輔



〒629-3111 京丹後市網野町三津139
TEL0772-72-5566 FAX0772-72-5757
<http://kotohikinoshio.com>
e-mail info@kotohikinoshio.com

山陰海岸ジオパークにも含まれる、鳴き砂の「琴引浜」のそばで京丹後の自然豊かな海から、海水だけを原料に薪を焚き、じっくりのんびり塩作りをしています。そんな丹後産の塩を生かしたものづくりに取り組んでいます。

琴引の塩 アカモク藻塩

鳴き砂で知られる「琴引浜」のすぐそばで海水だけを原料に薪の火力で丹念に炊き上げる琴引の塩を使って、京都府産の「アカモク」を独自の製法でブレンドした、オリジナルの藻塩です。京都産アカモクのネバネバの旨味と栄養を琴引の塩にコーティングしました。香りが良く天ぷらなどの付け塩におすすめです。

・サイズ：幅 10cm 奥行 17cm 高さ 1cm 重量 40g

●価格：40g 465円

表示価格はすべて税込表示です



琴引の水塩

鳴き砂で知られる「琴引浜」のすぐそばで海水だけを原料に薪の火力で丹念に炊き上げて作る塩分濃度 25% の濃縮海水塩です。海水中のミネラルがそのまま残り、塩っぱさの他に苦みや酸味も感じられます。料理や素材の味を邪魔せず本来の味で食べれるシンプル調味料です。液体なのでムラになりにくく減塩にもつながります。お醤油のように使ったり、ドレッシングのように使ったり、薄めれば塩分調整も簡単で魚料理にも相性はいいです。鍋で加熱すればオリジナルの塩作りも出来るので、塩作り体験に使用しています。塩作りセットも検討中。

・サイズ：幅 3.2cm 奥行 3.2cm 高さ 19cm 重量 154 g
容量バリエーション：100ml スプレー、100ml 細口、500ml

●価格：100ml スプレー 540円 100ml 細口 486円 500ml 1,080円

表示価格はすべて税込表示です



琴引の塩

鳴き砂で知られる「琴引浜」のすぐそばで海水だけを原料に薪の火力で丹念に炊き上げる海塩です。

・サイズ：幅 12.5cm 奥行 23cm 高さ 2cm 重量 310 g
容量バリエーション：100 g スタンドバック

●価格：100g 300円 300g 540円

表示価格はすべて税込表示です

HISAMI KYOTO (株式会社 SEACRAFT) 代表者名：今出 龍



HISAMI の始まりは、今から 70 年以上前に遡ります。小さな食堂から始まり、HISAMI 伝統の浅漬けへしこを製造しています。浅漬けへしこを日々の日常で召しあがっていただけるよう現代のライフスタイルに合わせて楽しめるへしこを商品開発しています。

旨米鯖 鯖 MISO リエット

自社商品である旨味に特化した糠漬け鯖(旨米鯖-umaisaba)を使い、白味噌、粒マスタード、バターを合わせて作った鯖 MISO リエット。パンやご飯と合わせたり、温野菜やパスタと一緒に召し上がっていただけます。

日本酒や白ワインといったお酒との相性もいいです。
・サイズ：幅 5cm 奥行 5cm 高さ 10cm 重量 310 g

●価格：1,188円

表示価格はすべて税込表示です

〒627-0201 京丹後市丹後町間人 1820
TEL0772-75-8080 FAX0772-66-3929
<https://hisami-kyoto.jp>
e-mail info@hisami-kyoto.jp

平林乳業株式会社

代表者名：平林卓也



京都・丹後の久美浜湾とかぶと山を目の前にした牛乳工場毎日、地元牧場より届けられるおいしい生乳を心をこめて乳製品にしています。一つ一つの商品にこだわりと愛情を持って皆様にお届けしています。

ヒラヤ弥四郎ヨーグルト

ヒラヤ弥四郎ヨーグルトは上品なあじわいと素材にこだわった自信作です。地元の牛乳「ヒラヤミルク」にビフィズス菌と3種の乳酸菌でなめらかな生地と和三盆の風味を引き出す様、時間をかけてじっくりと発酵させた贅沢なヨーグルトです。パッケージには、高級感を出すため金色を使用し、京都らしく和のイメージに合うヨーグルトを作りました。ネーミングは平林家に代々受け継がれていた「弥四郎」の名前を製品に込めています。

・サイズ：幅 7.1cm 奥行 7.1cm 高さ 7cm 重量 110 g

●価格：100g 205円

表示価格はすべて税込表示です

〒629-3442 京丹後市久美浜町甲山715
TEL0772-83-0368 FAX0772-83-1456
<http://www.hiraya-milk.com>
e-mail info@hiraya-milk.com

企業組合労協センター事業団 ふくふくファーム



「ふくふくファーム」は京丹後市弥栄町黒部地域を拠点として、農作物の栽培や2次加工を中心に、地域の有志と協働活動を行っています。それぞれが持つ力を発揮して楽しみながら仕事をする事で、「ふく(福)をためよう!」との思いで活動しています。私たちの作った商品を通して、皆さまにも「ふく(福)」をお届けできれば嬉しく思います。

黒文字茶

黒文字はクスノキ科クロモジ属の落葉低木として、関東以西の本州、四国、九州などの雑木林に広く分布しています。柑橘系に似た特有の香りがあることから、枝などから作られる爪楊枝は、和菓子などに添えられる高級楊枝として使われています。また、幹や枝を蒸留して作られる精油成分は、「烏障(うしょう)」という名前で、香水や石けん、入浴剤などにも使用されています。丹後では「餅花木(もちばなぎ)」として、お正月の飾りに使う木としても知られており、人々の生活に身近なものとして重宝されてきました。当製品は黒文字の枝を細かく切り、パックに入れて煮出せるようにしてあります。

・サイズ：幅 17cm 奥行 7.5cm 高さ 14cm 重量 45 g

●価格：400円

表示価格はすべて税込表示です

〒627-0142 京丹後市弥栄町黒部2880
TEL0772-65-3100 FAX0772-65-3107
e-mail kyotango-roukyou@sirius.ocn.ne.jp
<https://tango-roukyou.wixsite.com/website>



真菰茶

真菰(まこも)はイネ科の植物で、8月頃には1メートルから2メートルまで育ちます。古くから日本全国の河川や田畑を中心に自生しており、食料や工芸品、神事に使われる道具や神社のしめ縄の材料として、日本人の暮らしに深く関わってきた植物です。近年では真菰の生育に適した土地の埋め立てなどによって、野生の真菰は少なくなっているものの、休耕地などで育てられる作物として注目をされつつあります。本製品は私たちが育てた真菰の葉を乾燥させ、細かく刻み、煎って、飲みやすいお茶にしています。ティーパックに入れてありますので、パックのまま水から煮出すか、急須に入れてお湯を注ぐことで、お飲みいただけるようになっていきます。

・サイズ：幅 17cm 奥行 7.5cm 高さ 14cm 重量 35 g

●価格：400円

表示価格はすべて税込表示です

陽洋丸

代表者名：上野陽一



〒626-0074 宮津市字上司507-2
TEL090-7763-7897 FAX0772-25-0352

生来の海好きが高じ早期退職をして漁師をはじめました。漁獲物の一部を使い京鯖の西京漬けなど6次産業化の取組をしました。そんな折に海の京都・丹後地域のソウルフード鯖へしこに出会い、3年の歳月をかけて私なりの改良をしました。微々たる力ですが、これからも海の京都・丹後地域から情報発信を継続したいです。

鯖へしこ

鯖、米麴、米ぬか、塩それぞれの素材にこだわりました。さらに米麴の発酵パワーによるアミノ酸などの旨み成分の発生をじっくりと待つこととし、樽漬してから夏の土用まで樽出しをしないこだわりの一品です。

●価格：片身1枚入 800円 片身2枚入 1,500円

表示価格はすべて税込表示です

食品

菓子

ウミノ食品

代表者名：田家裕樹



〒627-0133 京丹後市弥栄町鳥取123
TEL080-5310-6464

《京丹後市から京丹後市らしいものを全国に世界に》という想いのもとに弊社を起業致しました。京丹後市は自然豊かでその地形から、日本でも有数の魚介類の豊富さを誇る漁場がある地域です。代表はこの土地に生まれ育ち、京都市内で18年の日本料理の経験を経て、Uターン起業致しました。代表の調理経験と地元での繋がりをもとに、漁港より直接仕入れ、地元素材を厳選し、素材の活かし方にこだわって製造しています。弊社が目指すのは、お客様に「丹後のあの味」と思い出して、丹後と繋がりをもって頂けるものを作り出すことです。

京丹後せんべい

【京丹後せんべい】は昔ながらのプレス型の煎餅焼き機で職人が一枚ずつ丁寧に手焼きしております。全国でも見ない松葉蟹のめすを使った《こっぺがに》、姿焼きの《あまえび》等、どれも煎餅にすることで地元魚介類の香り際立たせ、旨味を凝縮した格別な煎餅です。ぜひご賞味ください。
・サイズ：幅12cm 奥行2.5cm 高さ19cm 重量30g/32g・カラーバリエーション：商品ごとに・サイズバリエーション：一つ・容量バリエーション：二つ

●価格：ちりめんじゃこ 430円 あまえび 680円 こっぺがに 680円

表示価格はすべて税込表示です

有限会社丹後路たにうちファーム

代表者名：川村嘉徳



〒629-2532 京丹後市大宮町谷内2349
TEL0772-68-1398 FAX0772-68-1402

地元で採れた生産品を重点におき、昔懐かしい「おふくろ」の味・田舎の味を守りつつ、特に製品作りには添加物を殊更には使用しない、「こだわり」を持ち、今消費者は何をもとめているのかと、絶えず耳を傾けながら、現代に即応した商品、安心して食べられる製品作りに懸命である。益々販路を広げたい。

米大福

餅米を使わない、米粉を使わない、うるち米を蒸して作った、あっさりとした餅です。

●価格：1個 120円

表示価格はすべて税込表示です

有限会社丹後ジャーシー牧場

代表者名：平林 衛



〒629-3441 京丹後市久美浜町神崎411
TEL0772-83-1617 FAX0772-83-1677
<http://www.tango-jersey.co.jp/>
e-mail info@tango-jersey.co.jp

ジャーシー牛 30 頭あまりの小さな牧場です。牧場内の「ミルク工房そら」では朝搾りたてのジャーシー牛乳を使って、アイス、チーズなどの乳製品を手作りしています。できるだけ地元のを、できるだけ自然のを…と飼料や安全管理を徹底し、安心してお召しあがりいただけるように、一度にたくさんは製造できませんが、一つ一つを大切に、心をこめて作っています。牛乳のおいしさを伝えたい…そんな思いでお届けします。

ジャーシーアイス

自家牧場で搾りたての新鮮なジャーシー牛乳 100% と自家製生クリームを使って作りました。濃厚でコクのあるのに後味さっぱりとしたアイスです。卵や余計な添加物など使用しておりませんので安心してお召し上がりいただけます。また、地元の旬の食材を使うことで、地域活性化につなげていきたいです。・サイズ：上Φ7cm 底Φ5.5cm 高さ6cm・サイズバリエーション：100ml カップ、500ml カップ、2L パット、4L パット、モナカ・容量バリエーション：ミルク、抹茶、チョコレート、黒ごま、きなこ、ヨーグルト、クリームチーズ他

●価格：100ml カップ 420円 2L パット 3,000円

表示価格はすべて税込表示です

たんぱぱん

代表者名：平井勝也



〒629-2501 京丹後市大宮町口大野154-3
TEL0772-64-5502 FAX0772-64-5502

パン好き、ラスク好きには見逃せない手に取ったら一瞬で笑顔になるまるごとメロンパンラスクです。

笑顔あふれるメロンパンラスク

北海道産小麦 100% 無添加生地で作ったメロンパンと、子供から大人まで大人気のアニマルメロンパンをそのままの形のまま個包装し、一つの箱に詰めこんだ商品。見ためも可愛く沢山の人が長く愛される地域の商品になるように取り組んでいます。

●価格：864円

表示価格はすべて税込表示です

筒川蕎麦 英

代表者名：細見英美



〒629-2261 与謝郡与謝野町男山441-2
TEL090-9253-4405
e-mail art_hidemi@yahoo.co.jp

昨年の7月16日にオープンいたしました。伊根町筒川地区で栽培された蕎麦粉を二八で提供しております。細めでコシがありなめらかな食感のお蕎麦です。蕎麦に馴染みがない方も蕎麦アイスから筒川蕎麦を知っていただけたら嬉しいです。

蕎麦アイスクリーム

筒川蕎麦粉を使用している。蕎麦の香り、風味を最大限感じられるよう配合しております。パッケージは高級感がでるよう、デザイン、色使いとなっております。

・サイズ：幅7cm 奥行7cm 高さ4.5cm 重量90g

●価格：1個 390円

表示価格はすべて税込表示です

株式会社 ポラリス 御菓子司 あん 代表者名：沖田繁子



「美味しい笑顔を広げたい!!」そんな思いを込めて、丹後特産の素材、風土、歴史(伝説)にこだわったお菓子作りに「あん」は励んでおります。

里のスイートポテト

ポテト餡とシナモンがマッチした焼き菓子です。
・サイズ：幅9cm 奥行き27.5cm 高さ3cm 重量250g

●価格：6個 648円 12個 1,296円

表示価格はすべて税込表示です

〒629-3241 京丹後市網野町木津1
TEL0772-74-9109 FAX0772-74-9108

菓子



黒豆蒸しきんつば

黒豆をふんだんに使った蒸しきんつばです。
・サイズ：幅5cm 奥行き5cm 高さ2.5cm 重量30g

●価格：9個 864円 16個 1,296円

表示価格はすべて税込表示です



京丹後黒豆チーズケーキ

国内産の黒豆を使った風味豊かな餡とチーズが濃厚なチーズケーキを香ばしい最中の皮でサンドしました。
・サイズ：幅6.8cm 奥行6.8cm 高さ4cm 重量100g

●価格：1個 529円 4個 1,814円

表示価格はすべて税込表示です



地酒ケーキ

京丹後の地酒『弥栄鶴』を使った日本酒の芳醇な香り豊かなスポンジケーキです。
 ・サイズ：幅 11.5cm 奥行 11.5cm 高さ 6cm 重量 400 g

●価格：1個 1,620円

表示価格はすべて税込表示です



がちゃまん

もちりとした食感の皮と北海道産小豆を使用した焼き菓子です。
 ・サイズ：幅 17cm 奥行 23cm 高さ 5cm 重量 500 g

●価格：1個 140円 5個 702円 10個 1,404円

15個 2,106円

表示価格はすべて税込表示です

社会福祉法人よさのうみ福祉会 峰山共同作業所 代表者名：引野充朗



京丹後産の材料を使用し、安心安全な焼き菓子をひとつひとつ丁寧に作っています。

琴引の塩クッキー

国産小麦粉、生協さくら卵を使用し、丹後ならではの琴引塩を使った塩クッキーを作りました。

・サイズ：大袋 幅約 10cm 奥行 5cm 高さ 17cm 内容量 100 g
 小袋 幅 6cm 奥行 5cm 高さ 8cm 内容量 50 g

●価格：小袋 300円 大袋 550円

表示価格はすべて税込表示です

〒627-0012 京丹後市峰山町杉谷851-3
 TEL0772-62-4823 FAX0772-62-5805
 e-mail minekyou@yosanoumi-fukushikai.or.jp



シルククッキー

国産小麦粉、丹後産シルクパウダーを使った安心安全な手作りクッキーです。丸くてかわいい形と甘い口どけのよさが特徴です。

・サイズ：大袋 幅約10cm 奥行5cm 高さ17cm 内容量15個
小袋 幅6cm 奥行5cm 高さ8cm 内容量7個

●価格：小袋 300円 大袋 550円

表示価格はすべて税込表示です

株式会社山本商店

代表者名：山本年信



〒627-0037 京丹後市峰山町千歳208-3
TEL0772-62-0729 FAX0772-62-4851
<http://yamamoto-shouten.net>
e-mail tyamamoto2083@yamamoto-shouten.net

昭和30年3月設立、菓子の卸問屋として創業。地元で昔からの風習である“お嫁さんのお菓子”“ギフト用詰合せ”など卸販売しております。

おからのきもち

京都・丹後の海でとれた天然塩『琴引の塩』と、食物繊維が豊富な国内産のおからを練りこんだ生地を揚げて作った揚げ菓子です。カリポリ食感がたまらなくクセになるお菓子です。味のバリエーションは、黒豆きなこ味・琴引きの塩味があります。黒豆きなこ味は、小袋のパッケージが2種類あります。カラーバリエーション：味のバリエーション有り。黒豆きなこ味は水引と赤色、琴引の塩味は水色。

・サイズバリエーション：おからのきもちギフト
・容量バリエーション：小袋(40g)、黒豆きなこ味のみ 大袋(120g)

●価格：小袋 180円 大袋 400円

表示価格はすべて税込表示です

木下酒造有限会社

代表者名：木下善人



〒629-3442 京丹後市久美浜町甲山1512
TEL0772-82-0071 FAX0772-82-1770
<https://www.sake-tamagawa.com>
e-mail tamagawa@sake-tamagawa.com

天保13年(1842年)創業。お客様に喜んでいただけるよう、「心を込めて旨い酒を造る」この事をモットーに誠心誠意、正直な酒造りを行っております。

玉川大吟醸

口にふくんだときの滑らかでしっとりした舌触りと品のある香り。長く続く上品な旨味の余韻をお楽しみください。

スパイシーなエスニック料理とも意外な相性のよさを見せます。

720ml 幅7.5cm 奥行8cm 高さ30.5cm 重量1,200g

1800ml 幅13cm 奥行13cm 高さ44cm 重量3000g

●価格：720ml 2,750円 1800ml 5,500円

表示価格はすべて税込表示です



玉川純米大吟醸

玉川の吟醸全体の特徴は香りを抑え、食事に合う「味吟醸」であること。

大吟醸クラスも例外ではありません。

控えめな香りと落ち着いた風味で、さまざまなタイプの食事の供として活躍してくれます。

上品な味わいに潜む純米酒ならではの凝縮された米の力強さ、奥深さを堪能できます。

720ml 幅 8cm 奥行 8cm 高さ 32.5cm 重量 1,400 g

1800ml 幅 13cm 奥行 13cm 高さ 44cm 重量 3000 g

●価格：720ml 5,500円 1800ml 11,000円

表示価格はすべて税込表示です

地酒

織維製品

株式会社 丹後蔵

代表者名：代表取締役 柿本正大



地元京丹後市産サツマイモ「京かんしょ」を100%主原料に使い、清酒製造のノウハウを生かした「京都の芋焼酎」を目指して日々研さん中の焼酎製造蔵が丹後蔵です、温故知新、京都発で新しい焼酎の風を吹かせます！

D.O.K.40（どうしてお前はこうなった）

京丹後市産金時芋「京かんしょ」を100%原料芋として低温で発酵熟成させ、焼酎モロミの華やかな香りを減圧蒸留法で焼酎に閉じ込めるとともに、一升瓶に瓶詰め熟成貯蔵した芋焼酎原酒がD.O.K.40です。そのあまりの美味さに作った杜氏が思わず口にした言葉「お前は どうしてこう（こんな美味しくなった！）」を商品名にしました。TWSC(東京ウイスキー&スピリッツコンベンション)2021・2022年金賞、2023年最高金賞受賞酒

●価格：7,260円（化粧箱入） 6,600円（箱無）

表示価格はすべて税込表示です

〒627-0034 京丹後市峰山町泉17
TEL0772-62-0151 FAX0772-62-0151
<https://tangokura.com>
e-mail info@tangokura.com

株式会社 一色テキスタイル

代表者名：一色直樹



【一色ちりめんとは】京都・丹後地方で約300年前より織継がれてきた丹後ちりめん。その伝承された技術を使い、シルクだけではなく、用途に合わせた糸を使い、婦人服地、和装小物地（半衿地、帯揚地、風呂敷地）の白生地を製造している、丹後ちりめんの織元です。当社のちりめんは、昔ながらの製法を守り、全て職人の手で1点1点吟味しながら、横糸を大変強く撚り、機織り、精練して製造した、ジャパンオリジナルの和素材です。この和の素材を皆様にも広く知っていただくために丹後ちりめんの中でも、しなやかでありながら丈夫なポリエステルちりめんを使用したかわいい小物の商品を企画しています。手にされたその時から職人たちの想いを感じていただければと思います。丹後では、ちりめんのシルク着物用白生地製造が主体となっており、当社は丹後ちりめんの製造技術の伝承に重きを置き、用途を広げ現在では和装洋装を問わずあらゆる生地を製造しています。

一色ちりめん お弁当フロシキ

一色ちりめんは、丹後ちりめんの織元です。昔ながらの製法を守り、オリジナルのちりめんを創っています。季節感のあるワンポイント刺繍をほどこした、丹後ちりめんポリエステル100%のふろしきを創りました。ポリエステルですので、ご家庭でお洗濯ができ、乾くのも早くしわになりにくく丈夫で長持ちします。色柄も多彩で、老若男女問わず幅広い年代の方々にご利用いただけます。

- ・サイズ：幅48cm 高さ48cm 重量45g
- ・カラーバリエーション：生地色18色 刺繍柄24柄
- ・サイズバリエーション：1種 容量バリエーション：1種

●価格：1,320円

表示価格はすべて税込表示です

〒629-2262 与謝郡与謝野町字岩滝739
TEL0772-46-2388 FAX0772-46-5066
<http://www.i-chirimen.jp>
e-mail info@i-chirimen.jp

絹あそび 橋本修治商店

代表者名：橋本八洲生



丹後で織られる絹の素材にこだわった商品創りをしています。

かほり

日本の伝統文様を丹後ちりめん一域の生地 to 香木を入れてお香袋にしました。おサイフ、バック、ポケット等に入れたりできるよう、かさばらずに使用。かぎりなくうすく仕立てました。

- ・サイズ：幅 6cm 奥行 9cm
- ・カラーバリエーション：いろいろ多数

〒629-2501 京丹後市大宮町口大野565
TEL0772-64-2127 FAX0772-64-4295

● 価格：800円

表示価格はすべて税込表示です



かさねのいろあわせ

日本の伝統色の色を組みあわせマフラーにしました。

美しい色あいは、襟元を華やかにします。心ときめく豊かな色をお楽しみ下さい。いつまでも、絹の光沢、風あいを損なわないため、洗濯はドライクリーニングをおすすめします。

- ・サイズ：幅 17cm 奥行 160～170cm
- ・カラーバリエーション：色は多数

● 価格：4,000円

表示価格はすべて税込表示です



絹ふくれ浴用タオル・フェイスタオル

絹は美しさ、肌ざわり等優れた繊維です。絹の優しさをそのままお伝えするため、後加工はしていません。やわらかな風あいは肌をやさしく洗ってくれます。使用後はよくすすぎ、陰干しにして下さい（ながく使っていただくため）

- ・タオル サイズ：幅 40cm 長さ 95cm
- ・フェイスタオル サイズ：幅 9cm 長さ 10cm
- ・カラーバリエーション ピンク・水色

● 価格：セット 2,750円

表示価格はすべて税込表示です

染色工房 嶋津 代表者名：嶋津澄子



上質の丹後の絹織物を日常の暮らしの中に取り入れることをテーマに取り組んでいます。

草木染スカーフ

絹 100% の軽くて夏は涼しく冬は暖かく、首にサラリと巻いておしゃれに。丹後で採取した草木で染めています。

墨・柿渋、藍等も無地、ボカシ染め等カラーバリエーション多色です。

- ・サイズ：幅 45cm 奥行 175cm
- ・カラーバリエーション 多数

● 価格：草木 13,200円 柿渋・墨・藍 15,400円

表示価格はすべて税込表示です

〒627-0027 京丹後市峰山町安59
TEL0772-62-4085 FAX0772-62-4085

株式会社北都商事 代表者名：有吉慶祐



国産の「まゆ」を使って、独自開発した画期的な健康商品がココロまゆです。この基本商品のまゆで、マッサージしたりツボを刺激したりする商品「まゆ枕・まゆ布団・まゆベルト他」が、120種類出来ております。又糸づくりも独自開発し、すべてオリジナル品です。編んだシャツ・ズボン下・おしゃれニットなどです。その糸で織った生地で背広・ベストなどもあります。丹後の新しい産業に向けて、商品開発に取り組んでおります。

その他 [21 ページ] にも商品掲載。

ココロまゆ

さなぎを抜き取り中にまゆ 20 個分の真綿を詰め、3 年寝かせた後正絹の丹後ちりめんできるとなるでゴムをつけた商品。自身でマッサージなど

- ・サイズ：幅 4.5cm 奥行 2cm 高さ 2cm 重量 50g
- ・カラーバリエーション：色々
- ・サイズバリエーション：色々
- ・容量バリエーション：色々

● 価格：880円

表示価格はすべて税込表示です

〒629-2314 与謝郡与謝野町字岩屋433-1
TEL0772-43-0020 FAX0772-43-0946
e-mail info@mayusilkhokuto.jp



真絹ニット 下着

下着として体に良く扱い、もう一枚の皮膚をつけているようなもの。皮膚の呼吸を助け、自浄作用があり、身体から発散する老廃物や体臭を活性炭のように吸収し夏は涼しく冬は暖かい商品。

独自開発の糸づくりで長袖・半袖・ランニング・ズボンなどあります。

- ・カラーバリエーション：白
- ・サイズバリエーション：色々
- ・容量バリエーション：色々

● 価格：長袖 18,700円

表示価格はすべて税込表示です

遊絲舎

代表者名：小石原将夫

〒629-3102 京丹後市網野町下岡610
TEL0772-72-2677 FAX0772-72-5552

「自然」を神と敬った昔の人々は、自然の恵みの中で必然的な生活の「知恵」により「織り」や「編み」を生み出しました。それは、フジ・シナ・コウソウ・クスなど身の回りにある木や草の繊維（靱皮繊維）で作られたものです。それらの布は「原始布」と呼ばれ、今もなお人々の温もりと安らぎを与え続けています。遊絲舎は、丹後地方で古代より連続と受け継がれている手法により、藤づるから繊維を取り出し、績み、素材の持つ素朴な味をそのまま織り出し、現代の生活空間に提案します。

ブローチ「蜻蛉（トンボ）」

トンボは勝ち虫とも呼ばれ、前に進む縁起物。生命力が強く、長寿や繁栄の象徴とされる藤布で作りました。手作りの一点もの商品です。桐箱入りのパッケージで大切な方への贈り物にも最適です。

- ・サイズ：幅約9cm 奥行約5cm 高さ約2cm 重量170g
- ・カラーバリエーション：約7
- ・サイズバリエーション：1～
- ・容量バリエーション：1

●価格：11,000円

表示価格はすべて税込表示です



ブローチ「吉祥藤華」

花びらを3枚5枚と重ね、7枚目は着装する人。そして吉祥数七五三が完成する、生命力強く縁起の良いブローチです。手作りの一点もの商品です。

桐箱入りのパッケージで大切な方への贈り物にも最適です。

- ・サイズ：幅約8cm 奥行約8cm 高さ約3.5cm 重量170g
- ・カラーバリエーション：約7
- ・サイズバリエーション：1～
- ・容量バリエーション：1

●価格：17,600円

表示価格はすべて税込表示です



藤布コースター「丹後のいろどり」5色セット

生命力が強く、長寿や繁栄の象徴とされる藤糸を織り込んだコースター。京都・丹後の風景から切りとった五つの色が、暮らしに豊かないろどりを添える逸品です。

撥水加工を施していますので、水にも強く、お手入れがしやすいです。

- ・サイズ：幅11.2cm 奥行25.5cm 高さ2.9cm 重量170g
- ・カラーバリエーション：1
- ・サイズバリエーション：1
- ・容量バリエーション：1

●価格：10,560円

表示価格はすべて税込表示です

丹後八姫会

代表者名：小森明美



〒629-3444 京丹後市久美浜町橋爪26
TEL0772-82-0687 FAX0772-82-0687

京都府の伝説「丹後王国ロマン物語丹後七姫と川上摩須郎女」を人形で紹介する丹後八姫会と申します。丹後の伝統産業「丹後ちりめん」や日本の伝統産業「和紙」を中心に丹後らしさにこだわりを持ち、国内、海外へと人形達が旅立ち、丹後の活性と文化振興に少しでも寄与出来れば…と願う手作りオリジナル工芸品を揃えています。

ストラップ (おもてなしのごちそう・・・丹後ばら寿司)

丹後のおもてなし・・・丹後ばらずしを表現
1切1切丁寧に仕上げています。

※(注)水に弱いので濡らさないように

- ・サイズ：A 幅 3cm 奥行き 3cm 高さ 1.5cm
B 幅 3cm 奥行き 5.5cm 高さ 1.5cm
- ・その他バリエーション：(A)一口サイズ (B)まつぶたサイズの2種

●価格：A 660円 B 880円

表示価格はすべて税込表示です



丹後ちりめん「四季の小花」

丹後ちりめん(正絹)仕様(一部丹後ちりめんレーヨン仕様)で仕上げています。
花ことば付き、お手ごろ値段で丹後のお土産にどうぞ。

仕上げ時、一部にボンドを使用していますので濡らさないように。
ストラップとブローチがあります。

- ・サイズ：本体 幅 3.5～4cm 奥行き 3.5～4cm 高さ 2～2.5cm

●価格：ストラップ 550円 ブローチ 550円

表示価格はすべて税込表示です

丹後織物工業組合 TOC 事業課

代表者名：西田浩一



〒629-2502 京丹後市大宮町河辺3188
TEL0772-64-2871 FAX0772-64-2146
<https://www.kinumoyou.com>
e-mail info@kinumoyou.com

丹後織物工業組合では、天然素材「絹」が持つ力を大切に考え、「丹後ちりめん」から絹セリシンを水だけで抽出することによって安全性を高め、まゆの糸が自然の状態で発揮するすばらしい性質を引き出しました。「きぬもよぶ」は絹セリシン(天然の保湿成分)配合の自然派化粧品です。絹セリシンは人の肌を持っている、天然のうるおい成分にとっても近く、お肌に優しく、よくなじみ、肌のうるおいを守ります。また、乾燥などの外部刺激から肌を保護します。絹のめぐみを多くの方に感じていただきたい…それが私たちの思いです。

まゆのお風呂 ボトル

絹から生まれた天然の保湿成分、絹セリシンをたっぷり配合した、お肌のための入浴液。ボディ全体の乾燥によるカサカサ肌、粉ふき肌の方や、荒れ性、お肌の弱い方、敏感肌の方に。乳白色のお湯が身体に安らぎを与え疲れをほぐします。お肌しっとり、つるつる。

- ・サイズ：幅 7cm 奥行 7cm 高さ 17cm 重量 520g

●価格：480mlボトル 1,650円

表示価格はすべて税込表示です

株式会社北都商事

代表者名：有吉慶祐



〒629-2314 与謝郡与謝野町字岩屋433-1
TEL0772-43-0020 FAX0772-43-0946
e-mail info@mayusilkhokuto.jp

繊維 [18 ページ] にも商品掲載。

まゆつるつるの湯

シルクの入った入浴剤 固形になっているので使いやすい
・サイズ：幅 15cm 奥行 8cm 高さ 10cm 重量 880 g

● 価格：20個 6,600円

表示価格はすべて税込表示です



まゆツルツルクリーム

シルクを入れたクリーム。油気がないので日焼けしない。
香料・着色料はなしなので自然で優しいクリームです。
・サイズ：大 120 g 幅 6.5cm 高さ 5.5cm
中 60 g 幅 5cm 高さ 4.5cm
小 30 g 幅 4cm 高さ 3.5cm

● 価格：30g 1,650円 60g 2,860円 120g 4,180円

表示価格はすべて税込表示です



エステドゥまゆツルツルエッセンス

シルクの入った乳液。シルクにコラーゲンとヒアルロン酸を入れる事により、
しっとりとした乳液になり、まゆをイメージしました。
・サイズ：幅 3.5cm 奥行 3.5cm 高さ 10cm 重量 115 g

● 価格：30ml 12,000円

表示価格はすべて税込表示です

赫三郎窯

代表者名：黒田三郎



1967年、京都五条坂に窯を開きました。以来、50年も続くヒットシリーズを数多く持っていますが、今回は「アラベスクシリーズ」を出品しました。暖かくエネルギーで使い易い器をと、日々努力しています。窯をお訪ね下さい。

陶器（アラベスクシリーズ）

- ・色絵アラベスク紋様の食器類。
- ・食卓で存在感があり、食卓が明るくにぎやかになるシリーズ。

●価格：	No.1 コーヒー碗皿セット	No.2 マグ碗皿セット	No.3 飯碗	No.4 特大飯碗
	5,100円	8,460円	3,780円	4,680円
No.6 平鉢	No.7 マグ	No.8 大湯呑	No.9 湯呑	No.10 ピアジョッキ
3,180円	3,720円	3,550円	2,600円	5,450円

表示価格はすべて税込表示です

〒629-2511 京丹後市大宮町久住970
 TEL0772-68-0492 FAX0772-68-0492
 e-mail kakusaburohgama@plum.plala.or.jp

INDEX

京丹後市

網野町

天の酒喰食房	1
坂長商店	4
有限会社 三徳	5
株式会社 とり松	7
西晶 株式会社	8
株式会社 ポラリス御菓子司あん	13
遊絲舎	19

大宮町

株式会社 創造工房	5
天富	7
有限会社 丹後路たにうちファーム	11
たんぱぱん	12
絹あそび 橋本修治商店	17
丹後織物工業組合 TOC事業課	20
赫三郎窯	22

峰山町

社会福祉法人よさのうみ福祉会 峰山共同作業所	14
株式会社 山本商店	15
株式会社 丹後蔵	16
染色工房 嶋津	18

弥栄町

株式会社 丹後王国ブルワリー	6
企業組合労協センター事業団 ふくふくファーム	10
ウミノ食品	11

丹後町

^{あて} 酒肴もん屋	1
上羽農園	3
和商店	8
HISAMI KYOTO(株式会社SEACRAFT)	9

久美浜町

株式会社 田園紳士	7
平林乳業 株式会社	10
木下酒造 有限会社	15
有限会社 丹後ジャージー牧場	12
丹後八姫会	20

INDEX

宮津市

京あかもく	3
株式会社 シブタニ	5
竹中罐詰 株式会社	6
長十水産	8
陽洋丸	11

与謝野町

加悦総合振興 有限会社	3
筒川蕎麦 英	12
株式会社 一色テキスタイル	16
株式会社 北都商事	18・21

INDEX

ア行

酒肴もん屋	1
天の酒喰食房	1
株式会社 一色テキスタイル	16
上羽農園	3
ウミノ食品	11

サ行

坂長商店	4
有限会社 三徳	5
株式会社 シブタニ	5
染色工房 嶋津	18
株式会社 創造工房	5

ナ行

長十水産	8
和商店	8
西晶 株式会社	8

ハ行

HISAMI KYOTO(株式会社SEACRAFT)	9
平林乳業 株式会社	10
企業組合労協センター事業団 ふくふくファーム	10
株式会社 北都商事	18・21
株式会社 ポラリス御菓子司あん	13

カ行

赫三郎窯	22
加悦総合振興 有限会社	3
木下酒造 有限会社	15
絹あそび 橋本修治商店	17
京あかもく	3

タ行

竹中罐詰 株式会社	6
株式会社 丹後王国ブルフリー	6
丹後織物工業組合 TOC事業課	20
株式会社 丹後蔵	16
有限会社 丹後路たにうちファーム	11
有限会社 丹後ジャージー牧場	12
丹後八姫会	20
たんぱぱん	12
筒川蕎麦 英	12
株式会社 田園紳士	7
天富	7
株式会社 とり松	7

マ行

社会福祉法人よさのうみ福祉会 峰山共同作業所	14
------------------------	----

ヤ行

株式会社 山本商店	15
遊絲舎	19
陽洋丸	11

アミティ丹後Tango Good Goods

<https://amitytango.jp/>



お問い合わせメールアドレス

[e-mail info@tango.jibasan.jp](mailto:info@tango.jibasan.jp)

Tango Good Goods 2023 認定商品カタログ

編集・発行 公益財団法人丹後地域地場産業振興センター《アミティ丹後》
住 所 〒629-3101 京都府京丹後市網野町網野367番地 TEL 0772-72-5261 FAX 0772-72-5262
発行年月日 令和5年10月