

きょうと農業ビジネス商談会売り手参加者一覧

(五十音順)

企業名	所在地	売り込み商品	PR	ホームページ
(株)秋田農園	木津川市	山城のねぎ、ねぎペース、 ねぎジャム、ねぎ味噌	京都府最南端にあたる木津川市にて、自社ブランドの青ネギ「山城のねぎ」の周年栽培を行っています。法人となって2期目で、従業員も2、30代が中心です。圃場も急拡大中の勢いのある会社です。	<a href="http://akita-farm.jp/">http://akita-farm.jp/</a>
アグリート京都山城	八幡市	ゆうたの米 2合真空、ゆうたの米 1.8kg	京都山城地域を結ぶ、有機農産物生産を目指す農家の会です。現在会員は18農園発展成長中の団体です。世界に羽ばたくアスリートのように農業技術を日々研鑽し、手間暇を惜しまず育てた農産物で消費者の皆さんに健康的な暮らしと、それを支える最高の食味の農産物を提供し、感動をお届けすることを目指して、日々活動しております。各種コンクール受賞者も集うハイクオリティーな集団です。	<a href="https://ktf.jp/アグリート京都山城/">https://ktf.jp/アグリート京都山城/</a>
天の酒喰食房	京丹後市	京わひーじょ、京都・大人のオイル漬、せいご蟹のゼリー寄せ	他ではない地元魚介の美味しいものが作りたい。原材料にこだわり、手間暇をかけ、「美味しさ」「鮮度」「安全・安心」をモットーとし、魅力ある商品作りに励んでおります。	<a href="http://hanasyoubu.jp">http://hanasyoubu.jp</a>
いけ田ファーム	京丹後市	ニンジン	農薬・化学肥料を一切使わず、刈草、落ち葉、もみ殻で土作りをしながら、米ぬか、ごま油かす、カキ殻など自然由来の肥料を使い、1haの畑で野菜作りをしています。有機JASの認証取得済みです。	
有限責任事業組合 一網打尽	南丹市	美山のジビエ「鹿肉・猪肉」	子供の頃から狩猟が当たり前、4代目猟師で当組合代表でもある藤田敏雄、美山で古民家レストラン「厨房ゆるり」を営む梅棹レオ、そして「ゆば料理 東山ゆう豆」の料理長を務める岡本真也。かつて美山の野原で遊びまわった3人は、やがて大人になり育ったその地でタッグを組んだ。自信を持ってお届けするのは、臭みがなく新鮮で滋味あふれる味わいのある肉。捕獲・解体・精肉・販売まで一貫して行っていることこそがその秘訣です。	<a href="http://ichimoudaiin.com">http://ichimoudaiin.com</a>
(株)ヴィレッジトラストつくだ農園	京都市左京区	有機JAS認証「西洋人参、九条ネギ、海老芋」、有機やさいの生しば漬け	京都市左京区大原地区にて、2006年に新規就農し、2009年に有機JAS認証を取得。年間約40種類の野菜を栽培しています。全ての圃場で有機認証(転換期間中)を取得しています。「家族が安心して食べられる野菜づくり」をモットーに、お客様も家族のように思い、心込め野菜が美味しくなるように栽培しています。また、自社の有機野菜を使った加工品の製造も行っています。しば漬けや野菜のジャム、赤シソのお酢などオリジナリティの高い美味しい加工品を作っています。	<a href="http://villagetrust-tsukudafarm.com">http://villagetrust-tsukudafarm.com</a>
Water Up Farm	京都市中京区	リーフレタス	シャキシャキから柔らかいレタスまで多品種にわたり食感が味わえる。大変色鮮やかなので、食卓を飾り、様々なシチュエーションで利用できる。減農薬・減化学肥料栽培です。	
割烹 さとう	福知山市	どぶろく(鬼ババアー)	基本を忠実に、ごまかしのない誠実な造り方をモットーに、良質な商品をお届けしています。	<a href="http://onibaba.jp/">http://onibaba.jp/</a>
かみむら農園	八幡市	有機JAS「大根、ニンジン、紅ほっぺイチゴ、スーヨーキュウリ」	八幡市初の有機JAS農家です。栄養価コンテスト2017.2019大根部門最優秀賞(日本一)を受賞いたしました。	

京都食品(株)	向日市	水菜しめじ、万願寺とうがらし甘辛煮、伏見とうがらし甘辛煮、九条ねぎすき焼き風	商品企画からお届けまで一貫した生産供給体制により、安心で安全、かつ美味しい(おぼんざい)をお届けいたします。昭和26年創業以来「安全な美味しいおぼんざい」をモットーに昔ながらの製法にこだわりつつ、より衛生的な調理製造に取り組んでおります。伝統あるきよの食文化に根付いた発想と技術を「おぼんざい」商品に反映させており、日常食である「おぼんざい」は、飽きがこない様、素材に正直な味づくりを基本としています。おかげさまで、多くのお客様からのご信頼を頂き、京都を中心に近畿一円、全国、海外向けに、総菜メーカーとして展開中です。	<a href="http://www.kyotosyokuhin.jp">http://www.kyotosyokuhin.jp</a>
(株)京都杉田農園	京田辺市	ミニトマト	京都府京田辺市で周年でトマトを生産しています。親子2代トマト作り47年の経験とコンピューター制御の最新技術が安定した品質、生産につながっていると自負しています。	<a href="http://www.sugitanouen.com">http://www.sugitanouen.com</a>
(株)京都知七	京都市左京区	カット九条ネギ、カット青ネギ、カップ九条ネギ	当社は、京都府産九条ねぎ、京都府産青ねぎを種蒔き、定植、加工、出荷、販売までを一貫して管理している農業生産法人です。年中安定供給をモットーに全国400店舗以上のお客様に出荷実績があります。	<a href="https://www.kyoto-tomohichi.jp/">https://www.kyoto-tomohichi.jp/</a>
京都向島農園	京都市伏見区	きゅうり、トマト、サニーレタス	京都市南部地域で農家3軒を中心に組織したグループで、それぞれきゅうり・トマト・サニーレタス・キャベツ等専門分野が集まりお米や玉ねぎ等幅広い農家直送農産物を提供しております！！	
京葱SAMURAI(株)	久御山町	九条ねぎ、黒枝豆	九条ねぎ農家の若手メンバー3名で保有する九条ねぎ圃場がTOTAL32haあり、各社年間総出荷量約1000tが可能。商品の高品質且つ均一化基準を厳格に定め、3社でお互いをフォローすることで安定供給が可能です。契約取引にも対応できません。高齢化に伴う人員不足解消のため、外国人労働者も採用しており安定した生産体制を確立しています。	<a href="http://kvonegi-samurai.com/">http://kvonegi-samurai.com/</a>
(有)グリーンファームソーゴ	福知山市	卵どすえ	1992年の創業以来、多くの皆様においしいたまごを安心して食べていただけるよう、細心の注意をして生産、出荷してまいりました。約18万羽の鶏を飼育し、関西圏のスーパーや問屋、飲食店等に出荷、また、香港の富裕層向けの輸出も手掛けてきました。2018年に、公益社団法人中央畜産会の審査による、「農場HACCP認証農場」を取得、2019年に、食の安全や環境保全に取り組む農場に与えられる認証「JGAP認証」を取得いたしました。6月下旬に行われたG20大阪サミット向けに提供されました。(京都府の推薦を通じて採用されました。)	<a href="http://gfsogo.co.jp">http://gfsogo.co.jp</a>
(株)K・Kファーム	京都市右京区	kyonoka(アロマオイル) 「杉、クロモジ、柚子、ひのき」	自然と循環する商品づくりを目指し、地域の天然素材を使ってアロマオイルを精製しています。	
(株)健康ファーム	綾部市	有機干し芋、有機ふかし芋	6次産業化を目指しており、農業・加工ともに有機認証を受けています。こだわりの作物と加工商品を販売しています。また、京都府北部の「中丹いち押し商品」にも2点選定されました。	<a href="http://avabekfc.com/">http://avabekfc.com/</a>
糀マルシェ	京丹後市	甘糀(米糀甘酒)、米糀	農薬や化学肥料にたよらずに育ったお米でつくった米糀や甘酒(甘糀)の販売及び甘糀をベースに地産の果物や野菜を使ったスムージーの販売、甘酒アレンジのワークショップをしています。	
こと京都(株)	京都市伏見区	業務用カット九条ねぎ、業務用冷凍九条ねぎ	京都府内で年間1,200トン こだわりの九条ねぎを生産・出荷をしています。	<a href="http://kotokyoto.co.jp">http://kotokyoto.co.jp</a>

崎田商事(株)	舞鶴市	かま魚こ、舞鶴茶×国産鯖へしこ茶漬け、SABA LIFEへしこ、にしん昆布巻	大正創業、昆布を始め海産乾物等、食品の卸業の他、地域の食材の加工品の開発にも力を入れております。	<a href="http://sakita-matsuzou.com/">http://sakita-matsuzou.com/</a>
佐原農園(株)	宇治市	伏見とうがらしのピューレ、伏見とうがらしのケチャップ	平等院や宇治上神社などの世界遺産がある街「宇治」で京野菜・伏見とうがらしの周年栽培をしています。種を蒔いてから片付けるまでに365日以上を費やしており、栽培期間中は化学農薬の使用をなるべく抑え、天敵農薬や物理的防除(IPM)などをいち早く取り入れて栽培しています。安心・安全な食づくりを念頭に今後も規模拡大予定です！	
サンプソンファーム	南丹市	有機玄米珈琲 レスプレッソ	「手作り」「オーガニック」「無添加」「国産素材」「京都」をキーワードに、衣食住にわたって、「体にいいもの」「子供たちにいいもの」「次世代にいいもの」だけを創造しています。	<a href="http://www.edudukuri.net">http://www.edudukuri.net</a>
(株)治元	京都市中京区	海老入り 九条ねぎまんじゅう	「京の台所」と呼ばれる錦市場で、京料理の伝統と味を守りながら新しい「食」を提案している「元蔵」から誕生したブランド。本場の味を京都の地から心を込めてお届けします。	<a href="http://www.zigen-jp.com/">http://www.zigen-jp.com/</a>
(有)篠ファーム	京丹波町	京野菜各種、新野菜各種、京はばねろ篠ソース、京野菜ピクルス	京野菜と新野菜(海外の野菜)で120種類以上生産しています。契約栽培などの受注生産も可能です。	<a href="http://www.shinofarm.jp">http://www.shinofarm.jp</a>
Joy Fruit	京丹後市	桃、梨	お客様を裏切らない本物の味をご提供いたします	
しんやさい京都	京都市	京の干し聖護院大根(仮)、京のふわとろ長なす(仮)、新京野菜 京てまり・京あかね他	新鮮・安心・しんやさい！2017年4月より伏見区向島・淀、久御山町周辺で、京野菜を中心に多品目の野菜を栽培しています。京都大学と京都市が開発した新しい野菜『新京野菜』の栽培にも取り組んでいます。京都競馬場から出る芝草を自家農園で堆肥化し、有用微生物が多いこだわりの土で栽培しています。『農福連携と地産地消ともしっかり』。ノウフクJAS商品や採れたて・規格外の農産物をお届けします！	<a href="http://facebook.com/s hinvasai.kyoto">http://facebook.com/s hinvasai.kyoto</a>
(株)すずめファーム	亀岡市	九条ネギの米麴漬、京たけのこ醤油漬、きざみしば漬、からし漬	創業70年の老舗漬物屋の技術を受け継いだ京都の伝統漬物です。自社で栽培した野菜(京都産)で漬け込むため、主原材料の生産から加工まで京都で行う、本物の京漬物が実現しました。さらに化学調味料・合成着色料・合成保存料無添加にこだわっているため、安心安全な商品をお届けできます。	<a href="http://suzumefarm.com">http://suzumefarm.com</a>
たけばたけ	舞鶴市	とまと、いちご	舞鶴の施設栽培農家です。とまと 時期5月～12月 品種:ぜいたくトマト 特徴:玉は小さめだが、味濃厚(糖度、酸味ともに高め)。いちご 時期12月～5月 品種:よつぼし、紅ほっぺ	
(株)辻富(京都辻農園)	八幡市	米匠会『食べ比べギフト』、玄米パック、特大極上白子京筍	当社は農業経営のトータルサポート企業です。近年、優良な食材を生産する生産者の交流をサポートする『農園ネットワーク事業』を推進し、優良な生産者の逸品を取りまとめ販売しております。米の全国コンクールを複数回受賞した者だけが集う『米匠会』、京都府南部の有機農業を目指す生産者が集う『アグリート京都山城』の商品など	<a href="https://kyoto-t.net/">https://kyoto-t.net/</a>

長澤有機農業塾	京都市右京区	千両ナス、万願寺唐辛子ほか旬野菜	美味しい・見栄えが良い・安心安全な有機野菜を栽培しているグループです。代表の長澤を含め、弟子共々10名です。全員が有機JAS認定を受けています。	
(株)西陣屋	亀岡市	九条ネギ 九条ネギ(カット)	自然豊かな丹波地方で、生産から加工・出荷まで自社で行っております。	<a href="http://www.nishijinva.com">http://www.nishijinva.com</a>
(株)新田農園	京丹波町	堀川牛蒡、黒大豆枝豆	京都・丹波の地で生産者の顔の見える、京野菜を栽培しています。	
(株)野井農園	八幡市	九条ねぎ	品質と味に拘り日々努力の野井農園です。お客様に喜んでいただける商品作りを目指しております。	
(株)農夢	綾部市	京みず菜、京壬生菜	お客様に安心・安全の京野菜をお届けします。常に鮮度を考え、こだわりの土づくりを徹底した品質管理、出荷管理によって京ブランドとしての最高品質の京みず菜であることを自負しております。	<a href="http://noumu.jp">http://noumu.jp</a>
ハクレイ酒造(株)	宮津市	山廃本醸造「酒呑童子」、特別純米酒「香田」	京都の北部に位置する丹後由良は眼前に日本海、後ろに大江山連峰由良ヶ岳が控え、海と山に囲まれた風光明媚な土地です。この由良ヶ岳中腹より流れ出す清水を使用してハクレイ酒造のお酒は醸されています。この縁により大江山の鬼伝説「酒呑童子」が銘柄の由来となっております。	<a href="https://www.hakurei.co.jp/">https://www.hakurei.co.jp/</a>
蓮ヶ峯農場	綾部市	平飼いたまご、マヨネーズ、鶏肉(オヤ)、シャモ肉	一般的な平飼いや飼育よりも更に密度を低くして、生きものにも環境にもやさしい畜産を実践しています。飼料は毎日自分たちで配合し、遺伝子組み換えの穀類や合成ビタミン剤などは無添加、安全安心にも配慮しています。また、微生物性に優れた飼料を与えることで、腸内環境を良好に保ち、卵やお肉の独特の臭みを抑えることはもちろん、畜舎環境も改善、これからは環境負担の少ない畜産が大切だと考えています。	<a href="http://hasugamine.com">http://hasugamine.com</a>
ハッピーファーム瀬古商店	京都市西京区	やわらかレタス	京都市西京区と向日市物集女町で、水耕栽培のレタスを生産しております。京都市内の小売店や外食様で、地味に根強くご支持いただいております。	
Bunny's Farm	木津川市	九条ねぎ(根無し)、九条ねぎ(根付き)	全国でも珍しい、うさぎの糞(兔糞)を有機肥料に用いた農法で育てた、九条ねぎ原体の販売です。農福連携にも力を入れており、障害者福祉雇用の取り組みとして、兔の糞を堆肥化するNPOと連携する予定です。	<a href="https://www.facebook.com/kizunovasai/">https://www.facebook.com/kizunovasai/</a>
原田ファーム	京都市伏見区	ブロッコリー、サニーレタス、白菜、黒枝豆	京都伏見・宇治で、代々田畑を守り続けた六代目就農二年目で父と力を合わせ、小規模ですが「良いものをより丁寧に」をモットーに、米・野菜を栽培しております	
大佳農産	京丹後市	バターナッツ南瓜、京くれない人参、人参ジュース弥栄、他露地野菜	露地野菜を中心に中品種中量生産を目指して営農しています。加工契約野菜の栽培で一般的な栽培技術を磨きながら、同じ品目でありながら消費者がついてこられるような、少しだけ変わった品種や、味に特徴がある品種の野菜を、トレンドやクライアントの要望に合わせて栽培しています。	

ファーズファーム	亀岡市	葉物野菜、根菜、果菜	肥料、農薬、堆肥、除草剤など一切使用せず、年間約60品目150品種のお野菜とお米を生産しております。また研修生を受け入れ、消費者は勿論農家自身にとっても体に優しい農業を広めて行っております。	
(株)ファームきぬがわ	福知山市	夜久野産コシヒカリ「衣川の男米」(精米)	わが社は、水稻栽培を主眼に置き、地域に貢献する農業を目指す。(遊休農地の減少) 地域農地を守る地域特産物(京野菜)や、種々野菜に挑戦し儲かる農業を実施し、若手農業者が活躍できる地域農業を創る。おいしい米作りを探求し、個人顧客を増やす。	
(有)みずほファーム	京丹波町	鶏ツマ「黒豆味噌、酒粕山椒、ペペロン一味」、葉酸たまご	自然豊かな京丹波町で鶏を育て、採卵からパック詰めまで一貫して自社で鶏卵を製造しています。また、自社の純国産の採卵鶏種“さくら”を「京桜」と商標登録し、鶏肉・加工品の製造にも力を入れています。	<a href="http://mizuhofarm.jp">http://mizuhofarm.jp</a>
みんなのふる里	京丹後市	生糍、甘糍、味噌	京丹後市久美浜町の中山間地で「農地を守る活動」として、農薬と化学肥料を使わない有機栽培米コシヒカリを生産販売しています。その米を使った糍も製造販売し、飲食店、旅館、一般消費者向けに販売しています。	
(株)村田農園	久御山町	九条ネギ、賀茂茄子、パールコーン、京野菜	600年の伝統を継承している苗農家が品種選びから栽培方法までこだわりぬいた野菜の本物の美味しさをお届けします。	<a href="http://murata-farm.net">http://murata-farm.net</a>
森田良農園	京都市北区	京都の地場野菜各種、カリカリすぐき菜、ふりかけふぐき菜	安心して安全な野菜、京の地場野菜。	
(有)やくの農業振興団	福知山市	京蕎麦:半なま、焙煎粗挽きそば「丹波ノ霧」京そば素麺「夜久野かすみ」、京から蕎麦職人	当社は6次産業化に取り組んでおり、近隣の農家と協力してそばを生産し自社にて製粉。農商工連携による製麺にてそば加工品を販売しています。当社商品は昼夜の寒暖差が大きいことから多く発生する霧が育てた良質の京都 福知山・夜久野産のそばを使ったワンランク上の蕎麦としてギフト品としてもご愛顧頂いております。	<a href="http://kyoto-shinkoudan.jp/">http://kyoto-shinkoudan.jp/</a>
(有)山国さきがけセンター	京都市右京区	納豆もち、あみがさもち、納豆ジェラート、きなこジェラート	地産、地消、地域の活性化と6次産業化を实践。納豆発祥の地のひとつである京北山国地域で大豆から作り、納豆を使った加工食品である京北地域の伝統食品「納豆もち」「あみがさもち」を製造販売しています。	<a href="http://www.sakigake.net">http://www.sakigake.net</a>
(有)るり溪やぎ農園	南丹市	平飼いたまご、やぎミルク、やぎヨーグルト、やぎチーズ	やぎを飼育し、やぎチーズなどの山羊乳製品を製造し、農薬や化学肥料を使わない循環型農業を目指して野菜や米を栽培しています。鶏も飼育し、やぎチーズ製造時に出る乳清(ホエー)を与えています。卵の黄身は薄い黄色で、お菓子作りに向いています。	
ロックファーム京都(株)	久御山町	さつまいも(紅はるか)、聖護院かぶら、加茂ナス	九条ネギとホワイトコーン(舞コーン)をメインに生産している会社です。今年は、加茂ナスや万願寺唐辛子の試験的な生産も開始しました。今後も、様々な野菜にチャレンジしていく予定です。関わった人たち全てを幸せにできるよう、お客様目線での生産をしています。	<a href="http://rockfarmkyoto.co.jp">http://rockfarmkyoto.co.jp</a>