

「きょうと農業ビジネス商談会2021」参加予定者(売り手)一覧表

※一覧表は今後追加及び削除があり得ます。また、参加者の都合により、商品等が変更される場合がありますのでご了承ください。

※本表は売り手参加者の申込書を元に記載しています。記載内容については、今後の商談において、齟齬が生じないよう、必ず当事者間で確認してください。

	企業名	所在地	売り込み商品	HP	PR	備考
1	(株)秋田農園	木津川市	山城のねぎ、ねぎロquette	https://www.akita-farm.jp/	木津川市山城町にて、弊社ブランドの青ねぎ「山城のねぎ」の周年栽培をしております。経営面積は約5haで、従業員は17名(内4名はベトナムの技能実習生)です。圃場は全て当社周辺に固まっており、地域に根差した栽培をしております。また、山城のねぎを使った六次産業化にも取り組んでおり、青ねぎの新しい価値や可能性を提供し、山城のねぎのより一層のブランディングを目指しております。	
2	(株)AGRIST	与謝野町	キャベツ、玉葱、茄子、ケール	https://agrist-kyoto-yosano.com/	総面積50haの農地を管理し、水稲は47ha栽培しています。若い人材が多く、機械力にも自信があり、機動力があると自負しております。野菜のオーダー作付(品種・面積)も受け付けておりますので宜しくお願いします。	
3	天の酒喰食房	京丹後市	セイコ蟹のテリーヌ、丹後の蒸し煮鮑、蟹オイル漬け他	http://hanasvoubu.jp	他ではない地元魚介の美味しいものが作りたい。弊社は原材料にこだわり、手間暇をかけ、「美味しさ」「鮮度」「安心・安全」をモットーとし、魅力ある商品作りに励んでおります。	
4	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)、ペットフード	http://ichimoudajin.com	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・厨房ゆりを営む梅柳レオ、そして「ゆば料理 東山ゆづ豆」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。	
5	いも吉	亀岡市	干し芋	https://imokichi.jp/	京都丹波地域における、さつまいもの新ブランドの確立をするべく、2020年7月から立ち上げ。天日干しにこだわった、食感よし、旨味よし、甘味良しを原料の時点からこだわっています。	
6	(株)ヴィレッジトラストつくだ農園	京都市左京区	有機野菜各種、有機野菜:しば漬け・ジャム、有機やさいBOX	https://www.villagetrust-tsukudafarm.com/	京都市左京区大原地区で、約1haの圃場で有機農業を営んでいます。年間40種類程度の多品種栽培を行っています。また、6次産業化にも取り組んでおり、自社の有機野菜を使った農産加工保存食(瓶詰め製造、漬物製造、菓子製造)を行なっています。卸、ホテル、百貨店、レストラン、EOサイト、個人宅配と、多様な業態への販売実績があり小分けや業務用、システム受注の経験が豊富にあります。	
7	うね乃(株)	京都市南区	京のだしぼん酢(ゆず)、京のだしぼん酢(超果汁)	https://odashi.com/	明治36年の創業以来百余年、鯉節と昆布を中心とした「おだし」の製造販売に努めてまいりました。現在では、厳選した天然素材を産地と共に仕上げ、うね乃代々伝わる古式製法で、おだし文化の継承に努めています。品質と安全性の向上を常に考え、「本物だし」の製造に日々努力いたしております。	初
8	(株)エチエ農産	京丹後市	バックご飯(特別栽培米コシヒカリ)	https://echie.jp/	エチエ農産では、環境にやさしい農業に取組み「子供が食べても安心・安全」な農産物をお届けしたい!! そんな思いで無農薬・減農薬で栽培しております。	
9	(株)エッチワン	久御山町	青梗菜、小松菜、小カブ、フルーツキャロット	https://h1inc.co.jp/	エッチワンは2019年から京都府久御山町にて、高床式砂栽培の農業事業に新規参入しました。将来を担う世代のために環境を保全し、地域社会への還元にも努め、地域に密着した社会貢献を目指しています。	初
10	(株)オーガニックnico	京都市西京区	有機JAS野菜(ミニトマト、ベビーリーフ、ほうれん草、小松菜)	http://organic-nico.com	社名の「nico」とは、有機農産物の国内シェアを「25(ニコ)」%までに引き上げるという目標への取り組みの中で、あたりまえの食のことで、生きていくということ、について考え行動する人が増えていくことを願い名づけられております。	
11	okulu(株)	京都市右京区	平飼卵、こかぶら、ロメインレタス	https://www.okulu.kyoto/	有機栽培に準じた環境負荷の少ない農法で野菜を育てています。畑では常に十数品目の野菜を旬に忠実に栽培しています。それぞれの野菜の味や香りが際立ってくる大きさとタイミングで出荷しており、京都市内の販売店様や飲食店様から高い評価をいただいています。平飼い養鶏では京都産飼料100%の卵生産を試みており、循環型の農業を目指しています。	
12	小野甚味噌醤油醸造(株)	京丹後市	三年醤油、酒ひしお、塩ぼんず、えごまドレッシング	https://www.onojin.com/	大正元年から味噌・醤油など伝統の発酵食品を作る蔵元です。伝統の製造法を継承しつつ新しい調味料作りにも挑戦しています。地元で作る健康志向の素材や希少な農産物を使い、一味違った調味料、意表を突く調味料など、独自の商品をお届けしています。基本に忠実な古式醸造の三年醤油、荳胡麻、黒にんにく等を使った各種珍しいドレッシング、粕を活かした新感覚の粕製品など、常に更新、上書きするチャレンジ精神を持って「安心とおいしい」調味料作りを続けています。	初
13	(株)ORG	京都市北区	蜂蜜(京百花)、ハニーシロップ、京百花グラノーラ	https://honey-k.jp/	養蜂場付近の農作放棄地の土壌を自然由来の安全な肥料で改良し、蜜源となる植物や花を育てています。良質な土壌で育った植物からは、山のミネラル(アミノ酸や微量要素)を豊富に含んだ花粉や蜜が採れ、味・香り・糖度の高い蜂蜜になります。私たちは養蜂を通じて農作放棄地を減らし、ミツバチを育て、人と農業と自然が循環する理想的な「環境の保全」を目標に活動しています。	初
14	上世屋獣肉店	宮津市	猪肉、鹿肉	http://kamiseya.com	イノシシやシカを捕獲段階から精肉まで最高品質の処理を行い、「山々の力」をまっすぐに届けたい。また、無添加で低脂肪であるジビエを活用したペットフード製造を本年度内に予定しています。	初
15	(株)Kawau Farms	久御山町	くうしん菜	http://kawaufarms.com/	弊社KawauFarmsは水耕栽培で美味しいくうしん菜を減農薬で安心安全に栽培している会社です。冬場は栽培の難しいくうしん菜ですが、温水と加温をすることで一年中安定した質の良いくうしん菜を供給することが可能です。	
16	京丹波えだまめファーム	京丹波町	新丹波黒大豆枝豆		京丹波町の「質美」という地域は昔ワザを作っていたほど山水が美味しく、中山間地域独特の粘り気のある土の田んぼで栽培しているため、より甘みもあり身が詰まった大粒の黒枝豆です。鮮度を保つためシーズン中は毎朝5時から収穫し、朝採り(採れたて)の出荷を心がけています。	初
17	京つけもの川久 北尾商店	京都市右京区	糠床体験セット	http://kawakyu.gourmet.coocan.jp/	京都府食品産業協会より認定を受けた、味の匠 京のフードマイスターで、漬物製造管理士が、原材料の野菜を厳選し漬けております。「京都名産 千枚漬」・「志ば漬」は京都吟味百撰として、京都府食品産業協会より「京ブランド食品」に認定されています。また、「京都名産 千枚漬」は、観光庁より「世界にも通用する究極のお土産」に、京都府より「京もの伝統食品」にも認定されています。	
18	京都(株)	京丹後市	にくだれ	https://www.kyoto-corp.jp/	丹後の地は、古くから多くの薬草が自生しており、薬草の郷として呼ばれています。この地で、国内自給率0.1%以下の薬味野菜(にんにく・とうがらし・さんしょう・金ごま)を農福・地域連携にて自社農地、「Kyoto Gold Terroir®」にて生産し、六次産業化にチャレンジしています。	
19	(株)京都黒豆屋	南丹市	黒豆ぐらっせ、蒸し黒豆、黒豆甘露煮(無選別)、黒豆じゅれ甘酒	http://www.kuromamemosato.jp	JA京都の組合員様が生産される原料「新丹波黒・キヌヒカリ」を主原料に農産組合法人グリーン日吉が加工して「京都黒豆屋」の屋号で販売しておりましたが、社名にして販売会社になっています。自然をあなたの食卓へをキャッチコピーに販売をしております。	
20	京都丹波 赤堀農場	綾部市	万願寺とうがらし、黒大豆枝豆、黒大豆、丹波白大豆	https://akahorinoujou.net/	10年前に京都市内より綾部市へIターンをしました。主に地元の名産である万願寺とうがらしや紫ずきを丁寧に生産しております。	
21・22	(一社)京都丹波もん	南丹市	枝豆、九条ネギ、鶏肉、こめ、大豆		南丹市の専従農家集団による地域商社です。プロ農家が自信をもって育て上げた各種産材をぜひご覧下さい。	
23	(株)京都知七	京都市左京区	九条ネギ原体、九条ネギカット、九条ネギカップ	https://www.kyoto-tomochichi.jp/	全て自社生産、自社加工、自社販売にて全国400スーパー、500飲食店に納品中	

	企業名	所在地	売り込み商品	HP	PR	備考
24	京都府漁業協同組合	舞鶴市	京鯖フィーレ、ポイル丹後とり貝、剣先いか、他鮮魚	http://ktgvokyo-if-net.ne.jp	京都の海で獲れた新鮮な魚介類を、鮮魚直送や加工を行っております。水揚げの多い魚(京さわら ぶり)や、丹後ぐじ 丹後とり貝 松葉ガニ などの高級な魚も取り扱っております。(水揚げの関係で期間限定での取り扱いとなります)	初
25	(有)京都ファーム	京都市右京区	京北産コシヒカリ パックライス	https://www.kyotofarm.co.jp/	生まれ育った地域の農地・農業を次代へつなぐという理念の下、40代が中心となって約20haの水稲経営を行っています。	初
26	京都向島農園	京都市伏見区	キャベツ、トマト、きゅうり		向島の農家3軒を中心にスーパーの直売コーナーの運営や京都市内の飲食店様むけの配送などを行っています。	
27	京葱SAMURAI(株)	久御山町	九条ねぎ(バラ、袋詰め)	https://kyonegi-samurai.jp/	京葱SAMURAIはチーム総面積35haを超え年間1,000トン京都最大級規模を誇る九条ねぎ生産プロチームです。個々に農業法人の代表を務めるメンバーが、同じ志を持って各々の強みを活かし、周年安定供給をモットーに立ち上げ、将来は年間100haで約5,000トン規模にまで成長させていきたいと考えています。	
28	京の丹波 野村家	京丹波町	ラディッシュ、黒枝豆、伏見甘長とうがらし		ハウス栽培歴24年の2代目農家です。栽培期間中、農薬化学肥料を使用せず、ラディッシュ・ほうれん草の施設野菜、黒枝豆・伏見甘長とうがらし・賀茂茄子の京の伝統野菜を栽培しています。京都で初めてラディッシュ生産に着手し、2021年に京都市内で1番の生産量になりました。地域の子育て時代の働きやすい職場づくりに取り組み(現在、女性スタッフ5名を周年雇用)人と環境負荷の少ない持続可能な農業を目指しています。	初
29	京和あずま(株)	和束町	無農薬:宇治抹茶、ほうじ茶パウダー、和紅茶	http://www.azuma-tea.com	宇治茶の主産地和束町にて代々お茶作り150年あり。全ての茶畑は農薬不使用で栽培、諸外国の厳しい残留農薬基準をクリアし(残留農薬検査証明あり)、EUを始め、アメリカ、東南アジア等への輸出が増えつつあります。栽培→製造→商品ができるまでのすべての工程を自園で行っており、製品の90%を占める抹茶商品は石臼挽きで茶道級の高級品から製菓用のスタンダード品まで幅広く作っています。	
30	(株)蔵元中野商店	京都市北区	萬年酢、純米酢	http://nakanosu.co.jp	安心・安全な京都産の米を使用し、木桶仕込みと日本伝統醸造法である静置発酵で、ゆっくり発酵、じっくり熟成させた高品質で本物の酢造りに努めております。	初
31	こと京都(株)	京都市伏見区	九条ねぎ(カット、鍋専用カット)、ドレッシング	https://kotokyoto.co.jp/	弊社は九条ねぎの専門会社です。自社で栽培・加工・販売まで行っており、収穫してすぐの京都府産九条ねぎを原体やカットねぎとしてお届けいたします。品種にもこだわっており、原種比率50%以上の「あじょう」という柔らかい品種を栽培しております。また、BCPとして台風対策にも力を入れており、年中安定して九条ねぎをご提供いたします。	
32	米農家城下	京丹後市	米	https://www.tangokomenouka.com/	京都最北端の米農家。豊かな自然と冷涼な気候を生かし、「丹後こしひかり」を生産しております。	
33	崎田商事(株)	舞鶴市	かま魚こ	http://sakita-matsuzou.com/	創業大正、北海道昆布の卸業から始まり、海産物など食品卸業を営んでおります。海の京都エリア、また近海の海産物をお客様のニーズに応じた形でご提案させていただきます。また自社製造の「鯖へしこ」やへしこ加工品を始め、舞鶴の蒲鉾を加工した缶詰、地域食材を活かしたご当地炊込み飯の素などのギフト企画品などもご提案させていただきます。	
34	(株)サンファーム	大阪府吹田市	明日葉生葉、明日葉お茶、明日葉焙煎	http://sunpower.co.jp	1.自社で設置のソーラーシェアリングを利用して、明日葉栽培に必要な程よい日陰作りをしている。(八丈島でいうハンの木の代わり) 2.植物工場では、障害のある方にも労働してもらえよう配慮しています。	
35	塩田農園	京丹波町	ズッキーニ		当農園は、森の京都の中心、京丹波町質美地区にごさいます。主な生産物はズッキーニ(緑・黄品種)となります。豊かな自然の中で農業を使わずに栽培し、安全・安心な生産物を消費者へお届けします。	
36	(株)食一	京都市下京区	鮮魚、水産加工品	https://www.shokuichi.jp/	京都府の漁港を中心に様々な漁港を毎年200か所ほど渡り歩き、これまで流通のにりにくかった魚の商品開発や魚食普及などを行ってきました。	
37	しんやさい京都	京都市南区	干し聖護院大根、長なす、京てまり、京ラフラン	https://www.shinyasai.kyoto	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。	
38	千安農園	京都市西京区	富有柿	https://20sen20vasu.wixsite.com/senyasuu	自然豊かな京都市大枝で先祖から受け継いだ土地で、独自の有機配合肥料をメインに、剪定技術、摘果、防除から収穫までこだわり、糖度だけでなく、コク、深みのある柿を栽培しています。	
39	Take Olive	宮津市	オリーブティ	http://www.takeolive-kyoto-mivazu.biz	オリーブの葉のみで作るオリーブティ。新芽ではなく成葉を一枚一枚厳選して使用することで製造が可能になりました。二種類の全く違うタイプのオリジナルティ。日本海側の厳しい気候にも耐えうるオリーブ品種を選び育成しています。	初
40	武田 オリーブ園	宮津市	オリーブオイル	https://frantoio-yura.wixsite.com/tolivefarm/home	栽培から製造まで一貫した自社生産・管理を行い、毎年国際コンテストで入賞できる品質が目標	初
41	(株)丹後王国ブルワリー	京丹後市	ウイナーソーセージ	http://tango-kingdom.com	丹後王国ブルワリーは、丹後地域商社として、地域産品・資源のマーケティングを行い、商材・販路・サービス・物流を開拓する企業です。また、自社開発製造の自家製品(クラフトビールやソージなど)の卸・販売や地域観光誘客活動を通して、広く地域情報を発信しています。	
42	(株)丹後野村牧場	京丹後市	ジェラート ジェラートカップ	https://acacishop.jp/	京都府京丹後市にある野村牧場直営のジェラート、洋菓子の製造販売をしています。	初
43	丹後フーズ(株)	宮津市	スモーク生ハム、ロースハム、ベーコン	http://tangofoods.co.jp	丹後・宮津の地で、京都産・国産原料にこだわり、素材に手を加えず、塩漬けや燻煙などのシンプルな工程で丁寧に仕上げたハム・ソーセージをサニテーション部門で国内をけん引するサラヤ株式会社と連携し、徹底した品質・衛生管理がなされた栗田工場です。お客様に優しく安全安心な商品を製造し、皆様の食卓にお届けします。	初
44	丹波農園(株)	京丹波町	特選特大丹波くり3L	http://tanba.farm	京丹波で手をかけた特大丹波くりを生産しています	初
45	(株)ててかむ 小島農園	亀岡市	フリルレタス、ルッコラ、パクチー、イチゴ		京都府亀岡市篠町にて養液水耕栽培で元気で美味しい農作物を生産しております。主な生産物は通年栽培出荷で「フリルレタス」「ルッコラ」「パクチー」など葉物野菜です。12月～6月収穫で多品種の「母」も生産しております。(とちおとめ・おいひべりー・草姫・紅ほっぺなど) 栽培期間中、葉物野菜は農薬不使用となり作物の栽培環境を熟知しています。当農園は安心安全は当たり前、さらに元気で美味しいを皆様に届ける事が一番と取り組みです。是非ご賞味下さい。	初
46	合同会社とみた農園	久御山町	九条葱、ホワイトコーン、茄子、きゅうり		緑肥などの有機物を土にすき込み、地力(菌の数)を大事に考えている農家。農業塩を肥料として使い、糖度、野菜のうまみを差別化していけたらと思います。	

	企業名	所在地	売り込み商品	HP	PR	備考
47	なかたオーガニックファーム	京都市左京区	千両なす、西洋人参、万願寺とうがらし、小松菜		自然いっぱいの京都静原の里山で年間を通じて少量多品目の野菜を露地栽培で育てています。静原は回りを山に囲まれた地形で、野鳥、カエル、カメ、タガメやイモリ...たくさんの自然がいっぱいです。山からの水ともきれいで、私たち人間も心を癒されながら毎日楽しく豊かに農業をしています。化学肥料や化学合成農薬を使用せずにその時期の野菜の旬の味にこだわり、有機肥料や堆肥で土づくりをして育てた野菜の旨みをお楽しみください。	初
48	(株)西陣屋	亀岡市	九条ネギ、九条ネギカット、九条ネギ佃煮	http://www.nisjinya.com	弊社は九条ネギを栽培から加工、販売まで自社で行っています。その為九条ネギを新鮮な状態でお客様の元へお届け出来ます。そして自社加工ですので、お客様の細かなご要望へもお答えする事が出来ます。	
49	(株)日本果汁	京都市下京区	京柚子シロップ、バリバリ九条ねぎ、カワイユズ・レモン(皮菓子)	http://www.japan-juice.co.jp/	国産の果実や野菜を、産地や品種に拘りながら美味しく加工している会社です。素材の持っている特徴を生かし、余すこと無く加工しております。産地に訪問させて頂き、生産者様と一緒に商品を作っていく事を目指しております。	初
50	農事組合法人 日本海牧場	京丹後市	牛の生ハム、牛の燻製生ハム		京都府の北部、京丹後市網野町で昭和55年10月より牧場を始めました。放牧地は、京丹後市網野町の高天山中腹にあり、水と空気の美味しい日本海が見下ろせる場所にあります。子牛を産ませ・肥育して・出荷する繁殖肥育一貫の牧場です。	初
51	(株)農夢	綾部市	京みず菜、壬生菜、ほうれん草	https://noumu.jp/	丹精込めて育てた野菜を最もおいしい状態でお客様の食卓にお届けするために、一株一株収穫して丁寧に出荷しています。一つ一つ、まごころこめて。	
52	hataco	京都市左京区	ケール、茎ブロッコリー、生姜、人参	https://hataco831.wixsite.com/hataco	2020年春から京都大原にて就農し、露地にて年間約30品を栽培しています。2021年には有機JAS認証を取得しました。緑肥を使い土作りに力を入れることで、健やかでおいしい野菜を届けられるよう心がけています。	初
53	(株)バニーズファーム	木津川市	九条ネギ(根なし)、刻み九条ネギ	https://www.facebook.com/BunnysFarm2020/	九条ネギで評判の良い品種「あんじょう」を周年栽培しています。原体と刻みネギの受注が可能です。	
54	原田ファーム	京都市伏見区	サニーレタス、ナス		京都伏見・宇治で、代々田畑を守り続けた六代目。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。	
55	ビオ・ラビッツ(株)	京丹後市	有機やさしいケーキサレ、やさいドレッシング、やさいポタージュ	https://tentoumushi-batake.com/	弊社は土づくりから食卓までトータルストーリーで捉え、自然と向き合いながら野菜作りと農産加工、コミュニティの場のカフェを営んでいます。有機野菜の定期発送、それを使った加工品や調味料など多品目を全国のお客様にお届けしています。オーガニック野菜を通じて人と自然を繋げて 全ての人々に健康と幸せを届ける...それが私たちの願いです。	
56	平林乳業(株)	京丹後市	ミルク、牛乳、プレーンヨーグルト	https://www.hiraya-milk.com/	京丹後の牛乳工場で、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製品にしています。一つ一つの商品にこだわりと愛情をもって皆様にお届けしています。	
57	ファーザーズファーム	亀岡市	トマト、茄子、茎ブロッコリー、麦茶	https://musehimunouyaku.jimdofree.com/	肥料、農薬、堆肥、除草剤など一切使用せずの湧き水だけで、60品目、150種類の野菜と米、大麦、小麦を作っています。米は自家製米、六条大麦は自家焙煎で麦茶に小麦は自家精麦、自家製粉で薄力粉、強力粉を作っています。	
58	舞妓の茶本舗	京田辺市	京田辺玉露、抹茶いちごちよこ他	https://www.maiko.ne.jp/	弊社は、宇治茶の産地のひとつである、玉露の町・京田辺市にお店を構えます。フランス・パリのJapanese tea selection2020・2021で玉露部門グランプリを受賞した世界一の玉露の販売など、高級茶を中心に日本茶全般をお取り扱いさせていただいています。近年では、抹茶などを使ったお菓子も取扱いをさせていただいており、日本国内だけでなく、海外へも商品を販売させていただいております。	
59	(株)松井物産	宮津市	黒へしこ(八丁味噌漬)	http://www.kkmatsui.com	当社は、日本三景 天橋立で、観光のお客様へのお土産物販売、レストランで、お食事の提供をしている、観光ドライブインです。昨今、観光業も自家製品の製造・販売が、主流になり、一からオリジナルで、商品を製造 販売に取り組んでおります。今回の商品も丹後で、取れている魚を使った、黒へしこ(八丁味噌漬)です。	初
60	(有)みずほファーム	京丹波町	葉酸たまご、たまごぶりん、たまごマヨネーズ	https://mizuhofarm.jp/	自然豊かな京丹波町で採卵養鶏を営んでいます。「健康な鶏がおいしい卵を産む」という考えを大切に、真面目に取り組んでいます。卵だけでは採卵養鶏業は苦しいので、鶏卵・鶏肉の加工品に力を入れています。	
61	Mimi Reine	宮津市	国産天然百花蜜	https://www.tabechoku.com/producers/23377	①「こだわりの百花蜜」。様々な花の蜜を集めた百花蜜だけを扱っております。飽きのこない蜂蜜を提供しています。②「美味しい蜂蜜だけを厳選」。自分が納得した蜂蜜がけを厳選して自信を持ってお届けしています。	初
62	(株)村田農園	久御山町	九条ネギ、茄子、パールコーン、万願寺とうがらし、	https://www.murata-farm.net/	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。	
63	(株)森島平兵衛農園	城陽市	白いちじく「パナーネ」	http://www.kyoto-morishima.co.jp	京都府城陽市の豊富な地下水を利用して栽培した希少な白いちじく「パナーネ」を栽培しています。	初
64	(株)YASAI	精華町	レタス、メロン、腸活スープ、キムチ、ドライ野菜	https://y-yasai.co.jp/	京都府立大学の竹葉剛名誉教授と長年の研究を続ける中、各種ビタミン類などの抗酸化物質を増やす栽培方法(水耕栽培)と、えぐみの原因である低硝酸態窒素の栽培技術で、野菜嫌いな子供たちが喜んで食べるほどの口当たりの良い野菜を作り、業界初の技術を確立しました。この世界初で栄養価の高い水耕栽培野菜の商業販売分野に進出しました。業界初で発信していく野菜や果物のほか、「腸活スープ」・「高抗酸化値乾燥野菜」・「高抗酸化値高級キムチ」などの食品作りで、全国の人々の美容や健康に資する食品の開発も進めています。	
65	(有)山国さきがけセンター	京都市右京区	味噌、納豆、納豆もち他	https://keihoku-sakigake.net/	農地を活用し、米や大豆の地産により農地保全に取り組んでいます。みそ、納豆、もち類を加工製造販売をし、六次産業化を推進しています。	
66	(有)りり溪やぎ農園	南丹市	やぎミルク、やぎヨーグルト、RURI(やぎチーズ)	http://www.ruri-yagi.com	化学肥料を一切使用せず、農薬も極めて限定的な使用に限った農業を実践しています。やぎ乳製品の加工においても添加物を一切使用していません。また、共生社会を目指して、作業所の利用者さんたちと一緒に、野菜の世話や、やぎの世話などを行っています。作業所と連携して、六次産業化を目指して、野菜や乳製品の加工、レストランの運営も行っています。	
67	ロックファーム京都(株)	久御山町	京都舞コーン(ホワイトコーン)	https://rockfarmkyoto.co.jp/	ロックファーム京都は、京都市内にて2箇所の農場を持ち、「京都舞コーン」「九条ねぎ」などの生産・販売をしています。栄養価の高い地下水、独自入手した有機肥料、独自の栽培技術で、高品質な京都ブランド野菜を育てています。また、ロックフェスなどのイベント企画、運営し、農業を身近に感じてもらう為の活動をしています。	