京のふるさと産品協会





No. 117

公益社団法人 京のふるさと産品協会

〒 601-8585 京都市南区東九条西山王町1番地 TEL 075-681-4289 FAX 075-672-4081 URL http://kyo-furusato.jp/ E-mail furusato@kyo-furusato.jp

京のふるさと産品協会では、府内産農林水産物の市場評価の向上と生産者の努力が価格に反映できるよう、ブランド産品の認証、情報収集・提供や普及啓発、相談・指導などの事業を行っています。 今号では今年度下半期の実績や旬の話題を紹介します。これからも皆さんのご協力をお願いします。

生産者とともに試食宣伝販売を実施。消費者との交流でPR

「京のブランド産品」のおいしさを、より多くの消費者の方々に知っていただくため、積極的に試 食宣伝販売を実施しています。デパートや量販店において、試食宣伝を行う場合には店舗との調整や 助成なども行っています。

生産者が店頭で直接消費者と接することで、「京のブランド産品」生産者の苦労話やおいしい食べ方など、消費者との直接的な会話を通じて強力なPRにつながっています。参加者からは、

「お客様から他産地より京都の野菜はおいしいと言っていただいた」

「えびいもは食べ方を知らない人が多かった」

「よい商品を作っていきたいと思いました」

と、生産意欲の向上とよりよい商品づくりにつながる機会となっています。 さあ、あなたも参加してみませんか。



東京での試食宣伝販売(台東区 松坂屋 上野店)



東京での試食宣伝販売 (渋谷区 東急 東横店)



壬生菜の日 試食宣伝販売 (コープニ条駅)



旬の京野菜提供店 ル・トリアノン 高垣シェフから話を伺う

「京のブランド産品」情報発信中です。生産者の思いと笑顔を消費者に



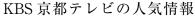








「京のブランド産品」を多く の消費者に利用いただくため に、様々な機会を利用して情報 発信を行っています。







KBS京都テレビ「ぽじポジたまご」京野菜検定コーナー 毎月第2・4木曜日10時30分過ぎから放送中(写真は11~3月放送分です。)

番組「ぽじポジたまご」の「京野菜検定コーナー」では、会員団体の協力のもと、生産者の皆さんに登場いただいて、栽培技術や料理方法等を紹介しています。生産者の皆さ

んの「思い」を「笑顔」とともに消費者に伝えたいと考えていますので、引き続きご協力をお願いします。

また、昨年12月22日には、京都府などと共催で「第2回京都留学生クッキングワールドカップ」を

開催しました。九条ねぎ、又はみず菜を必ず使用するという条件の下、留学生が母国料理にチャレンジ。審査には、京都府知事、仲田雅博当協会ブランド認証審査会委員をはじめとした特別審査員のほか、一般公募の小学生親子も参加し、京野菜の料理を通した国際交流の場となりました。

この他にも、京都市中央卸売市場開設85周年記念「市場まつり」への出展や京都駅周辺6ホテル共同企画「シェフの饗宴inKYOTO」、京都新聞社主催「グレードアップクッキング」への協賛などにより、広くPRしました。



第2回京都留学生クッキングワールドカップ

「旬の京野菜提供店」の認定とガイドブックを発刊しました

京都府産京野菜を食材に使用する料理店を「旬の京野菜提供店」として認定しています。

今年度は、京都エリアの既存店を点検し、継続認定を行うとともに、京都府内20店、東京都内8店を新規認定しました。これにより、認定店は、京都府内164店、東京都内16店の計180店となりました。

また、これらの認定店を紹介する冊子「旬の京野菜提供店ガイド」を発刊しました。皆様もぜひお出かけください。





京都エリア認定式

東京エリア認定式

新規認定店 (エリアごと五十音順)

京都: リストランテ アゼクラ、京都ブライトンホテル 鉄板焼 燔、有喜屋 先斗町本店、おにかい、

サンタ・マリア・ノヴェッラ・ティサネリーア京都、創作中華 一之船入、

TAWAWA 二条店、松富や壽、リストランテ オルト、リストランテ ストラーダ、 リストランテ・タントタント、ウェスティン都ホテル京都 鉄板焼「くぬぎ」、

京料理 祇園花萬、ぎをん天婦羅 天宗、祇園 はやかわ、夢二カフェ 五龍閣、

ホテル目航プリンセス京都 カフェ&ダイニング アンバーコート、

ホテル日航プリンセス京都 日本料理・天ぷら割烹 嵯峨野、

季香焼 味彩、すみや亀峰菴

東京: IL GHIOTTONE 丸の内、ジャッジョーロ銀座、レストラン よねむら 銀座店、 七尾、椿山荘 料亭「錦水」、恵比寿 京しずく、リストランテ カノビアーノ、 京・嵐山 錦 とうきょう店



旬の京野菜提供店ガイド

旬の京野菜提供店「早春の京づくし2013」を実施しました

「旬の京野菜提供店」で、府内産農林水産物のこだわりの逸品を使った特別メニューを提供いただく「京づくし」企画を、昨年度から年2回実施しています。1月16日から2月28日までは、「早春の京づくし2013」を実施しました。今年度は東京エリアの認定店にも参加いただきました。料理教室や試食会なども開催し、利用者数は、夏、早春とも昨年度の3倍以上と増加。これまでの延べ利用者数は約4,500人となりました。

「京づくし」企画は、平成25年度も実施します。ぜひご利用ください。

参加店 (エリアごと五十音順)

京都:京・上賀茂 萬川、ルルソンキボア、萬重、エヴァンタイユ、打瀬、懐石 近又、 たん熊北店 本店、リストランテ ディボ・ディバ、乙文、くりた、ジョイフル文蛾2900、 リーガロイヤルホテル京都 懐石フランス料理 グルマン橘、京料理 せんしょう、 京料理 清和荘、辰巳屋、中華料理 広東、へき亭、吉勝

東京:赤坂 菊乃井、グランドプリンスホテル高輪 ル・トリアノン、ル・ヴェルデュリエ、 たん熊北店 二子玉川店

実施協力団体

京都府、京都肉牛流通推進協議会、全国農業協同組合連合会京都府本部、京都府養豚協議会、京都府漁業協同組合連合会

「京づくし」企画とは…

旬の京野菜と、京都産畜・水産物を取り合わせた料理を期間限定でメニューに加えていただくというもの。今回は、地元 舞鶴で復活に向けて取り組まれている京の伝統野菜「佐波賀だいこん」をゲスト食材として応援しました。

「ほんまもん京野菜取扱店」を新しく認定しました

京野菜コーナーを設置し、京都産京野菜を常に品揃えして積極的に販売している店を「ほんまもん京野菜取扱店」として認定しています。

平成24年度は、新たに「ライフ 太秦店」を認定しました。今回の認 定により認定店数は、首都圏18店舗、 近畿圏20店舗の合計38店舗となりま した。





ライフ 太秦店 (京都市右京区太秦安井池田町6)

※ J R 嵯峨野線の花園駅近くの大型店舗です。

第6回(平成24年度)京野菜検定を実施しました



試験の様子

京野菜の魅力やおいしさの秘密を知っていただきたいと実施している「京野菜検定」。今回は、受験料が割引となる「グループ申込制度」を創設し、また京都府北部でも受験できるようにと「綾部会場」を新設しました。

2月24日の試験は255名が受験。京野菜の歴史、生産などの60 問のうち48問以上正解された合格者は47名(合格率18.4%)でした。 合格証書と合格バッジを贈ります。

京野菜検定は来年度も実施予定です。ぜひチャレンジしてみて ください。

第6回(平成24年度)京野菜検定合格者

(五十音順 敬称略)

赤羽 妙子 足利 阿部 敏行 井口 芳和 池内 篤志 池垣 明彦 伊治 典子 石野 みどり 井須 英夫 井田 悦郎 入江 岩口 知加 下戸 真由美 関東 勝志 後藤 志摩 佐藤 詩穂 小林 小林 久子 坂田 久美子 佐々木 強 俊則 千晴 田中 惠子 田中 貞之 佐藤 白波瀬 充 竹内 知咲 田中 秀幸 中南 佳恵 田中 信也 民野 摂子 内藤 皓介 那波 和志 西村 秋保 長谷川 知義 服部 安孝 濱田 裕美子 平井 菜 穂 福井 悠祐 堀口 ゆう加 前田 增子 雄次郎 潤 森谷 幸平 守 永 山下 裕司 山本 茂博 功 吉田 知敬

※公表の同意をいただいた方のお名前を掲載しています。ホームページでは所属なども紹介しています。

