

三つのこだわり

- 一、野菜は全て京都産
- 一、無添加
- 一、手作り

野菜は農家さんから直接仕入れ。
収穫時の野菜の状態を聞き、丁寧に
手作りするからこそ、無添加で美味
しい商品を作ることができます。



京都産野菜のじゃむ

- ・さつまいも
- ・とまと
- ・だいず



京都産野菜のぷりん

- ・くろめ
- ・しろみそ
- ・だいず
- ・とうもろこし
- ・かぼちゃ
- ・とまと



京都産野菜のスープ

- ・かぼちゃ
- ・きゃべつ
- ・だいず
- ・じゃがいも
- ・にんじん
- ・とうもろこし



京都野菜を使うこと
生産者さんの
顔が見えること



京都産野菜のじゃむ



とまと

2kgのトマトから5瓶しか作れない贅沢なじゃむ。ベリーとは違った甘酸っぱさで、凝縮したトマトの旨みが口いっぱい。



さつまいも

濃密なさつまいもとミルクの2層仕立て。まずは1層ずつ、次は2層一緒に、そして混ぜて。3度おいしい。



だいず

大豆とミルクを掛け合わせ、どこか懐かしくも新しい味。きなこミルクの様な甘い香りに素揚げ大豆ダイスがアクセント。

京都産野菜のぷりん



とまと

フルーティーで甘酸っぱい香り。甘さ控えめで、トマトをたっぷり感じながらべろりと食べられるあっさりさです。



かぼちゃ

かぼちゃをふんだんに使い、もったりトロツとした食感。柔らかな口当たりと優しい甘さが溶け合います。



だいず

大豆そのものの風味いっぱい。豆乳ではなく“大豆”と“牛乳”のぷりんです。なめらかで濃密、重めのテクスチャ。



くろまめ

皮ごと炒った香ばしい黒豆の香りがふわりと広がります。二層になった下層にはその粉末。香りや味の変化もぜひ楽しんで。



とうもろこし

ひとくち食べると驚きのとうもろこし感。なのにぷりん。他にはない新感覚のとうもろこしスイーツです。



しろみそ

西京味噌のコクと塩気が柚子じゃむのほろ苦さと相性抜群。ついついもうひとくちが進む、クセになるあまじょっぱさ。

京都産野菜のスープ



とうもろこし

気温差の激しい中部で育ったあま〜いとうもろしを惜しみなく。塩と牛乳だけでシンプルに。



だいず

豆を絞った豆乳とは全くの別物。豆乳が苦手な人にこそ試してほしい豆自体の旨みと甘み。



きやべつ

きやべつの甘みを特殊な調理で凝縮。西京味噌が隠し味の優しい和風仕立て。



かぼちゃ

かぼちゃにさつまいもを加えてコクをプラス。甘いのに砂糖不使用で優しい味わい。



じゃがいも
(鶏ガラ)
(コンソメ)

ほくほくに炊いたようなじゃがいもをイメージ。白ねぎと玉ねぎが旨みと甘みを引き立てます。



にんじん

美山牛乳と人参のほんのりとした甘さ。じっくり煮込んで、普段は脇役の人参を主役のスープに。

京都美山牛乳

「かやぶきの里」で知られる京都・美山町でつくられている牛乳です。大手メーカーの牛乳の多くが超高温殺菌を行っているのに対し、85度で15分間の保持殺菌を行うという手間をかけて加工しています。

町内の3軒の酪農家、計100頭の乳牛からとれる牛乳の生産量は1日約3トンと小規模。だからこそ、流通が煩雑する現代、風味を損なわない殺菌方法でじっくり加工して工場からなるべく近いエリアで新鮮なまま提供するという、当たり前のことを大切に守ってつくられている、生産者の顔が見える牛乳です。

