

京野菜

京都の奥座敷、丹後から

美味しい京野菜をお届けします。

有機質の土と、丹後の自然に

育てられた京野菜は、

独特の力強さで、

ミネラルもたっぷり。

京野菜ならではの個性豊かな品種もあります。

伝統野菜としての、純粋な京ブランドを、

私たちは大切にしています。



京都祐喜
香山喜典



<http://kyoto-yuki.net/>

産地は



有機質の土と、丹後の自然に育てられた京野菜は、
独特の力強さで、ミネラルもたっぷり。
京野菜ならではの個性豊かな品種もあります。
伝統野菜としての、純粋な京ブランドを、
私たちは大切にしています。

京野菜が主役。そして健康な野菜

1200年前の平安建都から、京都には各地から献上品として多くの野菜が集まりました。
その後四季の寒暖さのある風土、農家の創意工夫により、
京の食文化を支える優れた京野菜が生みだされました。

“丹後の顔が見える京野菜”



京都丹後……… 京都の食を支えてきた、奥座敷・丹後産に拘りました
無農薬・減農薬……… 栽培技術と考え方、有機栽培・特別栽培を中心とした京野菜。
生産者……… 京都丹後地区の志の高い百姓、すべて作り手の顔が見える京野菜です。
美味しさ……… 安心・安全は当たり前、そして何よりも美味しいのが一番。



“生産者は「土」の料理人です”

味の濃い京野菜を生む、土づくり。一番大切にしている事です。



いつも土を耕しておけば、いい種が入ったときすぐに芽が出る
日頃の手入れを怠っていると、せっかく種がまかれても育たない
常に土を耕す事が大事

京都祐喜 web <http://kyoto-yuki.net/> 美味しい丹後情報のブログ日々更新

京都祐喜株式会社

〒629-2313
京都府与謝郡与謝野町三河内914-3
TEL.FAX 0772-42-6152