

「とびっきりやね、これ!」マークは、
舞鶴市内の農家が心を込めて作った
安心・安全なこだわり製品の証です。

2018(平成30)年3月現在



ふじの里 とびっきりやね 舞鶴市産 イチゴ トビ

推奨品一覧

舞鶴市では、市内の農家で作る地元産品のなかから、

次の推奨基準を満たす産品・商品を

「ふるさと舞鶴めぐりブランド推奨品」として推奨し、

「とびっきりやね、これ!」マークをつけて応援しています。

- 1 ふるさと舞鶴のアピールにつながること
- 2 舞鶴にこだわっている産品・商品であること
- 3 生産者がモノづくりにこだわりをもっていること
- 4 消費者に信頼される産品・商品であること

01



全国発送いたします!

01

万願寺甘とう

春夏秋

舞鶴市内の万願寺集落が発祥とされ、平成元年「京のブランド産品」第1号に認証、平成29年には農水省の地理的表示(GI)保護制度に登録されました。大型・肉厚で柔らかく「煮てよし・焼いてよし・揚げてよし」の万能野菜です。

生産者
舞鶴万願寺甘とう部会

お問合せ
☎0773-42-1814

JA京都にのくに 営農経済部

◎取扱時期:6月上旬～11月下旬
◎主な販売場所:スーパー・直売所ほか
◎価格:1袋(150g入)200円～400円

02



02

舞鶴産モロッコ菜豆

さいとう 春夏

鮮緑色の莢は風味が豊かで柔らかい肉質。筋がなく、煮物や炒め物などいろいろな料理で楽しめます。

生産者
喜多生産グループ

お問合せ
☎0773-76-7700

京都府北部地方卸売市場

◎取扱時期:5月上旬～7月上旬
◎主な販売場所:市内スーパー・直売所
◎価格:時価(1パック100g)

03



03

ともぞうとまと

夏

赤岩山の中腹、標高200mに位置する西方寺平で栽培された高原トマト。無農薬にこだわり、完熟するまで丹精込めて育てました。甘味に富み、濃い味わいが特長です。

生産者
霜尾共造

お問合せ
☎0773-83-0234

◎取扱時期:6月下旬～8月下旬
◎主な販売場所:市内直売所・宅配
◎価格:350円(500～600g)

04



04

とっちゃんの岸壁とまと

秋冬春

岸壁の母で有名な引揚棧橋のある平集落で栽培されたトマトです。有機質肥料、定植後は全く水やりをしないなど、こだわり抜いて育てます。中玉で高糖度・弾力のある果肉が特長です。

生産者
坂根敏一

お問合せ
☎0773-68-0059

◎取扱時期:10月上旬～翌年6月下旬
◎主な販売場所:市内スーパー・直売所
◎価格:100gあたり100円

05



05

舞鶴のアルギット葡萄

夏秋

大浦半島平地区で、ノルウェー産天然海藻“アルギット”を含んだ有機質肥料を用いて栽培されました。品種は藤稔、ピオーネ、シャインマスカットがあり、濃厚な味と食べ応えが自慢です。

生産者
梅原農園

お問合せ
☎0773-68-0431

◎取扱時期:8月上旬～10月中旬 ◎主な販売場所:市内スーパー・直売所・宅配
◎価格:100gあたり100～200円

06



06

おとうさんとおかあさんが育てた甘いぶどう

夏秋

“自分の子どもにも安心して食べさせられるぶどう”をコンセプトに農薬の使用を減らした安心・安全なぶどうです。品種はピオーネやハニーシードレスなどがあり、ジューシーな甘さが特長です。

生産者
Grace Garden 添田潤、光子

お問合せ
☎080-3033-7479
☎0773-83-0230

◎取扱時期:8月下旬～10月上旬
◎主な販売場所:生産者直売
◎価格:1箱3,500円(4～5房入)

07



07

大浦みかん

秋冬

若狭湾と舞鶴湾に面した大浦地区で潮風を浴びてぎゅっと味が濃くなったみかんです。甘い中にも酸味が残るバランスのとれた果汁が特長です。

生産者
大浦みかん生産者グループ

お問合せ
舞鶴ふるるファーム
☎0773-68-0233
☎0773-68-0700

http://www.fururufarm.com
◎取扱時期:11月上旬～翌年2月中旬
◎主な販売場所:市内直売所
◎価格:1kgあたり300～350円

08



08

秋 冬 春

菌床しいたけバンビのヒップ

舞鶴市内唯一の菌床栽培しいたけです。早朝に収穫しその日のうちに出荷するので鮮度は抜群、肉厚で食べ応えがあり、高品質の証拠と言われる「鹿の子模様」があります。

《菌床栽培》しいたけの種菌を接種した広葉樹のおがくずの塊を使用して行なう栽培

生産者

辻米卓夫

お問合せ

☎0773-82-5237

◎取扱時期:9月中旬～翌年6月下旬 ◎主な販売場所:市内スーパー・直売所 ◎価格:300円(190～210g)または250円(160～170g)

09

京の
伝統野菜

全国発送いたします!

09

冬 春

さばか
佐波賀だいこん

佐波賀地区中心に江戸時代から栽培される舞鶴固有の大根です。濃緑色の葉とずっしりと身が詰まっているのが特長で、煮物、おろし、炒めもの、揚げものへと用途も広く、健康機能性からも注目されている京の伝統野菜です。

生産者

佐波賀だいこん生産部会

お問合せ

☎0773-82-0094

JA京都のくに 舞鶴広域営農経済センター

◎取扱時期:1月中旬～3月上旬 ◎主な販売場所:直売・市内直売所ほか ◎価格:1箱2,000円(4本入) 4,000円(8本入) ※送料別

10



10

あきひめ 冬 春

舞鶴いちご 章姫

「章姫」は、外観が鮮やかな赤色で、食味は糖度がとても高く酸味が少ないのが特長です。



11

冬 春

舞鶴いちご 紅ほっぺ

「紅ほっぺ」は、果実が中まで鮮赤色で、甘味と酸味のバランスが良くコクがあります。



生産者

舞鶴いちご専門部会

お問合せ

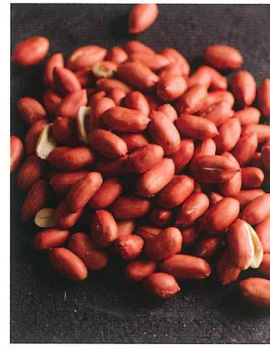
☎0773-76-7700

京都府北部地方卸売市場

◎取扱時期:2月上旬～3月下旬

◎主な販売場所:市内直売所・市内スーパーほか ◎価格:1箱2,000円～

12



12

秋 冬

舞鶴特産 落花生

由良川下流域の砂地で栽培される落花生です。稲木に掛けて自然乾燥した後、手作業で丹精込めて焙煎されます。大粒で、食塩以外の添加物はしていない素朴な味が特長です。

生産者

舞鶴落花生部会

お問合せ

☎0773-82-0094

JA京都のくに 舞鶴広域営農経済センター

◎取扱時期:11月中旬～翌年1月中旬頃

◎主な販売場所:市内直売所ほか ◎価格:950円～(200g入) 1,900円(400g入)

13



13

冬

舞鶴産 ほしいも

無農薬で栽培した、安心・安全なおいもを使い、炭火でじっくり時間をかけて、甘味を引き出しました。

生産者

甘々 京庵

お問合せ

☎0773-63-9032

◎取扱時期:12月中旬～翌年2月下旬

◎主な販売場所:市内直売所

◎価格:300円(100g)

14

冬 春 夏 秋

まるごと舞鶴 のむゼリー

舞鶴の農産物を使用した果汁たっぷりゼリー。手軽に舞鶴の農産物のおいしさを味わうことができます。お土産にもぜひ。

生産者

布施農園

お問合せ

☎090-9991-0719

✉naokifuse1095@gmail.com

◎取扱時期:(大浦みかん)2月～8月頃(舞鶴いちご)4月～6月頃(トマト)6月～12月頃(ゆず)12月～翌年1月頃

◎主な販売場所:布施農園直売所・由良川PA直売所ほか ◎価格:380円

14



15

冬 春

大浦みかんゼリー

大浦みかんの新鮮な果汁をたっぷり使ったゼリーです。大浦みかん特有の濃厚な味と甘味、果肉のつぶつぶした食感を楽しむことができます。添加物は一切使っていません。平成27年度優良ふるさと食品中央コンクール食品産業センター会長賞受賞。

生産者

舞鶴ふるるファーム

お問合せ

☎0773-68-0233

☎0773-68-0700

http://www.fururufarm.com

◎取扱時期:12月上旬～翌年4月下旬

◎主な販売場所:舞鶴ふるるファーム

◎価格:190円(90cc)(税抜)

15



11



16



16

舞鶴・加佐名産 由良川の雫 夏

茶葉の栽培に適した由良川沿いの肥沃な土地で生産された抹茶です。きめ細かな施肥・消毒を行い、石臼で丁寧に挽き仕上げました。

生産者

舞鶴茶生産組合

お問合せ

☎090-1146-7383

植和田茶園

◎取扱時期:6月上旬~7月下旬

◎主な販売場所:生産者直販

◎価格:1,500円(40g)

17



17

舞鶴茶「玉露」 通年

18

舞鶴茶「煎茶」 通年

19

舞鶴茶「番茶」 通年

舞鶴市を流れる一級河川・由良川流域の肥沃な土壌と豊かな自然環境に恵まれて育った舞鶴茶は、葉が薄く、濃度感のある透き通るようなきれいな水色をしています。また香りがよく、宇治茶の原料としても高い評価を得ています。

平成28年には全国茶品評会かぶせ茶の部において、産地賞全国第1位(平成24年から5年連続受賞)を獲得し、全国的にもお茶の産地として知られています。

まろやかな味が魅力の熟成された高級茶「玉露」をはじめ、「煎茶」、「番茶」の3種類があります。

生産者

舞鶴茶生産組合

お問合せ

☎090-1146-7383

植和田茶園

◎取扱時期:通年 ◎主な販売場所:市内スーパー、直売所 ◎参考価格:玉露2,000円 煎茶600~700円 番茶130~175円(いずれも100gあたり)(税抜)

全国発送いたします!

20



20

万願寺とうがらし しょうゆ漬 通年

万願寺とうがらしが赤く熟したものを細かく刻んでしょうゆ漬した佃煮です。白いご飯とよく合いますが、クリームチーズとの相性も抜群です。平成26年度優良ふるさと食品中央コンクール食品産業センター会長賞受賞。

生産者

あけぼのフェニックス

お問合せ

☎0773-83-0286

◎取扱時期:通年

◎主な販売場所:市内直売所

◎価格:600円

21



21

安寿そば 通年

加佐地域の下東集落で無農薬栽培されたそばの実で作る、風味豊かな蕎麦です。細めの乾麺は、だし汁がよく絡み、のど越しも良好です。地元の名所「安寿姫塚」にちなんで命名しました。

生産者

(株)下東農産

お問合せ

☎0773-82-0719

担当:岩見

◎取扱時期:通年

◎主な販売場所:市内直売所

◎価格:650円(225g)

22



22

名水 米粉うどん 春 夏 秋

杉山には、環境省の名水百選に選ばれた自然湧水“大杉の清水”があります。“大杉の清水”で作った棚田のお米を使ったこだわりのうどんです。

生産者

NPO法人 名水の里 杉山

お問合せ

☎090-1076-0267

担当:松岡良啓

◎取扱時期:5月~10月

◎主な販売場所:名水杉山菜房

◎価格:2人前セット600円(つゆ、きざみのり付)(税込)

23



23

純米吟醸 大杉 春

環境省の名水百選にも選ばれた“大杉の清水”を引水し、杉山集落の棚田で丹精込めて育てられた酒米で醸造。仕込み水にも“大杉の清水”を使った、甘くまろやかな風味の純米吟醸酒です。

生産者

NPO法人 名水の里 杉山

お問合せ

☎090-1076-0267

担当:松岡良啓

◎取扱時期:3月上旬~中旬 ◎主な販売場所:杉山集会所 ◎価格:2,000円(720ml) 550円(一合サイズ) 酒粕350円(40g)

24



24

ろくべエ 通年

堂奥地区で栽培したお米を使用して醸造した濁酒(どぶろく)です。お米本来の甘さや、どぶろく特有のフツフツと沸く炭酸ガスの爽やかさを楽しんでください。アルコール度数は18%程度。

*年末年始限定で紅麹を使用したピンク色のどぶろくも。新春に紅白セットでどうぞ。

生産者

橋本泰弘

お問合せ

☎090-2113-0515

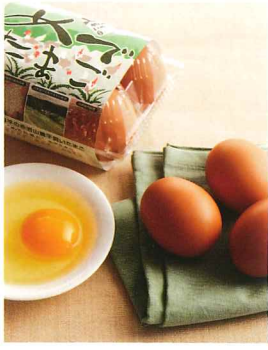
☎0773-64-0780

◎取扱時期:通年

◎主な販売場所:生産者直売

◎価格:1,500円(720ml) 700円(285ml)

25



25

通年

めでたまご

西方寺平地区で放し飼いしているニワトリの平飼い卵。赤く熟した万願寺とうがらしと地元産飼料米を与えていることから紅白のエサのめでたい卵「めでたまご」と命名。昔なつかしい卵です。

生産者

赤岩山麓自然卵組合

お問合せ

☎0773-83-0234

☎0773-83-0235

◎取扱時期:通年

◎主な販売場所:市内直売所・宅配

◎価格:1個30~46円

26



26

通年

まんがんだまご 有精卵

西方寺で平飼いされるニワトリの有精卵。自家配合飼料に飼料米と万願寺とうがらしの赤く熟したものを乾燥して与えることで黄身の色が濃くなりました。万願寺とうがらしの“万願”から命名。

生産者

霜尾政幸

お問合せ

☎0773-83-0695

☎0773-83-0694

◎取扱時期:通年 ◎主な販売場所:市内スーパー、直売・宅配ほか ◎価格:L玉6個入280円 M玉6個入270円

27



27

通年

西方寺の
生きた自然の味 有精卵

西方寺で平飼いされるニワトリの有精卵です。エサは安心・安全な原料を吟味した自家配合飼料を使用しています。

生産者

霜尾政幸

お問合せ

☎0773-83-0695

☎0773-83-0694

◎取扱時期:通年 ◎主な販売場所:市内スーパー、直売・宅配ほか ◎価格:2L玉5個入180円 L玉6個入270円 M玉6個入250円

28



28

通年

赤岩高原卵

赤岩山中腹、西方寺平地区の大自然のなかで飼育され、遺伝子組換え、ポストハーベストではない吟味した材料主体で安心・安全な自家配合飼料を与えた卵です。お菓子を作ると卵の違いがよくわかります。

生産者

赤岩高原にわとりファーム

お問合せ

☎0773-83-0235

☎0773-83-0234

◎取扱時期:通年 ◎主な販売場所:直売所・宅配、市内小売店 ◎価格:1kgあたり390~470円