

新たな京のブランド産品『京山科なす京漬物』販売開始！

2016年3月に新たな京のブランド産品(※)として認定された加工品「京山科なす京漬物」が7月上旬から販売開始されます。



京山科なす京漬物の概要

- 概要：ブランド産地で農薬・化学肥料の使用を減らした環境にやさしい「京都こだわり農法」により栽培された京山科なすを使用(全農京都と京都府漬物協同組合において出荷契約を締結)し、京都府内の漬物業者の高い技術で製造された色鮮やかで歯切れの良い丸漬け
- 種類：浅漬、塩漬、糠漬、しょうゆ漬
- 販売期間：7月上旬～10月下旬
- 加工事業者：10社・13アイテム
赤尾屋(有)、(株)大藤、(株)おゝみや児島、(株)川勝總本家、京つけもの川久北尾商店、(株)土井志ば漬本舗、(株)西利、(有)東山八百伊、(株)耕悟、(株)もり (50音順)

※京のブランド産品

京野菜や他の農林水産物の中で、優れた品質が保証され、安心・安全と環境に配慮した生産方法に取り組んでいるものを「京のブランド産品」として認定しており、これを原材料とした加工品についてもブランドマークを貼って流通(京のブランド産品は現在31品目認定。うち、加工品は京の酒、京山科なす京漬物の2品目を認定)

※加工品の京のブランド産品認証制度の概要

- 制度の基本的基準
 - ・ブランド指定産地で生産された農林水産物を原材料として使用していること。
 - ・また、そのことを第三者に分かるように表示していること。
 - ・商品が京のブランド産品のブランドイメージ向上に繋がるものであること。
 - ・加工製造施設が京都府内に立地していること。
 - ・加工業者が衛生管理及び情報開示に積極的で、別途定める品質管理基準を満たしていること。
- 加工品ブランドの認証制度認証主体
(公社)京のふるさと産品協会

《内容に関するお問い合わせ》

京都府農林水産部流通・ブランド戦略課 担当：安原、佐藤 (TEL：075-414-4941 FAX：075-414-4974)