



さあ森の京都へ。
京都丹波ならではの豆スイーツを味わう。

京都丹波産の豆にこだわった絶品和・洋スイーツを集めました



京都丹波・五色の豆 食べ歩きガイドブック

KYOTOTAMBA SWEETS GUIDE

京都丹波豆 ONE グランプリ
“京都丹波・五色の豆食べ歩きフェア”

実施期間：平成30年2月1日(木)～3月11日(日)

シールを4枚集めて《京都丹波・五色の豆を使ったスペシャル菓子セット》を当てよう！
詳しくは中面をご覧ください。





森の京都

<https://morinokyoto.jp/>

京都府のほぼ中央部に位置する
亀岡市、南丹市、京丹波町をまとめて
「京都丹波」と呼んでいます。



問い合わせ先

京都府南丹広域振興局農林商工部企画調整室

TEL:0771-22-0133

電話受付:8:30~17:15(月~金曜)

FAX:0771-21-0118

E-mail:nanshin-no-kikaku@pref.kyoto.lg.jp

京都丹波へのアクセス

■ 電車(快速を利用した場合)

京都駅 — 亀岡駅 (約20分) — 園部駅 (約36分) — 和知駅 (約85分)

■ 車

大山崎JCT — 亀岡IC (約16分) — 園部IC (約28分)

丹波IC (約33分) — 京丹波みずほIC (約40分)

京都丹波・五色の豆 story

京都丹波地域(亀岡市・南丹市・京丹波町)は、豊かな自然に恵まれ、昼夜の寒暖差や秋冬の朝霧など独特の気候風土が古くから質の良い豆類を育み、日本一を誇る産地を形づくってきました。

その代表的な5種類の豆に焦点をあて、その特長を「色」で表し、『京都丹波・五色の豆』と名付けました。

丹波大納言小豆

赤

大豆

黄

丹波黒大豆

黒

京白丹波

白

紫ずきん

緑



丹波大納言小豆

小豆の歴史は古く、推古天皇の時代から栽培されていたと言われていましたが、京都丹波地域では室町時代が起源と言われており、皇室・貴族・社園の荘園として「丹波大納言小豆」が栽培され、献上されてきました。

極めて大型の小豆で、風味や香りが良く、色合いが鮮やかで腹切れしない(大納言の由来)など、優れた特長を持つことから、現在でも、他産地の追随を許さない最高級品として大切に扱われています。

昔から京都丹波の農家の祭事には欠かすことができない赤飯やおはぎ等に使用され、「なくてはならない」作物の一つとして特別に栽培されてきました。現在も、和食や茶道をはじめとする京都の伝統文化を支える重要な食材です。



大豆

京都府内における大豆栽培は、明治時代から始まり、京都丹波では現在の亀岡市や南丹市美山町で栽培されていました。昭和50年ごろまでは一部の畑や田んぼの畦畔(あぜ豆)で自家用のために栽培されていましたが、この時期を境に田んぼでの栽培が始まり、府内全域で爆発的に栽培面積が増えました。

現在は、栽培地域や使用方法に応じた品種を選び、その特長を活かして、京の和食文化を支える豆腐や湯葉、味噌などはもちろんのこと、スイーツなどにも広く使われています。



丹波黒大豆

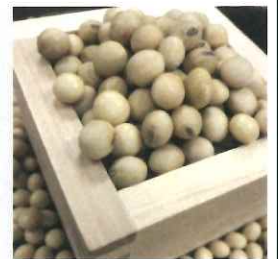
丹波黒大豆の歴史は古く、平安時代から栽培されていたと言われ、「丹波黒は色は黒でも味が良い」とうたわれるなど、古くから全国に知られた京都丹波を代表する食材です。

昭和56年に京都府の研究所が純系淘汰して『新丹波黒』として品種が確立され、現在でも味・質・大きさとともに日本一を誇っています。お正月には欠かせない食材ですが、近年、その風味や食感を活かした様々な食べ方が工夫されています。



京白丹波

京白丹波は、京都府の試験研究機関で黒大豆の品種改良中に突然変異で生まれた京都府オリジナルの大粒の白大豆品種です。黒大豆の特長である大きくて丸い粒の形や濃厚の味わい、もちもちとした食感を引き継いでおり、普通の白大豆とは一線を画しています。豆腐や味噌、食感や大きさを活かした煮豆、白さを活かした洋菓子等に使用されており、まだまだ、その可能性が広がります。



紫ずきん

丹波地方の農家の中で「祭りのえだまめ」として親しまれ、10月の2週間限定の味であった黒大豆枝豆をもとに、新たな京野菜として『紫ずきん』と命名し、京都丹波地域では、平成8年から本格的に栽培・販売を開始しました。

この紫ずきんは『新丹波黒』の早生化を図るための品種改良の中で誕生したもので、京都府独自の枝豆専用品種として平成7年に登録。その後も品種改良を重ね、今では出荷期間が約2か月間へと拡大しています。

栽培農家をはじめ、流通・販売等に関わる多くの人々の努力が実を結び、今では日本国内の黒大豆枝豆の代名詞といわれるまでになりました。

京都丹波 五色の豆 食べ歩きガイドブック



京都丹波の豊かな自然、歴史・文化に育まれた「五色の豆」。その魅力をあますことなく伝える極上の和・洋のスイーツを集めました。ガイドブック片手に、あなたの“こだわりの一品”を探しに、さあ、森の京都・京都丹波へ。

1 パティスリーペルル

亀岡市篠町篠下西山13-151
☎0771-20-1977
◎10:00~18:00
休/月曜・不定休あり



「京都丹波の地域食材で、ここでしか味わえないお菓子を作ること」がコンセプトです。京都丹波のお野菜、小麦粉、たまご、丹波栗、丹波黒豆などを使用してお菓子を作っています。



丹波黑豆マカロン



丹波黑豆クグロフ



京丹波あずき抹茶

丹波黑豆マカロン 190円

大粒の丹波黒豆が一粒丸ごと入った人気商品

丹波黑豆クグロフ 350円

クグロフ型で焼いた丹波黒豆入りの焼菓子

京丹波あずき抹茶 230円

大納言小豆と宇治抹茶を一緒に焼きあげたパウンドケーキ

2 和菓子処 匠大 (たくひろ)

亀岡市篠町馬堀東垣内1-1
☎0771-20-4134
◎9:00~18:00
休/水曜



大納言小豆や丹波黒大豆、もち米など和菓子づくりの基礎となる素材を丹波の食材にこだわり、一つ一つ手作りでつくっています。



丹波黑豆大福



丹波大納言最中



どら焼き

丹波黑豆大福 200円

毎朝つくたての餅でつくる丹波黒豆たっぷりの大福です。

丹波大納言最中 200円

御注文頂いてからあんをつめる風味豊かな最中です。

どら焼き 180円

もちりとした生地に丹波大納言小豆のあんが入ったどら焼きです。

3 洋菓子館ベルジェノア

亀岡市東つじヶ丘曙台
1丁目3-1
☎0771-22-5553
◎9:00~20:00
休/水曜(元日休み)



夢のあるお菓子の世界を創造し、「おいしい!」「たのしい!」「うれしい!」の波紋を皆様にふりまく、そんなお店でありたいと、日々努力しております。是非、手作りで自然志向のふんわり優しい当店のお菓子を御堪能下さいませ。



黒豆クッキー



丹波黒まゆ玉

京都丹波きぬひかりスイーツ 黒豆クッキー 88円/1枚

丹波黒豆をひと粒クッキーにのせて香ばしく焼き上げました。

丹波黒まゆ玉 155円/1個

ふんわり・ふっくら焼き上げたマドレーヌの中に、丹波黒豆を仕込みました。

4 (株)くらしの店 丹和 洋菓子フェ・メゾン fait maison

亀岡市安町17
☎0771-22-4147
◎10:00~19:00
休/木曜



材料・レシピにこだわり、ホームメイドテイストのケーキや焼き菓子を豊富にそろえています。コーヒーカップやマグカップ、その他調理器具等をそえたオリジナルギフトも承ります。



マドレーヌ



黒豆シフォンケーキ

大納言マドレーヌ 194円/1個

生地にさらしあんを練り込んであるので、ほんのり小豆が香ります。大粒のかのご入り。

黒豆シフォンケーキ 302円/1カット

甘煮にした黒豆とその煮汁も使ったしっとりシフォンケーキ

5 保津川あられ本舗

亀岡市大井町並河3丁目11-45
☎0771-22-7780
◎9:00~18:00
休/なし(元日休み)



あられの専門店として約100種類ほどのあられを取り揃えております。こだわりのあられとコーヒー(無料)でくつろいで頂けるお店です。もち米も、丹波産新羽二重餅米100%です。

※各醤油味・素焼味・サラダ味がございます



丹波豆まめ焼



丹波亀山焼



あられ一粒

丹波豆まめ焼 399円

丹波産黒豆が生地の中にめいっばい入った黒豆の風味高いあられ

丹波亀山焼 540円

丹波産新羽二重餅米の風味と丹波産黒豆の甘みが絶妙

あられ一粒 486円

本物のあられは、お米の香りがある。素材、製法にこだわり、味と香りを極めた保津川あられ本舗の頂点ともいえるシリーズ

6 京菓子ふじ幸 あずきの里

亀岡市河原林町河原尻
高野垣内47-1
☎0771-23-3570
◎9:00~18:00
休/水・日曜



京都府随一の納言小豆の生産地、亀岡の小豆を使用し、丹波の地の利を活かした地産地製の菓子づくりをしています。



舟子笠



黒豆ぜんざい

舟子笠 162円

自慢の粒あんをもちもちとした皮ではさみました。

黒豆ぜんざい 540円

大粒の黒豆と小豆がたっぷりのぜんざいですが、プラス100円でお餅と栗入りのぜんざいが、イートインできます。

※写真はお餅と栗入り。

7 朝日堂

亀岡市馬路町住吉25-1
☎0771-22-0675
◎8:00~18:00
休/木曜・不定休あり



最高級品の小豆（馬路大納言）を丁寧にたきあげ、ひとつひとつ心をこめて手作りにしています。



丹波大納言

丹波大納言 162円

馬路大納言小豆を使用した餡がたっぷり入った最中



8 森彦菓舗

南丹市八木町八木杉ノ前30
☎0771-42-2158
◎9:30~18:30
休/日曜



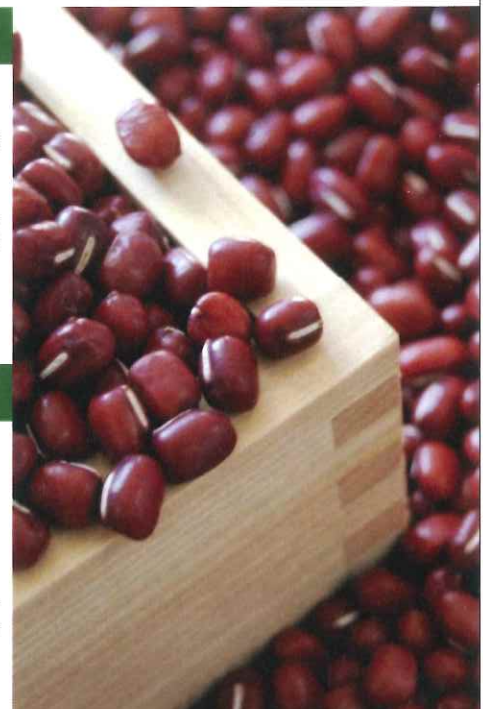
代表銘菓「丹栗」をはじめ、季節の朝生菓子・各種進物を中心に取り揃えています。



丹波大納言「丹栗」

丹波大納言「丹栗」 238円

丹波大納言小豆を使用した粒あん最中栗とお餅の入った少し大ぶりの栗型の最中です。



9 かどや老舗

南丹市園部町上本町25
☎0771-62-0045
◎9:00~18:00
休/不定休



豊臣秀吉の時代から創業400年余りを数える菓子屋です。



栗最中

栗最中 200円

丹波大納言小豆を使った最中です。

るりの玉 650円 (5個入)

名勝瑠璃溪を想い考案したお菓子丹波大納言小豆を使用した餡を求肥でまいて、ふやきのせんべいで挟み込んだもの。お土産ものとしても喜ばれています。

10 農事組合法人グリーン日吉 (京都黒豆屋)

南丹市日吉町保野田島田22-1
☎0771-72-1244
◎8:30~17:00
休/土日祝日



南丹市日吉町にある自社工場では丹波黒大豆を使って加工商品を製造しております。無添加で「安全・安心」をお届けいたします。



黒豆ぐらっせ



黒豆ぐらっせ (ブランデー) 1,000円/100g

丹波黒大豆をブランデーに漬け込み1週間かけて手作業で作っております。農林水産大臣賞受賞

黒豆ぐらっせ (日本酒) 1,000円/100g

丹波黒大豆を地元の日本酒「長老」に漬け込んだ、しっとり優しい甘さのぐらっせ

11 烹菓 (ぼうか)

南丹市美山町下平屋エラ1-1
☎0771-75-2568
◎10:00~18:00
(1・2月は17:00閉店)
休/月曜 (祝日の場合営業)



クッキー & ケーキの専門店。安心、安全な材料を厳選し、一つひとつ丁寧に手作りにしています。喫茶営業もしています。



黒豆のマールケーキ



黒豆珈琲 / 黒豆きな粉クッキー

黒豆のマールケーキ 1,620円/1本

丹波黒大豆の甘露をたっぷり練り込み天橋立産のマール(ブドウの果皮や種)を加えた風味豊かなバターケーキ

黒豆珈琲 (喫茶) 513円

南丹市日吉町で栽培、加工した黒豆ブレンドのまろやかな珈琲。烹菓美山店の店内にてお召し上がりいただけます。

黒豆きな粉クッキー 432円/80g

体にも良い丹波産黒豆のきな粉を風味豊かに焼き上げました。懐かしい香りが楽しめます。

12 山下秀製菓

船井郡京丹波町橋爪
ハサマ4-3
☎0771-86-0039
🕒7:00~19:00
休/なし(元日休み)



地元京丹波町産の瑞穂大納言小豆をメインに、新羽二重糯や、丹波をイメージする粟を使った焼き菓子、もなか、羊羹等和菓子の製造販売をしております。



栗もち



瑞穂どら焼き



ミニ瑞穂最中

栗もち 125円

つぶ餡を、瑞穂大納言でふっくらと炊き上げています。

瑞穂どら焼き 172円

ミニ瑞穂最中 162円

餡を、瑞穂大納言で、じっくり、じっくり炊き上げています。

13 京丹波もえぎ (道の駅「瑞穂の里さらびき」)

船井郡京丹波町大朴休石10-1
☎0771-88-9350
🕒9:00~18:00
休/第2・第4木曜



地元京丹波町産粟、黒大豆等の材料にこだわり、ひとつひとつ丁寧に手づくりで作っています。道の駅「瑞穂の里さらびき」でお求めいただけます。



黒豆栗蒸ようかん

黒豆栗蒸ようかん 900円

地元京丹波町産の黒大豆を使った蒸羊羹。手作りだから出せる丹波黒大豆の風味をぜひお楽しみ下さい。

14 七福堂

船井郡京丹波町本庄ノマ10
☎0771-84-0022
🕒7:30~19:30
休/日曜



アットホームで地元密着のお店です。京丹波町和知の「名峰長老ヶ岳」や「和知川のアユ」など、和知にちなんだ和菓子を製造販売しています。



黒豆餅

黒豆餅 550円

大粒の黒豆と、しっとり、こしあんが魅力

15 Bio sweet's capocapo 菓歩菓歩

船井郡京丹波町坂原
シヨガキ16
☎0771-84-0959
🕒11:00~19:00
休/火曜・水曜 冬季不定休



自然豊かな山々に囲まれ、由良川を眺める小さなカフェを備えた菓子工房です。生産者の顔が見える京丹波町から、有機栽培・無農薬の素材を厳選したシンプルなお菓子を日々お届けしています。



京丹波 ぜいたく尽くしの御菓子



黒豆と渋皮栗の米粉ロール

京丹波 ぜいたく尽くしの御菓子 2,400円/1本

黒豆、茶豆、白小豆、小豆の甘露煮と渋皮栗を詰めて焼き上げたケーキ。松の実をトッピングしています。

黒豆と渋皮栗の米粉ロール 550円/1カット

有機米粉と黒豆と黒胡麻ペーストを混ぜ込み焼き上げた生地をロールにして渋皮栗ペースト入りで贅沢に仕上げました。

- 1 パティスリーベルル
- 2 和菓子処 匠大 (たくひろ)
- 3 洋菓子館ベルジェノア
- 4 (株)くらしの店 丹和
洋菓子フェ・メゾン fait maison
- 5 保津川あられ本舗
- 6 京菓子ふじ幸 あずきの里
- 7 朝日堂
- 8 森彦菓舗
- 9 かどや老舗
- 10 農事組合法人グリーン日吉 (京都黒豆屋)
- 11 烹菓 (ぼうか)
- 12 山下秀製菓
- 13 京丹波もえぎ (道の駅「瑞穂の里さらびき」)
- 14 七福堂
- 15 Bio sweet's capocapo 菓歩菓歩

