

# 京都フェア

大学生応援

コロナ禍の大学生の皆さんへ、京都生協や生産者・事業者の皆さんからの応援企画を開催します！普段生協では提供できないような老舗やこだわりの食材・商品をこの機会にぜひご賞味ください。

京都生協、取引先の皆さん、龍大生協は皆さんを応援しています！



京都生活協同組合  
畑忠男 理事長

学業だけでなく、サークルやアルバイトなどでの出会いを通して、豊かな感性を育むことができるのが大学生ならではの醍醐味なのかと思っていますが、そのような場が少なくなっていることを心配しています。

でも京都には、皆さんを応援している方々が沢山います。食・食べることを通じて皆さんのエールになればと、大学生協と京都生協、生産者の皆さまがつながり、京都生協のプライベートブランドとして30年以上愛されてきた商品をお届けしました。一日も早く、安心して過ごせる日が来ることを祈っています。

提供期間：1月24日(月)～28日(金)



京都南座のお向かい「やく羅」さんのにしんお砂糖と醤油のみで炊き上げた逸品

にしんそば

特別価格 ¥247



1781年創業 京都の老舗「石野味噌」の白味噌使用！

若鶏の西京焼き

特別価格 ¥308 → ¥258



京都奥嵯峨野、水尾産の柚子を使ったお漬物をあっさりとした炒め物に

柚子大根のはんなり炒め

特別価格 ¥264 → ¥214



京都育ちの国産鶏「さくら」が京都府産の飼料米を食べて育ったたまご

産直さくらこめたまご使用  
すごもり玉子

特別価格 ¥88 → ¥58



JA京都 黒豆生産者さんコメント

在学生の皆様、コロナ禍で先が見えない中不安な毎日をお過ごしかと思えます。目標を見失わず、今しかできないことに取り組み未来の糧にしてください。若い皆さんのご活躍を期待しています。共に頑張りましょう！

丹波の黒豆煮

特別価格 ¥58



京都府久美浜産の黒豆大豆をきな粉にしています

丹波黒豆大豆の  
きな粉いももち

特別価格 ¥80



京都生協  
お米頒布会  
のお米使用

1/24-25の2日間  
ライス無料

# 京都フェア



**みずほファーム**  
桑山直希 社長

学生のみなさま、たまごは国内自給率 96%です。その中で「さくらこめたまご」は京都の休耕地に飼料用の米を作ってもらってそれを飼料に添加しています。世界中でまだまだ自由に動き回れない今日この頃ですが、健康だけには気を付けてくださいという思いで、完全栄養食のたまごで皆様を応援させていただきます。



京都育ちの国産鶏「さくら」が京都府産の飼料米を食べて育ったたまご  
**産直さくらこめたまごのすごもり玉子**



**石野味噌**  
石野元彦 社長

学生の皆様におかれましては、まだまだ新型コロナウイルスの影響により制約の多い生活を過ごされていることと存じます。そんな皆様へ少しでも応援できればと思います。京都ご当地のお味噌は少し甘口の白味噌です。京都の大学で勉強に励まれている学生の皆様に京都の食文化をご賞味いただければ幸いです。

1781年創業  
京都の老舗「石野味噌」の白味噌使用！

**若鶏の西京焼き**



**丸漬**  
加勢克己 会長

KCOOP ゆず大根が誕生してから約35年。水尾産のゆずを使用した京都ならではの漬物です。国産の大根を使用、昔ながらの製法(手塩)を守り製造しております。さっぱりとしたゆずの風味をお楽しみください。目に見えない「コロナウイルス」に対する防御努力は必ずこの先で大きく報われると思います。日々僅かばかりの前進でも続けてください、応援しています。

京都奥嵯峨野、水尾産のゆずを使ったお漬物をあっさりとした炒め物に

**柚子大根のはんなり炒め**



**やく羅**  
清水一博 社長

先の見えない不安定な状況で日々不安を感じていることかと思えます。当たり前にあるはずの生活を送ることのできない皆さんの気持ちを想像すると言葉にもなりません。しかし、この苦境を乗り越えることができれば、それは将来皆さんの大きな自信と力になるはずです。今一時を嘆くより前向きに、温かいお蕎麦(にしんそば)で心も体もリフレッシュし、皆で力を合わせてこの困難を乗り越えていきましょう。

京都南座のお向かい、「やく羅」さんのにしんですお砂糖と醤油のみで炊き上げた逸品

**にしんそば**



**JA 京都にのくに**  
高見典俊 課長

京都の主食用米の生産面積は全国の約1%と非常に小さい産地ではありますが、「皆様に美味しいお米を届けたい」という気持ちは大きいです。コロナ禍で厳しい状況が続き、皆が不安を抱えています。京都のお米を食べて互いに前を向いて頑張りましょう。産地からも応援しています。

1/24、25の2日間はライス無料

**お米頒布会のお米**



**ヒロツク**  
竹本新 社長

昔から「黒い色には邪気を払う力がある」といわれ、「健康にマメに暮らせるように」との語呂合わせもあり、黒豆はおせち料理で縁起物として食べられてきました。健康に期待できる栄養素を多く含んだ黒豆を食べていただき、少しでも皆様の健康と幸せに繋がればと思います。

京都府内産の丹波黒豆をうす味でやわらかく

**丹波の黒豆煮**



**JA 京都**  
黒豆生産者さん



**キングフーズ**  
中里仁一 社長

当社の「新丹波黒豆きな粉」は、京都府京丹後市久美浜町で栽培された希少な丹波黒豆を一粒一粒丹念に煎って、薫り高く仕上げたきな粉です。きな粉には大豆が持つ良質なたんぱく質などが多く含まれます。コロナ禍で外出や運動などが制限される今、大豆の持つ栄養をおいしく簡単に摂取し、健康な生活を送りましょう。

京都府久美浜産の黒豆大豆をきな粉にしています

**丹波黒豆いももち**