

な が る マ ル シェ

3月13日(金) 11:00頃～売り切れ次第終了
3月27日(金) ※仕入れの状況等により開始時間がお店によって前後いたします。

右京の「ええもん」がもっと気軽に手に入るミニマーケットとして始まったこのマルシェ。
このマルシェを通じて見えてくるのは、それぞれの商品にこだわりと誇りを持ったお店の人たち。
立ち寄った際は、是非お店の人と少しお話してみてください。

御室のよしむら

右京区の小規模農家さんを中心に、
京都中の採れたて地野菜をその日の
うちに皆さまの元へお届けします
*12:00頃から



宕陰櫛原特産物加工部

美しい棚田で有名な右京区宕陰で取れた
ミョウガ、山椒の皮などを用いた
「からかわ昆布」といった加工品などを
お持ちします。



水尾特産品加工組合

“日本の柚子栽培発祥の地”と言われる
右京区西部の山間部「水尾」からは、
接ぎ木をせず、長い年月をかけて
大切に育てられた「実生の柚子」を使った
柚子ポン酢や柚子塩などの加工品を
お持ちします。



my standard bread

嵯峨広沢の隠れ家的パン&お菓子店
天然酵母と国産食材にこだわったパンや
マフィン、スコーンなど、体にやさしい
素材で作られた焼きたてパン・お菓子を
お持ちします。



第4金曜のみ

樹々の会

女性の視点で右京区京北の森林の活性を
はかろうと、自生する「くろもじ」に着目。
さわやかな香りや薬用効果を生かしたお茶
や、入浴剤、飴、お香などの商品を開発し、
道の駅ウッディー京北で販売中。



モリモト鮮魚店

魚屋一筋20年以上。京都府北部、
京丹後市や伊根町で仕入れた究極の鮮魚
を右京区に届ける移動販売スタイルを
取り入れています。季節で変わる海鮮の
お惣菜は、出汁からこだわって
作っています。



山国さきがけセンター

原材料は自社圃場(京北山国地区)で栽培し、
有機質堆肥を使用し農業や化学肥料の使用を
少なくして生産、手作りで加工しています。
京都市産を京都市内で消費に
取組んでいます。



嵯峨漬物 やまじょう

旬の野菜や嵯峨水尾の柚子を使って一つ
一つ手作業で漬けています。京漬物の伝統を
守りつつ、毎日の食卓に手軽に取り入れて
いただける漬物づくりに日々精進
しております。



お問合せ：075-861-1264 (右京区役所地域力推進室)

※開催日時、出店店舗は

予告なく変更になる可能性があります。

最新の情報は右京区役所HPをご覧ください。

