

# な が る マ ル シェ

4月10日(金) 11:00頃～売り切れ次第終了  
4月24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。

