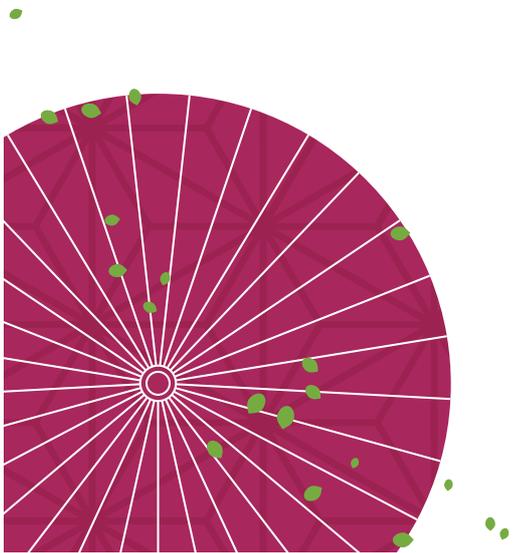
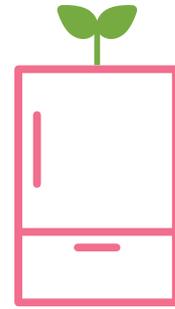
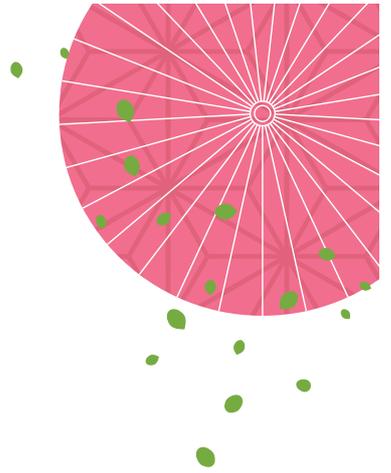




京都
省エネ
家電
購入キャンペーン



京の肉(肩ロース・モモ)と京都ブランドばーく(ロース)の詰合せセット 計1.8kg(24,000円相当) <20000ポイント>

商品コード
2929-A055



内容量：肩ロース800g モモ 500g ばーく(ロース) 500g 計1.8kg 原材料 肩ロース、モモ：牛肉 ばーく(ロース)：豚肉
原産地：京都府 原材料の一部に牛肉、豚肉を含む 賞味期限：冷凍保存1ヶ月 配送パターン：冷凍 ※写真はイメージです。
※パッケージは予告なく変更となる場合がございます。

霜降り鮮やかな京都府産黒毛和牛「京の肉」の肩ロース・モモ部位と「京都ブランドばーく」のロース部位の食べ比べができます。黒毛和牛の旨みと豚の甘みをたっぷり味わうことができます ※お肉は冷凍でお届けいたします。食べるときは、冷蔵庫に1日入れて解凍するとおいしく召し上がれます。【京の肉】とはJAグループ京都が生産から流通までを一体的に取り扱いする京都府産黒毛和牛のことです。四季彩豊かな京都の地でのびのびと育てられた「京の肉」は、環境の変化によるストレスが少ないことから、肉質が良く、雑味のない豊かな風味を味わうことができます。2017年度に開催された第11回全国和牛能力共進会においては、他県の数あるブランド牛が出品される中で、優等賞を受賞しました。「京の肉」であるためには、以下の定義が必要です。・品種が黒毛和種であること。・京都府内で最も長く飼養されていること。・京都市にある中央卸売市場第二市場において食肉加工されること。・日本食肉格付協会の枝肉格付が最高ランクの「A5、B-5及びA-4、B-4規格」であること これらすべてを満たしたものが最高品質の「京の肉」としてお届けができるのです。

京都府産黒毛和牛 京の肉 サーロイン 大判焼き 1kg(24,000円相当) <20000ポイント>

商品コード
2929-A054



内容量：サーロイン 1kg(約60g×14~16枚入り) 原材料：牛肉 原産地：京都府 原材料の一部に牛肉を含む 賞味期限：冷凍保存1ヶ月 配送パターン：冷凍 ※写真はイメージです。 ※パッケージは予告なく変更となる場合がございます。

霜降り鮮やかな京都府産黒毛和牛「京の肉」のサーロインの大判焼きです。サーロインを1枚60~70gの大判サイズでスライスしているので、すき焼き、しゃぶしゃぶ、焼き肉にも使いやすいサイズです。大根おろしをたっぷり載せてポン酢などで食べる焼きすきもおすすです！ ※お肉は冷凍でお届けいたします。食べるときは、冷蔵庫に1日入れて解凍するとおいしく召し上がれます。【京の肉】とはJAグループ京都が生産から流通までを一体的に取り扱いする京都府産黒毛和牛のことです。四季彩豊かな京都の地でのびのびと育てられた「京の肉」は、環境の変化によるストレスが少ないことから、肉質が良く、雑味のない豊かな風味を味わうことができます。2017年度に開催された第11回全国和牛能力共進会においては、他県の数あるブランド牛が出品される中で、優等賞を受賞しました。「京の肉」であるためには、以下の定義が必要です。・品種が黒毛和種であること。・京都府内で最も長く飼養されていること。・京都市にある中央卸売市場第二市場において食肉加工されること。・日本食肉格付協会の枝肉格付が最高ランクの「A5、B-5及びA-4、B-4規格」であること これらすべてを満たしたものが最高品質の「京の肉」としてお届けができるのです。

京都府産黒毛和牛 京の肉 ロース 焼肉用 計1kg(24,000円相当) <20000ポイント>

商品コード
2929-A053



内容量：ロース 500g×2 計1kg 原材料：牛肉 原産地：京都府 原材料の一部に牛肉を含む 賞味期限：冷凍保存1ヶ月 配送パターン：冷凍 ※写真はイメージです。 ※パッケージは予告なく変更となる場合がございます。

霜降り鮮やかな京都府産黒毛和牛「京の肉」のロースを焼肉用にカットしました。 ※お肉は冷凍でお届けいたします。食べる時は、冷蔵庫に1日入れて解凍するとおいしく召し上がれます。 【京の肉】とはJAグループ京都が生産から流通までを一体的に取り扱う京都府産黒毛和牛のことです。 四季彩豊かな京都の地でのびのびと育てられた「京の肉」は、環境の変化によるストレスが少ないことから、肉質が良く、雑味のない豊かな風味を味わうことができます。 2017年度に開催された第11回全国和牛能力共進会においては、他県の数あるブランド牛が出品される中で、優等賞を受賞しました。「京の肉」であるためには、以下の定義が必要です。 ・品種が黒毛和種であること。 ・京都府内で最も長く飼養されていること。 ・京都市にある中央卸売市場第二市場において食肉加工されること。 ・日本食肉格付協会の枝肉格付が最高ランクの「A5、B-5及びA-4、B-4規格」であること これらすべてを満たしたものが最高品質の「京の肉」としてお届けができるのです。

京都府産黒毛和牛 京の肉 焼肉3種詰合せ(ロース・バラ・モモ) 計1.3kg(24,000円相当) <20000ポイント>

商品コード
2929-A052



内容量：ロース 400g バラ 400g モモ 500g 計1.3kg 原材料：牛肉 原産地：京都府 原材料の一部に牛肉を含む 賞味期限：冷凍保存1ヶ月 配送パターン：冷凍 ※写真はイメージです。 ※パッケージは予告なく変更となる場合がございます。

京都府産黒毛和牛「京の肉」の霜降りの甘みのロース部位と旨味が強いバラ部位、あっさりとしながら肉の味を楽しむモモ部位を焼肉用にカットしました。 3つの部位をそれぞれパックしてお届けするので食べ比べをお楽しみください。 ※お肉は冷凍でお届けいたします。食べる時は、冷蔵庫に1日入れて解凍するとおいしく召し上がれます。 【京の肉】とはJAグループ京都が生産から流通までを一体的に取り扱う京都府産黒毛和牛のことです。 四季彩豊かな京都の地でのびのびと育てられた「京の肉」は、環境の変化によるストレスが少ないことから、肉質が良く、雑味のない豊かな風味を味わうことができます。 2017年度に開催された第11回全国和牛能力共進会においては、他県の数あるブランド牛が出品される中で、優等賞を受賞しました。「京の肉」であるためには、以下の定義が必要です。 ・品種が黒毛和種であること。 ・京都府内で最も長く飼養されていること。 ・京都市にある中央卸売市場第二市場において食肉加工されること。 ・日本食肉格付協会の枝肉格付が最高ランクの「A5、B-5及びA-4、B-4規格」であること これらすべてを満たしたものが最高品質の「京の肉」としてお届けができるのです。

京都府産黒毛和牛 京の肉 肩ロース・モモ スライス 計1.5kg(24,000円相当) <20000ポイント>

商品コード
2929-A051



内容量：肩ロース 500g モモ 500g×2 計1.5kg 原材料：牛肉 原産地：京都府 原材料の一部に牛肉を含む 賞味期限：冷凍保存1ヶ月 配送パターン：冷凍 ※写真はイメージです。 ※パッケージは予告なく変更となる場合がございます。

京都の和牛を食べ比べ！京都のブランド牛京都府産黒毛和牛「京の肉」の肩ロースとモモの食べ比べセットです。霜降り鮮やかな肩ロース部位と、脂身が少なくあっさりとしたモモをすき焼き用・しゃぶしゃぶ用にスライスしました。※お肉は冷凍でお届けいたします。食べるときは、冷蔵庫に1日入れて解凍するとおいしく召し上がれます。【京の肉】とはJAグループ京都が生産から流通までを一体的に取り扱いする京都府産黒毛和牛のことです。四季彩豊かな京都の地でのびのびと育てられた「京の肉」は、環境の変化によるストレスが少ないことから、肉質が良く、雑味のない豊かな風味を味わうことができます。2017年度に開催された第11回全国和牛能力共進会においては、他県の数あるブランド牛が出品される中で、優等賞を受賞しました。「京の肉」であるためには、以下の定義が必要です。・品種が黒毛和種であること。・京都府内で最も長く飼養されていること。・京都市にある中央卸売市場第二市場において食肉加工されること。・日本食肉格付協会の枝肉格付が最高ランクの「A5、B-5及びA-4、B-4規格」であること これらすべてを満たしたものが最高品質の「京の肉」としてお届けができるのです。

京都府産黒毛和牛 京の肉 肩ローススライス 計1.5kg(24,000円相当) <20000ポイント>

商品コード
2929-A050



内容量：肩ロース 500g×3 計 1.5kg 原材料：牛肉 原産地：京都府 原材料の一部に牛肉を含む 賞味期限：冷凍保存1ヶ月 配送パターン：冷凍 ※写真はイメージです。 ※パッケージは予告なく変更となる場合がございます。

霜降り鮮やかな京都府産黒毛和牛「京の肉」の肩ロース部位をすき焼き・しゃぶしゃぶ用にスライスしました。大根おろしをたっぷり載せてポン酢などで食べる焼きすきもおおすすめです。※お肉は冷凍でお届けいたします。食べるときは、冷蔵庫に1日入れて解凍するとおいしく召し上がれます。【京の肉】とはJAグループ京都が生産から流通までを一体的に取り扱いする京都府産黒毛和牛のことです。四季彩豊かな京都の地でのびのびと育てられた「京の肉」は、環境の変化によるストレスが少ないことから、肉質が良く、雑味のない豊かな風味を味わうことができます。2017年度に開催された第11回全国和牛能力共進会においては、他県の数あるブランド牛が出品される中で、優等賞を受賞しました。「京の肉」であるためには、以下の定義が必要です。・品種が黒毛和種であること。・京都府内で最も長く飼養されていること。・京都市にある中央卸売市場第二市場において食肉加工されること。・日本食肉格付協会の枝肉格付が最高ランクの「A5、B-5及びA-4、B-4規格」であること これらすべてを満たしたものが最高品質の「京の肉」としてお届けができるのです。

京都府産黒毛和牛 京の肉 ロース スライス 800g(24,000円相当) <20000ポイント>

商品コード
2929-A049



内容量：ロース800g 原材料：牛肉 原産地：京都府 原材料の一部に牛肉を含む 賞味期限：冷凍保存1ヶ月 配送パターン：冷凍 ※写真はイメージです。 ※パッケージは予告なく変更となる場合がございます。

霜降り鮮やかな京都府産黒毛和牛「京の肉」のロースをすき焼きやししゃぶしゃぶ用にカットしました。 ※お肉は冷凍でお届けいたします。食べるときは、冷蔵庫に1日入れて解凍するとおいしく召し上がれます。【京の肉】とはJAグループ京都が生産から流通までを一体的に取り扱いする京都府産黒毛和牛のことです。四季彩豊かな京都の地でのびのびと育てられた「京の肉」は、環境の変化によるストレスが少ないことから、肉質が良く、雑味のない豊かな風味を味わうことができます。2017年度に開催された第11回全国和牛能力共進会においては、他県の数あるブランド牛が出品される中で、優等賞を受賞しました。「京の肉」であるためには、以下の定義が必要です。・品種が黒毛和種であること。・京都府内で最も長く飼養されていること。・京都市にある中央卸売市場第二市場において食肉加工されること。・日本食肉格付協会の枝肉格付が最高ランクの「A5、B-5及びA-4、B-4規格」であること これらすべてを満たしたものが最高品質の「京の肉」としてお届けができるのです。

京の肉(肩ロース)と京都ブランドぼーく(ロース)の詰合せセット 計1.3kg(18,000円相当) <15000ポイント>

商品コード
2929-A046



内容量：肩ロース800g ぼーく 500g 計1.3kg 原材料 肩ロース：牛肉 ぼーく：豚肉 原産地：京都府 原材料の一部に牛肉、豚肉を含む 賞味期限：冷凍保存1ヶ月 配送パターン：冷凍 ※写真はイメージです。 ※パッケージは予告なく変更となる場合がございます。

霜降り鮮やかな京都府産黒毛和牛「京の肉」の肩ロース部位と「京都ブランドぼーく」のロース部位の食べ比べができます。牛の旨みと豚の甘みをたっぷり味わうことができます ※お肉は冷凍でお届けいたします。食べるときは、冷蔵庫に1日入れて解凍するとおいしく召し上がれます。【京の肉】とはJAグループ京都が生産から流通までを一体的に取り扱いする京都府産黒毛和牛のことです。四季彩豊かな京都の地でのびのびと育てられた「京の肉」は、環境の変化によるストレスが少ないことから、肉質が良く、雑味のない豊かな風味を味わうことができます。2017年度に開催された第11回全国和牛能力共進会においては、他県の数あるブランド牛が出品される中で、優等賞を受賞しました。「京の肉」であるためには、以下の定義が必要です。・品種が黒毛和種であること。・京都府内で最も長く飼養されていること。・京都市にある中央卸売市場第二市場において食肉加工されること。・日本食肉格付協会の枝肉格付が最高ランクの「A5、B-5及びA-4、B-4規格」であること これらすべてを満たしたものが最高品質の「京の肉」としてお届けができるのです。

京都府産黒毛和牛 京の肉 サーロイン 大判焼き 700g(18,000円相当) <15000ポイント>

商品コード
2929-A045



内容量：サーロイン 700g(約60g×9～11枚入り) 原材料：牛肉 原産地：京都府 原材料の一部に牛肉を含む 賞味期限：冷凍保存1ヶ月 配送パターン：冷凍 ※写真はイメージです。 ※パッケージは予告なく変更となる場合がございます。

霜降り鮮やかな京都府産黒毛和牛「京の肉」のサーロインの大判焼きです。サーロインを1枚60～70gの大判サイズでスライスしているので、すき焼き、しゃぶしゃぶ、焼き肉にも使いやすいサイズです。大根おろしをたっぷり載せてポン酢などで食べる焼きすきもおすすめです！ ※お肉は冷凍でお届けいたします。食べるときは、冷蔵庫に1日入れて解凍するとおいしく召し上がれます。【京の肉】とはJAグループ京都が生産から流通までを一体的に取り扱いする京都府産黒毛和牛のことです。四季彩豊かな京都の地でのびのびと育てられた「京の肉」は、環境の変化によるストレスが少ないことから、肉質が良く、雑味のない豊かな風味を味わうことができます。2017年度に開催された第11回全国和牛能力共進会においては、他県の数あるブランド牛が出品される中で、優等賞を受賞しました。「京の肉」であるためには、以下の定義が必要です。・品種が黒毛和種であること。・京都府内で最も長く飼養されていること。・京都市にある中央卸売市場第二市場において食肉加工されること。・日本食肉格付協会の枝肉格付が最高ランクの「A5、B-5及びA-4、B-4規格」であること これらすべてを満たしたものが最高品質の「京の肉」としてお届けができるのです。

京都府産黒毛和牛 京の肉 ロース 焼肉用 700g(18,000円相当) <15000ポイント>

商品コード
2929-A043



内容量：ロース700g 原材料：牛肉 原産地：京都府 原材料の一部に牛肉を含む 賞味期限：冷凍保存1ヶ月 配送パターン：冷凍 ※写真はイメージです。 ※パッケージは予告なく変更となる場合がございます。

霜降り鮮やかな京都府産黒毛和牛「京の肉」のロースを焼肉用にカットしました。 ※お肉は冷凍でお届けいたします。食べるときは、冷蔵庫に1日入れて解凍するとおいしく召し上がれます。【京の肉】とはJAグループ京都が生産から流通までを一体的に取り扱いする京都府産黒毛和牛のことです。四季彩豊かな京都の地でのびのびと育てられた「京の肉」は、環境の変化によるストレスが少ないことから、肉質が良く、雑味のない豊かな風味を味わうことができます。2017年度に開催された第11回全国和牛能力共進会においては、他県の数あるブランド牛が出品される中で、優等賞を受賞しました。「京の肉」であるためには、以下の定義が必要です。・品種が黒毛和種であること。・京都府内で最も長く飼養されていること。・京都市にある中央卸売市場第二市場において食肉加工されること。・日本食肉格付協会の枝肉格付が最高ランクの「A5、B-5及びA-4、B-4規格」であること これらすべてを満たしたものが最高品質の「京の肉」としてお届けができるのです。

京都府産黒毛和牛 京の肉 焼肉2種盛り(ロース・バラ) 計950g(18,000円相当) <15000ポイント>

商品コード
2929-A042



内容量：ロース 約450g バラ 約500g 計約950g 原材料：牛肉 原産地：京都府 原材料の一部に牛肉を含む 賞味期限：冷凍保存1ヶ月 配送パターン：冷凍 ※写真はイメージです。 ※パッケージは予告なく変更となる場合がございます。

霜降り鮮やかな京都府産黒毛和牛「京の肉」のロース部位と旨味が強いバラ部位を焼肉用にカットしました。 ※お肉は冷凍でお届けいたします。食べるときは、冷蔵庫に1日入れて解凍するとおいしく召し上がれます。【京の肉】とはJAグループ京都が生産から流通までを一体的に取り扱いする京都府産黒毛和牛のことです。四季彩豊かな京都の地でのびのびと育てられた「京の肉」は、環境の変化によるストレスが少ないことから、肉質が良く、雑味のない豊かな風味を味わうことができます。2017年度に開催された第11回全国和牛能力共進会においては、他県の数あるブランド牛が出品される中で、優等賞を受賞しました。「京の肉」であるためには、以下の定義が必要です。・品種が黒毛和種であること。・京都府内で最も長く飼養されていること。・京都市にある中央卸売市場第二市場において食肉加工されること。・日本食肉格付協会の枝肉格付が最高ランクの「A5、B-5及びA-4、B-4規格」であること これらすべてを満たしたものが最高品質の「京の肉」としてお届けができるのです。

京都府産黒毛和牛 京の肉 肩ローススライス 1kg(18,000円相当) <15000ポイント>

商品コード
2929-A041



内容量：肩ロース 500g×2 計1kg 原材料：牛肉 原産地：京都府 原材料の一部に牛肉を含む 賞味期限：冷凍保存1ヶ月 配送パターン：冷凍 ※写真はイメージです。 ※パッケージは予告なく変更となる場合がございます。

霜降り鮮やかな京都府産黒毛和牛「京の肉」の肩ロース部位をすき焼き・しゃぶしゃぶ用にスライスしました。大根おろしをたっぷり載せてポン酢などで食べる焼きすきもおおすすめです。 ※お肉は冷凍でお届けいたします。食べるときは、冷蔵庫に1日入れて解凍するとおいしく召し上がれます。【京の肉】とはJAグループ京都が生産から流通までを一体的に取り扱いする京都府産黒毛和牛のことです。四季彩豊かな京都の地でのびのびと育てられた「京の肉」は、環境の変化によるストレスが少ないことから、肉質が良く、雑味のない豊かな風味を味わうことができます。2017年度に開催された第11回全国和牛能力共進会においては、他県の数あるブランド牛が出品される中で、優等賞を受賞しました。「京の肉」であるためには、以下の定義が必要です。・品種が黒毛和種であること。・京都府内で最も長く飼養されていること。・京都市にある中央卸売市場第二市場において食肉加工されること。・日本食肉格付協会の枝肉格付が最高ランクの「A5、B-5及びA-4、B-4規格」であること これらすべてを満たしたものが最高品質の「京の肉」としてお届けができるのです。

京都府産黒毛和牛 京の肉 モモブロック 1.3kg(18,000円相当) <15000ポイント>

商品コード
2929-A040



内容量：モモ 1.3kg 原材料：牛肉 原産地：京都府 原材料の一部に牛肉を含む 賞味期限：冷凍保存1ヶ月 配送パターン：冷凍 ※写真はイメージです。 ※パッケージは予告なく変更となる場合がございます。

脂身が少なくあっさりとしたあじわいの柔らかいモモ部位をブロックでお届けします。ステーキやローストビーフ等お好きなサイズに切り分けてお使いいただけます。 ※お肉は冷凍でお届けいたします。食べる時は、冷蔵庫に1日入れて解凍するとおいしく召し上がれます。【京の肉】とはJAグループ京都が生産から流通までを一体的に取り扱いする京都府産黒毛和牛のことです。四季彩豊かな京都の地でのびのびと育てられた「京の肉」は、環境の変化によるストレスが少ないことから、肉質が良く、雑味のない豊かな風味を味わうことができます。2017年度に開催された第11回全国和牛能力共進会においては、他県の数あるブランド牛が出品される中で、優等賞を受賞しました。「京の肉」であるためには、以下の定義が必要です。・品種が黒毛和種であること。・京都府内で最も長く飼養されていること。・京都市にある中央卸売市場第二市場において食肉加工されること。・日本食肉格付協会の枝肉格付が最高ランクの「A5、B-5及びA-4、B-4規格」であること これらすべてを満たしたものが最高品質の「京の肉」としてお届けができるのです。素材が持つ黒毛和牛本来の味をおたのみください。

京都府産黒毛和牛 京の肉 肩ロース・モモ スライス 計1.2kg(18,000円相当) <15000ポイント>

商品コード
2929-A039



内容量：肩ロース 600g モモ 600g 計1.2kg 原材料：牛肉 原産地：京都府 原材料の一部に牛肉を含む 賞味期限：冷凍保存1ヶ月 配送パターン：冷凍 ※写真はイメージです。 ※パッケージは予告なく変更となる場合がございます。

京都の和牛を食べ比べ！京都のブランド牛京都府産黒毛和牛「京の肉」の肩ロースとモモの食べ比べセットです。霜降り鮮やかな肩ロース部位と、脂身が少なくあっさりとしたモモをすき焼き用・しゃぶしゃぶ用にスライスしました。 ※お肉は冷凍でお届けいたします。食べる時は、冷蔵庫に1日入れて解凍するとおいしく召し上がれます。【京の肉】とはJAグループ京都が生産から流通までを一体的に取り扱いする京都府産黒毛和牛のことです。四季彩豊かな京都の地でのびのびと育てられた「京の肉」は、環境の変化によるストレスが少ないことから、肉質が良く、雑味のない豊かな風味を味わうことができます。2017年度に開催された第11回全国和牛能力共進会においては、他県の数あるブランド牛が出品される中で、優等賞を受賞しました。「京の肉」であるためには、以下の定義が必要です。・品種が黒毛和種であること。・京都府内で最も長く飼養されていること。・京都市にある中央卸売市場第二市場において食肉加工されること。・日本食肉格付協会の枝肉格付が最高ランクの「A5、B-5及びA-4、B-4規格」であること これらすべてを満たしたものが最高品質の「京の肉」としてお届けができるのです。

京都府産黒毛和牛 京の肉 サーロインブロック 500g(12,000円相当) <10000ポイント>

商品コード
2929-A038



内容量：サーロイン 500g 原材料：牛肉 原産地：京都府 原材料の一部に牛肉を含む 賞味期限：冷凍保存1ヶ月 配送パターン：冷凍 ※写真はイメージです。 ※パッケージは予告なく変更となる場合がございます。

霜降り鮮やかな京都府産黒毛和牛「京の肉」のサーロイン部位をお届けします。ステーキやローストビーフ等お好きなサイズに切り分けてお使いいただけます。素材が持つ黒毛和牛本来の味をおたのしみください。※お肉は冷凍でお届けいたします。食べる時は、冷蔵庫に1日入れて解凍するとおいしく召し上がれます。【京の肉】とはJAグループ京都が生産から流通までを一体的に取り扱う京都府産黒毛和牛のことです。四季彩豊かな京都の地でのびのびと育てられた「京の肉」は、環境の変化によるストレスが少ないことから、肉質が良く、雑味のない豊かな風味を味わうことができます。2017年度に開催された第11回全国和牛能力共進会においては、他県の数あるブランド牛が出品される中で、優等賞を受賞しました。「京の肉」であるためには、以下の定義が必要です。・品種が黒毛和種であること。・京都府内で最も長く飼養されていること。・京都市にある中央卸売市場第二市場において食肉加工されること。・日本食肉格付協会の枝肉格付が最高ランクの「A5、B-5及びA-4、B-4規格」であること これらすべてを満たしたものが最高品質の「京の肉」としてお届けができるのです。

京の肉(肩ロース)と京都ブランドばーく(ロース)の詰合せセット 計1kg(12,000円相当) <10000ポイント>

商品コード
2929-A037



内容量：肩ロース500g ばーく 500g 計1kg 原材料 肩ロース：牛肉 ばーく：豚肉 原産地：京都府 原材料の一部に牛肉、豚肉を含む 賞味期限：冷凍保存1ヶ月 配送パターン：冷凍 ※写真はイメージです。 ※パッケージは予告なく変更となる場合がございます。

霜降り鮮やかな京都府産黒毛和牛「京の肉」の肩ロース部位と「京都ブランドばーく」のロース部位の食べ比べができます。牛の旨みと豚の甘みをたっぷり味わうことができます ※お肉は冷凍でお届けいたします。食べる時は、冷蔵庫に1日入れて解凍するとおいしく召し上がれます。【京の肉】とはJAグループ京都が生産から流通までを一体的に取り扱う京都府産黒毛和牛のことです。四季彩豊かな京都の地でのびのびと育てられた「京の肉」は、環境の変化によるストレスが少ないことから、肉質が良く、雑味のない豊かな風味を味わうことができます。2017年度に開催された第11回全国和牛能力共進会においては、他県の数あるブランド牛が出品される中で、優等賞を受賞しました。「京の肉」であるためには、以下の定義が必要です。・品種が黒毛和種であること。・京都府内で最も長く飼養されていること。・京都市にある中央卸売市場第二市場において食肉加工されること。・日本食肉格付協会の枝肉格付が最高ランクの「A5、B-5及びA-4、B-4規格」であること これらすべてを満たしたものが最高品質の「京の肉」としてお届けができるのです。

京都府産黒毛和牛 京の肉 肩ロース・モモ スライス 計800g(12,000円相当) <10000ポイント>



商品コード
2929-A035

内容量：肩ロース 400g モモ 400g 計800g 原材料：牛肉 原産地：京都府 原材料の一部に牛肉を含む 賞味期限：冷凍保存1ヶ月 配送パターン：冷凍 ※写真はイメージです。 ※パッケージは予告なく変更となる場合がございます。

京都の和牛を食べ比べ！京都のブランド牛京都府産黒毛和牛「京の肉」の肩ロースとモモの食べ比べセットです。霜降り鮮やかな肩ロース部位と、脂身が少なくあっさりとしたモモをすき焼き用・しゃぶしゃぶ用にスライスしました。 ※お肉は冷凍でお届けいたします。食べるときは、冷蔵庫に1日入れて解凍するとおいしく召し上がれます。 【京の肉】とはJAグループ京都が生産から流通までを一体的に取り扱いする京都府産黒毛和牛のことです。四季彩豊かな京都の地でのびのびと育てられた「京の肉」は、環境の変化によるストレスが少ないことから、肉質が良く、雑味のない豊かな風味を味わうことができます。2017年度に開催された第11回全国和牛能力共進会においては、他県の数あるブランド牛が出品される中で、優等賞を受賞しました。「京の肉」であるためには、以下の定義が必要です。 ・品種が黒毛和種であること。 ・京都府内で最も長く飼養されていること。 ・京都市にある中央卸売市場第二市場において食肉加工されること。 ・日本食肉格付協会の枝肉格付が最高ランクの「A5、B-5及びA-4、B-4規格」であること これらすべてを満たしたものが最高品質の「京の肉」としてお届けができるのです。

京都府産黒毛和牛 京の肉 肩ローススライス 700g(12,000円相当) <10000ポイント>



商品コード
2929-A034

内容量：肩ロース 700g 原材料：牛肉 原産地：京都府 原材料の一部に牛肉を含む 賞味期限：冷凍保存1ヶ月 配送パターン：冷凍 ※写真はイメージです。 ※パッケージは予告なく変更となる場合がございます。

霜降り鮮やかな京都府産黒毛和牛「京の肉」の肩ロース部位をすき焼き・しゃぶしゃぶ用にスライスしました。大根おろしをたっぷり載せてポン酢などで食べる焼きすきもおおすすめです。 ※お肉は冷凍でお届けいたします。食べるときは、冷蔵庫に1日入れて解凍するとおいしく召し上がれます。 【京の肉】とはJAグループ京都が生産から流通までを一体的に取り扱いする京都府産黒毛和牛のことです。四季彩豊かな京都の地でのびのびと育てられた「京の肉」は、環境の変化によるストレスが少ないことから、肉質が良く、雑味のない豊かな風味を味わうことができます。2017年度に開催された第11回全国和牛能力共進会においては、他県の数あるブランド牛が出品される中で、優等賞を受賞しました。「京の肉」であるためには、以下の定義が必要です。 ・品種が黒毛和種であること。 ・京都府内で最も長く飼養されていること。 ・京都市にある中央卸売市場第二市場において食肉加工されること。 ・日本食肉格付協会の枝肉格付が最高ランクの「A5、B-5及びA-4、B-4規格」であること これらすべてを満たしたものが最高品質の「京の肉」としてお届けができるのです。

京都府産黒毛和牛 京の肉 モモ 焼肉用 700g(12,000円相当) <10000ポイント>

商品コード
2929-A033



内容量：モモ 700g 原材料：牛肉 原産地：京都府 原材料の一部に牛肉を含む 賞味期限：冷凍保存1ヶ月 配送パターン：冷凍 ※写真はイメージです。 ※パッケージは予告なく変更となる場合がございます。

脂身が少なくあっさりとした京都府産黒毛和牛「京の肉」のモモ肉を焼肉用にカットしました。 ※お肉は冷凍でお届けいたします。食べるときは、冷蔵庫に1日入れて解凍するとおいしく召し上がれます。【京の肉】とはJAグループ京都が生産から流通までを一体的に取り扱いする京都府産黒毛和牛のことです。四季彩豊かな京都の地でのびのびと育てられた「京の肉」は、環境の変化によるストレスが少ないことから、肉質が良く、雑味のない豊かな風味を味わうことができます。2017年度に開催された第11回全国和牛能力共進会においては、他県の数あるブランド牛が出品される中で、優等賞を受賞しました。「京の肉」であるためには、以下の定義が必要です。・品種が黒毛和種であること。・京都府内で最も長く飼養されていること。・京都市にある中央卸売市場第二市場において食肉加工されること。・日本食肉格付協会の枝肉格付が最高ランクの「A5、B-5及びA-4、B-4規格」であること これらすべてを満たしたものが最高品質の「京の肉」としてお届けができるのです。

京都府産黒毛和牛 京の肉 モモスライス 700g(12,000円相当) <10000ポイント>

商品コード
2929-A032



内容量：モモ 700g 原材料：牛肉 原産地：京都府 原材料の一部に牛肉を含む 賞味期限：冷凍保存1ヶ月 配送パターン：冷凍 ※写真はイメージです。 ※パッケージは予告なく変更となる場合がございます。

脂身が少なくあっさりとした京都府産黒毛和牛「京の肉」のモモをすき焼き用・しゃぶしゃぶ用にスライスしました。 ※お肉は冷凍でお届けいたします。食べるときは、冷蔵庫に1日入れて解凍するとおいしく召し上がれます。【京の肉】とはJAグループ京都が生産から流通までを一体的に取り扱いする京都府産黒毛和牛のことです。四季彩豊かな京都の地でのびのびと育てられた「京の肉」は、環境の変化によるストレスが少ないことから、肉質が良く、雑味のない豊かな風味を味わうことができます。2017年度に開催された第11回全国和牛能力共進会においては、他県の数あるブランド牛が出品される中で、優等賞を受賞しました。「京の肉」であるためには、以下の定義が必要です。・品種が黒毛和種であること。・京都府内で最も長く飼養されていること。・京都市にある中央卸売市場第二市場において食肉加工されること。・日本食肉格付協会の枝肉格付が最高ランクの「A5、B-5及びA-4、B-4規格」であること これらすべてを満たしたものが最高品質の「京の肉」としてお届けができるのです。

京都府産 極上 宇治茶3種セット(12,000円相当) <10000ポイント>



商品コード
2929-A029

内容量：極上優等玉露 100g 極上玉露かりがね 100g 極上煎茶 100g 原材料：緑茶 原産地：京都府 賞味期限：製造日より12カ月 配送パターン：常温 ※写真はイメージです。 ※パッケージは予告なく変更となる場合がございます。

JA京都やましろの最上級の宇治茶を選んだ逸品です。宇治玉露・かりがね茶(茎茶)・煎茶の最上級を飲み比べできる贅沢なセットとなります！低い温度で旨味を堪能する飲み方から高い温度で清涼感と香りを堪能する飲み方まで幅広く宇治茶を楽しむことができます。・宇治玉露 極上優等玉露 茶棚で新芽に20日以上覆いをして柔らかい緑色の濃い芽を育てます。その新芽を蒸して揉みながら乾燥させて製造したものです。京都府産の手摘み茶葉を使用しており、深い旨味とコクを楽しむことができます。・かりがね茶 極上玉露かりがね かりがねとは玉露・煎茶の仕上げ工程の中で、葉・茎・粉などに選別される茎の部分の入ったお茶です。手摘みの茶葉を選別する際に茎茶や茎を使用しており、上品な口当たりが特徴です。・宇治煎茶 極上煎茶 覆いをしない茶園(露天園)で新芽を摘んで蒸した後、揉みながら乾燥させて製造します。初夏の出始めの茶葉のみを使用しており、爽やかな旨みと清涼感のある香りが特徴です。～おいしいお茶のいれ方～<玉露> 沸騰した湯を40～60度にさましてから急須に注いでください。茶葉の量は、3人分で約10g。湯を注いで2～3分おいてから、少しずつ分けます。必ず最後の一滴までしぼりきってくださいね。<かりがね茶> 沸騰した湯を60～70度にさましてから急須に注いでください。茶葉の量は5人分で10g。湯量は茶葉がひたる程度。1～2分ほどおいたあと湯呑みに注いで下さい。<煎茶> 沸騰した湯を80度にさましてから急須に注いでください。茶葉の量は5人分で10g。湯は少しずつ入れていきます。湯量は茶葉がひたる程度。1分ほどおいたあと湯呑みに注いでください。1煎目、2煎目、3煎目、と淹れる温度を徐々に高くし、抽出時間を短くしていくことで、煎を重ねるごとに味わいの変化を楽しむことができます。

最高級宇治玉露とお菓子のセット (12,000円相当) <10000ポイント>



商品コード
2929-A028

内容量：宇治玉露 極上優等玉露 100g 原材料：緑茶(京都府産) 抹茶ブラウニー 2個、ほうじ茶ブラウニー 1個、抹茶フィナンシェ 2個、ほうじ茶フィナンシェ 1個、抹茶焼きドーナツ 2個、ほうじ茶焼きドーナツ 1個、抹茶タルト 2個、ほうじ茶タルト 1個 ※写真はイメージです。 ※パッケージは予告なく変更となる場合がございます。 原産地：京都府 原材料の一部に乳、卵、小麦、くるみ、大豆を含む 賞味期限：製造から12カ月、お菓子のみ45日 直射日光・高温多湿を避けて保存してください 配送パターン：常温

内容量：宇治玉露 極上優等玉露 100g 原材料：緑茶(京都府産) 抹茶ブラウニー 2個、ほうじ茶ブラウニー 1個、抹茶フィナンシェ 2個、ほうじ茶フィナンシェ 1個、抹茶焼きドーナツ 2個、ほうじ茶焼きドーナツ 1個、抹茶タルト 2個、ほうじ茶タルト 1個 ※写真はイメージです。 ※パッケージは予告なく変更となる場合がございます。 ●抹茶ブラウニー：チョコレート(国内製造)(乳成分・大豆を含む)、小麦粉、バター、卵、砂糖、くるみ、アーモンドプードル、抹茶、水飴、洋酒、塩/トレハロース、膨張剤、香料 ●ほうじ茶ブラウニー：チョコレート(国内製造)(乳成分・大豆を含む)、卵、小麦粉、バター、砂糖、くるみ、アーモンドプードル、ほうじ茶、水飴、アーモンドプードル、洋酒、塩/トレハロース、膨張剤、香料 ●抹茶フィナンシェ：卵(国産)、バター、砂糖、アーモンドプードル、小麦粉、蜂蜜、水飴、抹茶、植物油/トレハロース、香料 ●ほうじ茶フィナンシェ：卵(国産)、バター、砂糖、アーモンドプードル、小麦粉、蜂蜜、水飴、ほうじ茶、植物油/トレハロース、香料 ●抹茶焼きドーナツ：卵(国産)、砂糖、アーモンドプードル、小麦粉、蜂蜜、水飴、植物油、抹茶、脱脂粉乳、小麦蛋白分解物質/膨張剤、乳化剤(大豆由来)、増粘多糖類、香料、酸化防止剤(ビタミンE)、着色料(カロテン) ●ほうじ茶焼きドーナツ：卵(国産)、砂糖、バター、小麦粉、アーモンドプードル、植物油、ほうじ茶、脱脂粉乳、小麦蛋白分解物質/膨張剤、乳化剤(大豆由来)、増粘多糖類、香料、酸化防止剤(ビタミンE)、着色料(カロテン) 原産地：京都府 原材料の一部に乳、卵、小麦、くるみ、大豆を含む 賞味期限：製造から12カ月、お菓子のみ45日 直射日光・高温多湿を避けて保存してください 配送パターン：常温

ボリューム満点！！ 京の肉入り ハンバーグとコロケセット(6,000円相当) <5000ポイント>

商品コード
2929-A025



内容量：ハンバーグ 5個 コロケ 10個 原材料 ハンバーグ：牛肉(京都府産)、豚肉(国産)、玉葱、液卵、パン粉、トマトケチャップ、食塩(原材料一部に小麦、牛肉、豚肉を含む) コロケ：じゃがいも(国産)、パン粉、牛肉(京都産)、玉ねぎ、砂糖、粒状大豆タンパク、バターミックス、マッシュポテト、醤油、グルタミン酸ナトリウム、食塩/調味料(アミノ酸)、増粘剤(グァーガム)、着色料(カラメル)、膨張剤、イーストフード、V.C、グリセリン酸脂肪酸エステル、クエン酸(一部に小麦・大豆・牛肉を含む) 原産地：日本 原材料の一部に小麦、大豆、牛肉、豚肉を含む 賞味期限：冷凍保存1ヶ月 配送パターン：冷凍 ※写真はイメージです。 ※パッケージは予告なく変更となる場合がございます。

希少な京都府産黒毛和牛「京の肉」を使って作ったハンバーグとコロケのセットです。肉汁たっぷりのずっしりとしたハンバーグとホクホクのコロケは、冷凍なのでお弁当や晩御飯のおかずにも使いやすいタイプです。【京の肉】とはJAグループ京都が生産から流通までを一体的に取り扱ひする京都府産黒毛和牛のことです。四季彩豊かな京都の地でのびのびと育てられた「京の肉」は、環境の変化によるストレスが少ないことから、肉質が良く、雑味のない豊かな風味を味わうことができます。2017年度に開催された第11回全国和牛能力共進会においては、他県の数あるブランド牛が出品される中で、優等賞を受賞しました。「京の肉」であるためには、以下の定義が必要です。・品種が黒毛和種であること。・京都府内で最も長く飼養されていること。・京都市にある中央卸売市場第二市場において食肉加工されること。・日本食肉格付協会の枝肉格付が最高ランクの「A5、B-5及びA-4、B-4規格」であること これらすべてを満たしたものが最高品質の「京の肉」としてお届けができるのです。

京都府産黒毛和牛 京の肉 モモ 焼肉用 300g(6,000円相当) <5000ポイント>

商品コード
2929-A024



内容量：モモ 300g 原材料：牛肉 原産地：京都府 原材料の一部に牛肉を含む 賞味期限：冷凍保存1ヶ月 配送パターン：冷凍 ※写真はイメージです。 ※パッケージは予告なく変更となる場合がございます。

脂身が少なくあっさりとした京都府産黒毛和牛「京の肉」のモモ肉を焼肉用にカットしました。※お肉は冷凍でお届けいたします。食べる時は、冷蔵庫に1日入れて解凍するとおいしく召し上がれます。【京の肉】とはJAグループ京都が生産から流通までを一体的に取り扱ひする京都府産黒毛和牛のことです。四季彩豊かな京都の地でのびのびと育てられた「京の肉」は、環境の変化によるストレスが少ないことから、肉質が良く、雑味のない豊かな風味を味わうことができます。2017年度に開催された第11回全国和牛能力共進会においては、他県の数あるブランド牛が出品される中で、優等賞を受賞しました。「京の肉」であるためには、以下の定義が必要です。・品種が黒毛和種であること。・京都府内で最も長く飼養されていること。・京都市にある中央卸売市場第二市場において食肉加工されること。・日本食肉格付協会の枝肉格付が最高ランクの「A5、B-5及びA-4、B-4規格」であること これらすべてを満たしたものが最高品質の「京の肉」としてお届けができるのです。

山下氏のこだわりの高級玉露 5種類飲み比べセット(6,000円相当) <5000ポイント>

商品コード
2929-A021



内容量：各8g×5袋 原材料：緑茶 原産地：日本 賞味期限：製造日より10か月 配送パターン：常温 ※写真はイメージです。
※パッケージは予告なく変更となる場合がございます。

本当に美味しい玉露をたくさんの皆様を知ってほしいから。舞妓の茶自慢の玉露5種類(各8g)をぜひ、飲みくらべてください。1袋に8gずつ入っているので、おおよそ3～5人分で一煎分がはいっています。本当に美味しい玉露を探している方に、味わっていただきたい飲み比べセットです。この飲み比べは、山下氏の高級玉露が5種類入っています。是非お好みの玉露を見つけてください。100g当たりのお値段 屋敷の茶-21,600円 匠-10,800円 呑みごろ-8,100円 出品玉露-6,480円 山下印-3,780円 【屋敷の茶】屋敷の茶の由来は、名匠「山下」氏の屋敷周りの茶畑で生産される玉露から命名されました。玉露は通常約20日覆いをしますが、この屋敷の茶は約40日覆いを被せます。その理由は日光を遮断することにより、茶葉の成長を遅らせお茶の旨味成分であるアミノ酸をたっぷり含んだ玉露になるからです。屋敷の茶の味わいは、渋みがほとんどなく凝縮された旨味、そして甘味も感じられまさに究極の玉露といえるでしょう。屋敷の茶は茶摘み子さんがすべて手摘みで摘み取られ、年に数キロしか生産できません。約40℃～50℃まで冷ましたお湯を急須に注ぎ、2分ほど待って淹れるのがコツです。ぜひ、舞妓の茶本舗の最高級玉露をお楽しみください。【匠】名匠「山下」氏が、こだわりをもって製造しているのが、玉露「匠」この匠も屋敷の茶と同様に、通常約20日覆いをするとところを、約40日覆いを被せ旨味成分のアミノ酸をたっぷり含んだ玉露の特徴を持っています。渋みがほとんど感じられなく、アミノ酸の一種であるテアニンが凝縮され旨味、甘味も感じられます。とろりとしたその味わいは、これがお茶の味なの？まるでダシみたいとびっくりされるお客様もいらっしゃるほどです。約40℃～50℃まで冷ましたお湯を急須に注ぎ、2分ほど待って淹れるのがコツです。【呑みごろ】蔵出し茶とは、新茶時期に摘まれた茶葉を低温貯蔵し熟成させたお茶のことを言います。夏を越した頃には、旨みが増し新茶の角がとれ、香り豊かなお茶となります。名匠「山下」氏の製造した玉露を自社茶専用冷蔵庫でじっくりと熟成させ旨味をより引き出し、旬を迎えたのが玉露・呑みごろ。約50℃～60℃まで冷ましたお湯を急須に注ぎ、1分30秒ほど待って淹れるのがコツです。旨味・香り・茶葉の形状とも最高級の玉露です

煎茶・玉露フィナンシェ詰合せ (6,000円相当) <5000ポイント>

商品コード
2929-A020



内容量：煎茶 京の露 160g缶入 原材料：緑茶 玉露フィナンシェ 5個入 原材料：卵白（国産）、バター、砂糖(粗製糖)、アーモンドプードル、米粉、玉露パウダー、澱粉、はちみつ/トレハロース、膨張剤（一部に卵・乳成分・アーモンドを含む） ※写真はイメージです。 ※パッケージは予告なく変更となる場合がございます。 原産地：日本 原材料の一部に小麦、乳、卵、大豆を含む 賞味期限：フィナンシェ21日、煎茶10か月 配送パターン：常温

玉露フィナンシェと煎茶 京の露のセットです。【抹茶フィナンシェ】京田辺玉露パウダーをたっぷりと贅沢に使用した「濃茶 玉露フィナンシェ」玉露の風味と苦味がお茶との相性が非常に良く、焦がしバターとアーモンドプードルのコクや旨味が、芳醇で奥深い味わいとなっています。原材料の小麦を米粉に置き換え、茶葉と米粉のバランスを追求し、しっとり濃厚で香り高く仕上がるように一枚一枚丁寧に焼き上げています。グルテンフリーでありながら、通常の焼き菓子と変わらない美味しさをお届けします。【煎茶 京の露】煎茶本来のさっぱりとした渋味と、ほのかな甘さが人気です。約80℃まで冷ましたお湯を急須に注ぎ、1分ほど待って淹れるのがコツです。渋味が少なく、「この商品の煎茶しかダメなの」とお客様にもご満足頂いております。

玉露ばうむくーへん・しあわせ茶 詰合せ(6,000円相当) <5000ポイント>

商品コード
2929-A019



内容量：ばうむくーへん 1個 しあわせ茶ティーバッグ 5g×24袋 原材料 ばうむくーへん：鶏卵(国産)、砂糖、ショートニング、マーガリン、小麦粉、米粉、洋酒、玉露パウダー(京都産)、コーンスターチ、アーモンド加工品(アーモンド、砂糖、水飴)、生クリーム、乳等を主要原料とする食品、水飴/トレハロース、乳化剤、膨張剤、香料、着色料(クチナシ、カラメル、アナトー)、酸化防止剤(V.E)、pH調整剤、(一部に小麦・卵・乳成分・アーモンド・大豆を含む) しあわせ茶ティーバッグ：緑茶、玄米、昆布、抹茶 原産地：日本 原材料の一部に卵、乳、小麦、大豆を含む 賞味期限：ばうむくーへんは製造日より3か月、しあわせ茶は8か月 配送パターン：冷蔵 ※写真はイメージです。 ※パッケージは予告なく変更となる場合がございます。

【玉露ばうむくーへん】京都府内産の玉露を使用したバームクーヘンは米粉を生地に加え、職人が丁寧に焼き上げた和心そそる逸品です。小麦粉は国内産を使用し、毎朝仕入れる新鮮な卵を割って別立てという卵黄でできた生地と卵白でできたメレンゲを最後に合わせる製法により、しっとりとした食感を生み出しています。舞妓の茶本舗の玉露ばうむくーへんの厚さは5cm。食べ応えもあり、シェアして食べるのも最適です。小麦粉にもこだわっており、国内産の小麦粉をサイロの中で約1ヶ月から1ヶ月半もの間寝かせて熟成させます。熟成させることでバームクーヘンのしっとり感と美味しさを引き出しています。外側にフォンダン(砂糖の衣)を塗っているのでアクセントとなっており、しっとり美味しくお召し上がりいただけます。【しあわせ茶 ティーバッグ】楽しくなる、笑顔になる、ホッとする。そんなお茶ができないだろうか？お正月に飲む縁起の良いお茶ができないか？と模索しながら、いろいろなものをブレンドしておりました。ふとしたときに、お湯の中に昆布を浮かべると、これは美味しい。昆布は、縁起物でもあるのでよろ昆布(よろこぶ)なんて表現もできるのでは、これは良いのではと、京都の昆布屋さんで・・・。昆布でも、羅臼昆布、利尻昆布、真昆布など、複数の種類があり、どの昆布がお茶にあうかを吟味に吟味を重ねました。抹茶や、昆布の配合比も、少しずつ調節して、お茶の銘柄も十分に吟味し、思わず笑顔になるお茶ができました。まろやかなお茶の味わいの中に、昆布のおダシが入って、新しい感覚のお茶です。誰もが淹れやすく、ホッと笑顔になる、しあわせ茶をぜひご賞味ください。

玉露ばうむくーへん(6,000円相当) <5000ポイント>

商品コード
2929-A018



内容量：2個 原材料：鶏卵(国産)、砂糖、ショートニング、マーガリン、小麦粉、米粉、洋酒、玉露パウダー(京都産)、コーンスターチ、アーモンド加工品(アーモンド、砂糖、水飴)、生クリーム、乳等を主要原料とする食品、水飴/トレハロース、乳化剤、膨張剤、香料、着色料(クチナシ、カラメル、アナトー)、酸化防止剤(V.E)、pH調整剤、(一部に小麦・卵・乳成分・アーモンド・大豆を含む) 原産地：日本 原材料の一部に卵、乳、小麦、大豆を含む 賞味期限：製造日より3か月 配送パターン：冷蔵 ※写真はイメージです。 ※パッケージは予告なく変更となる場合がございます。

京都府内産の玉露を使用したバームクーヘンは米粉を生地に加え、職人が丁寧に焼き上げた和心そそる逸品です。小麦粉は国内産を使用し、毎朝仕入れる新鮮な卵を割って別立てという卵黄でできた生地と卵白でできたメレンゲを最後に合わせる製法により、しっとりとした食感を生み出しています。舞妓の茶本舗の玉露ばうむくーへんの厚さは5cm。食べ応えもあり、シェアして食べるのも最適です。小麦粉にもこだわっており、国内産の小麦粉をサイロの中で約1ヶ月から1ヶ月半もの間寝かせて熟成させます。熟成させることでバームクーヘンのしっとり感と美味しさを引き出しています。外側にフォンダン(砂糖の衣)を塗っているのでアクセントとなっており、しっとり美味しくお召し上がりいただけます。

精進会席 ゆばずくめ (6,000円相当) <5000ポイント>

商品コード
2980-A001



内容量：【前菜】ゆばしぐれ煮30g×2 【造り】造りゆば40g×2 【焼き物】かば焼きゆば30g×2 【煮物】ゆばの揚げ煮50g×2 【酢の物】白酢和え40g×2 【ご飯】粥170g×2、ゆば実山椒煮30g×2 【味噌汁】白味噌汁180g×2、みそ汁の具(竹ゆば、よもぎ麩、桔梗麩)×2 【香の物】しば漬け30g×2 【水菓子】笹巻わらび餅(笹の舞)35g×2 原材料：【味噌汁】白味噌汁((出汁(こぶ))、白味噌、みりん、醤油、食塩)、具((よもぎ麩(小麦グルテン、もち粉、よもぎ))、(出汁(こぶ))、ゆば(大豆(国産))、桔梗麩、醤油、食塩、植物油) 【ご飯】粥(米(国産)、食塩)、(ゆば実山椒煮(ゆば、みりん、酒、醤油、実山椒)) 【煮物】ゆば、出汁(こぶ)、かえで麩、酒、みりん、醤油、食塩、植物油 【水菓子】砂糖、わらび餅粉、和三盆、加工黒糖、本わらび粉、生姜 【造り】ゆば、豆乳、出汁、(こぶ、椎茸)、醤油、食塩、酒 【酢の物】白酢あん(豆腐、豆乳、砂糖、ごま、醤油、酢、みりん)、ゆば、煮椎茸、人参 【焼き物】ゆば、山芋、みりん、酒、醤油、のり、食塩、植物油、粉山椒 【前菜】ゆば、醤油、みりん、酒、生姜、砂糖 【香の物】しば漬け(胡瓜(国産)、広島菜(中国産)、みょうが(国産)、なす、しそ、ごま)、漬け原材料(醤油、アミノ酸液、タンパク加水分解物、こぶエキス)／トレハロース、消泡剤(炭酸Mg)、調味料(アミノ酸等)、豆腐用凝固剤(粗製海水塩化Mg(にがり))、硫酸Ca(すまし粉)、保存料(ポリリジン、ソルビン酸K)、着色料(ラック色素、赤106、赤3、黄4、青1)、酸味料、香料、(一部に小麦・大豆・ごま・やまいもを含む) 箱サイズ：縦・19cm 横・32.5cm 高さ・5.5cm 原産地：日本 賞味期限：製造日より30日 配送パターン：冷凍

自家製造のゆばをたっぷり9品中7品に使いました。前菜には最後の方に採れる甘みの強いゆばをしぐれ煮に。汲み上げてすぐしゃく状に整形した軟らかいゆばをお造りに。刻んだ平ゆばと山芋をかば焼き風に仕上げ焼き物に。太巻ゆばを揚げ昆布出汁で炊き煮物に。平ゆばを甘酢に漬け泉仙自慢の白酢あん(自家製豆腐と絹こしごま、お酢などで作った)で和え酢の物に。ご飯は、干したゆばと実山椒で作った、ゆば実山椒煮とお粥と一緒に食べていただき。味噌汁には、京都でよく使う白味噌汁に竹ゆばと生麩の具。香の物には、京都の三大漬物のひとつ、しば漬けを。水菓子は泉仙自慢のわらび餅、和三盆と生姜風味の調和のとれた笹の舞をご用意しました。泉仙の精進会席ゆばずくめをご賞味ください。

京都府産宇治抹茶-抹茶濃-ブランドのセット(6,000円相当) <5000ポイント>

商品コード
2929-A016



内容量：宇治抹茶-抹茶濃- 2箱 各30g 原材料：緑茶(京都府産) 抹茶濃ラテ 13g×8本入り 宇治ほうじ茶ラテ 13g×8本入り 碾茶ティーバッグ 4g×12p 原材料：緑茶(京都府産) ※写真はイメージです ※パッケージは予告なく変更となる場合がございます。抹茶濃ラテ-グラニュー糖(国内製造)、クリーミングパウダー、果糖、抹茶(京都府産)、マルトデキストリン、全粉乳/カゼインNa(一部に、乳成分を含む) 宇治ほうじ茶ラテ-グラニュー糖(国内製造)、クリーミングパウダー、果糖、ほうじ茶粉末、マルトデキストリン、全粉乳/カゼインNa(一部に、乳成分を含む) 原産地：京都府 原材料の一部に乳を含む 賞味期限：製造日より12カ月、ラテのみ9カ月 直射日光・高温多湿を避けて保存してください 配送パターン：常温

京都府産茶葉100%を使用した抹茶・ラテ・碾茶のセットになります。【宇治抹茶-抹茶濃-】一番茶のみを使用し、そのままはもちろん、ラテや製菓にもお使いいただけます。【抹茶濃ラテ】宇治抹茶-抹茶濃-の濃厚な味わいを堪能できます。お湯や水にも溶けます。【宇治ほうじ茶ラテ】宇治ほうじ茶の芳ばしい香りを堪能できます。お湯や水にも溶けます。【碾茶ティーバッグ】抹茶の原料となる茶葉のことで、碾茶を石臼等で挽くと抹茶になります。渋みが少なく、独特の芳ばしい香りとまろやかな旨味が特徴です。

お手軽！ 宇治茶セット (6,000円相当) <5000ポイント>

商品コード
2929-A013



内容量：宇治玉露ティーバッグ 5g×12p 宇治煎茶ティーバッグ 4g×12p 碾茶ティーバッグ 4g×12p 原材料：緑茶（京都府産） 抹茶ラテ 13g×8本入り ※写真はイメージです ※パッケージは予告なく変更となる場合がございます。 抹茶ラテ グラニュー糖（国内製造）、クレーミングパウダー、果糖、抹茶（京都府産）、マルトデキストリン、全粉乳/カゼインNa（一部に、乳成分を含む） 原産地：京都府 原材料の一部に乳を含む 賞味期限：製造日より12カ月、ラテのみ9カ月 直射日光・高温多湿を避けて保存してください 配送パターン：常温

専用の茶器がなくてもコップ一つでお手軽に宇治茶をお楽しみいただけます。【宇治玉露】 日本茶の最高峰に位置する宇治玉露は、とろりとした旨味と海苔のような独特の香りが楽しめます。【宇治煎茶】 やましろ産の一番茶のみ使用し、爽やかな香りと上品な飲みが楽しめます。【碾茶】 抹茶の原料となる茶葉のことで、碾茶を石臼等で挽くと抹茶になります。飲みが少なく、独特の芳ばしい香りとまるやかな旨味が特徴です。【抹茶ラテ】 京都府産宇治抹茶-抹茶-の濃厚な味わいを堪能できます。お湯や水にもよく溶けます。

京都府産 丹波大納言小豆(6,000円相当) <5000ポイント>

商品コード
2929-A007



内容量：京都府産丹波大納言小豆 300g×5 原産地：京都府 賞味期限：製造日より1年 配送パターン：常温 ※写真はイメージです。 ※パッケージは予告なく変更となる場合がございます。

大きく、甘く、風味豊かな最上級の小豆 丹波大納言小豆は古くから兵庫県や京都府を中心に栽培されてきた、至極美味な高級品種の小豆です。大粒で甘く豊かな香りと、鮮やかな濃赤色の俵型の外観が特徴で、その美味しさから全国各地の老舗和菓子舗にて最高級和菓子に使用いただくなど、多くの職人に御最厚いいただいています。丹波大納言小豆は晩成種のため生育期間が長く、栽培には非常に多くの労力を要します。収穫時は全ての莢が一度に枯れ上がるのではなく、10月～11月にかけて順番に莢が熟していくため、生産者は何度も何度も往復し手作業で莢もぎを行います。台風の被害も受けやすく、無事に収穫できた時の生産者の喜びはひとしおです。このような事情から、丹波大納言小豆が国内小豆流通量に占める割合は約1%と、非常に貴重な小豆であることがわかります。「おいしい あんこの作り方」材料：丹波大納言小豆・・・300g 砂糖：150g～180g 塩：少々 水：カップ3 作り方 ①：大納言小豆をたっぷりの水に入れて洗い、ごみを取り除き、ざるにあげておく。②：鍋に分量の水と①の大納言小豆を入れ、火にかける。③：沸騰後8割位のゆで汁を捨て、もう一度分量の水を加えて沸騰したら、弱火にし落し蓋をして、時々差し水をしながら柔らかくなるまで煮る。④：③の煮汁を半分に減らし、砂糖、塩を加えて、弱火でコトコトと練り混ぜながら煮詰める。(煮つめ過ぎは冷めた時に固くなる原因となりますのでご注意ください。)

京野菜 盛りだくさんセット 6~10種程度(12,000円相当)
<10000ポイント>



商品コード
2929-A026

内容量：京野菜 6~10種程度 原産地：京都府 賞味期限：生鮮品のため、お早めにお召し上がりください。配送パターン：冷蔵 ※写真はイメージです。 ※パッケージは予告なく変更となる場合がございます。

京都の市場から旬の京野菜をお届けします♪ 時々のおすすめの京野菜を詰めるので中身はお楽しみにお待ちください。おためしセットとの違いは、高級品や野菜の量を増量しています。「京野菜」は気候・風土に適した、特異な形や優れた品質を持つ野菜として、1000年以上昔から伝えられてきました。 ※市場の状況により詰合せ内容は異なるため、セットの中身は選べません。 ※写真はイメージです。セット内容やお野菜のパッケージは変わることがあります。

玉露と抹茶の詰め合わせ (6,000円相当) <5000ポイント>



商品コード
2929-A022

内容量：抹茶ぼーるちょこ：砂糖、ココアバター、全粉乳、カカオマス、抹茶（宇治抹茶）乳糖、脱脂粉乳 / 乳化剤、? 料 (?部に乳成分、??を含む) 抹茶かぶちーの：砂糖（国内製造）、乳糖、全粉乳、植物油、コーンシロップ、抹茶（国産）、脱脂粉乳、デキストリン、加糖脱脂練乳、?塩/乳化剤、カゼイン Na、pH調整剤、調味料（核酸等）、(?部に乳成分・??を含む) 卵白（国産）、バター、砂糖（粗製糖）、アーモンドプードル、米粉、玉露パウダー、澱粉、はちみつ / トレハロース、膨張剤（一部に卵・乳成分・アーモンドを含む）抹茶ミルクジャム：牛乳（国内製造）、生クリーム、甜菜糖、抹茶 ※写真はイメージです ※パッケージは予告なく変更となる場合がございます。 原産地：国産 原材料の一部に卵、乳、アーモンド、大豆を含む 賞味期限：抹茶ぼーるちょこ：10ヶ月 抹茶かぶちーの：6ヶ月 玉露フィナンシェ：21日 直射日光・高温多湿を避けて保存してください 配送パターン：冷蔵

舞妓の茶本舗のスペシャルな玉露と抹茶の詰め合わせはギフトやちょっとした贈り物に最適な商品です♪

抹茶ふいなんしえセット (6,000円相当) <5000ポイント>



商品コード
2993-A001

内容量：抹茶ふいなんしえ 12個 原材料：卵(京都産)、砂糖、バター、小麦粉、チョコレート(砂糖、ココアバター、脱脂粉乳、バターオイル)、ヘーゼルナッツ、アーモンド、牛乳、抹茶、塩/ベーキングパウダー、乳化剤(レシチン)、香料 箱サイズ：約 縦24×横16×高さ6.5cm 原産地：京都府 原材料の一部に卵、乳成分、小麦、大豆を含む 賞味期限：製造日より40日 配送パターン：常温

京都宇治田原にある「茶農喜左衛門小山園製茶場」の抹茶をふんだんに使った「抹茶ふいなんしえ」 1468年から脈々と受け継がれ、守られてきた土から作られる抹茶。良い薫りする抹茶を茶山sweets Halleがフィナンシェに焼き上げました。抹茶の薫りする、しっとりとしたフィナンシェに仕上がっています。

希少！ 京都府産茶葉使用 碾茶ティーバッグ 5袋セット
(6,000円相当) <5000ポイント>



商品コード
2929-A015

内容量：碾茶ティーバッグ 4g×12p 5袋 原材料：緑茶 原産地：京都府 賞味期限：製造日より1年 配送パターン：常温 ※写真はイメージです。 ※パッケージは予告なく変更となる場合がございます。

京都府産の茶葉を100%使用しています！ 碾茶(テンチャ)は抹茶の原料となる茶葉のことで、棚などで覆いをしている茶園で、日光の直射をさけて育てた茶葉を蒸した後、揉まずに乾燥させてつくります。香り豊かで、まったりとした旨味があります。また、碾茶を石臼等で挽くと「抹茶」になります。抹茶となって流通することがほとんどのため、碾茶のままで出るのは大変珍しいです。渋みが少なく、独特の芳ばしい香りともろやかな旨味が特徴です。ティーバッグに加工してあるので茶殻の片付けも楽で、お湯出しはもちろん水出しでもお手軽にお楽しみいただけます。

宇治茶ティーバッグセット(6,000円相当) <5000ポイント>



商品コード
2929-A014

内容量：宇治玉露ティーバッグ 5g×12p 2袋 宇治煎茶ティーバッグ 4g×12p 碾茶ティーバッグ 4g×12p 原材料：緑茶 原産地：京都府 賞味期限：製造日より1年 配送パターン：常温 ※写真はイメージです。 ※パッケージは予告なく変更となる場合がございます。

本格的な宇治茶をコップ一つでお手軽にお楽しみください。ティーバッグはテトラ型を使用しております。【宇治玉露】日本茶の最高峰に位置する宇治玉露は、とろりとした旨味と海苔のような独特の香りが楽しめます。【宇治煎茶】やましろ産の一番茶のみ使用し、爽やかな香りと上品な渋みが楽しめます。【碾茶】抹茶の原料となる茶葉のことで、碾茶を石臼等で挽くと抹茶になります。渋みが少なく、独特の芳ばしい香りともろやかな旨味が特徴です。

宇治のほうじ茶セット おまけつき(6,000円相当) <5000ポイント>



商品コード
2929-A010

内容量：ほうじ茶500g 3袋 碾茶ティーバッグ 4g×12p 原材料：緑茶 原産地：京都府 賞味期限：製造日より1年 配送パターン：常温 ※写真はイメージです。 ※パッケージは予告なく変更となる場合がございます。

宇治茶の本場・やましろ地域で育てられた茶葉を使用しているので、お茶そのものの風味が違います。高温で焙じており香りの立ち方もよいです。また、高温で焙じる際にカフェインがとばされるほうじ茶は刺激が少なく家族みんなで楽しめるお茶となっています。おまけで、抹茶の原料となる碾茶をティーバッグにした珍しい商品をお付けいたします。

京都府産 宇治茶の定番2缶セット(6,000円相当) <5000ポイント>



商品コード
2929-A009

内容量：宇治玉露 160g缶入り 宇治煎茶 160g缶入り 原材料：緑茶 原産地：京都府 賞味期限：製造日より1年 配送パターン：常温 ※写真はイメージです。 ※パッケージは予告なく変更となる場合がございます。

京都府産の宇治茶のセットをお届けいたします。宇治茶の代名詞である宇治玉露と宇治煎茶をたっぷり160gずつ缶に入れてお届けします。【玉露】沸騰した湯を50～60度にさましてから急須に注いでください。茶葉の量は、3人分で約10g。湯を注いで2～3分おいてから、少しずつ分けます。必ず最後の一滴までしぼりきってくださいね。【煎茶】沸騰した湯を80度にさましてから急須に注いでください。茶葉の量は5人分で10g。湯は少しずつ入れていきます。湯量は茶葉がひたる程度。1分ほどおいたあと湯呑みに注いでください。1煎目、2煎目、3煎目、と淹れる温度を徐々に高くし、抽出時間を短くしていくことで、煎を重ねるごとに味わいの変化を楽しむことができます。

農林水産大臣賞受賞のブランド豚「京丹波高原豚」のしゃぶしゃぶ用2種セット(肩ロース・バラ 各500g)(6,000円相当) <5000ポイント>



商品コード
2929-A008

内容量：肩ローススライス 500g バラスライス 500g
原材料：豚肉 原産地：京都府 原材料の一部に豚肉を含む 賞味期限：加工日より14日 配送パターン：冷凍 ※写真はイメージです。 ※パッケージは予告なく変更となる場合がございます。

肩ロースは、濃厚な旨味と甘み豊かな脂身、きれいなピンク色をした柔らかな霜降りの肉が魅力です。細かく脂肪が入りこくのある味わい肩ローススライスいかがですか？バラは、濃厚な旨味と甘み豊かな脂身、きれいなピンク色をした柔らかな肉質が魅力です。赤身と脂身が層になっていて柔らかく、脂身の甘味があじわえるバラスライスいかがですか？

【京丹波高原豚】は有限会社日吉ファームが自社で血統を守り続け、厳選した親豚を交雑した三元豚。西日本枝肉コンクールで最高位（農林水産大臣賞）を3回受賞し、2019年のG20大阪サミットのレセプションにも提供された京都が誇るブランド豚です。 ※木曜日と土曜日に出荷いたします。

京野菜 おためしセット 6種程度(6,000円相当) <5000ポイント>



商品コード
2929-A001

内容量：京野菜6種程度 原産地：京都府 賞味期限：生鮮品のため、お早めにお召し上がりください。 配送パターン：冷蔵 ※写真はイメージです。 ※パッケージは予告なく変更となる場合がございます。

京都の市場から旬の京野菜をお届けします♪ 時々のおすすめの京野菜を詰めるので中身はお楽しみにお待ちください。「京野菜」は気候・風土に適した、特異な形や優れた品質を持つ野菜として、1000年以上昔から伝えられてきました。 ※市場の状況により詰合せ内容は異なるため、セットの中身は選べません。 ※写真はイメージです。セット内容やお野菜のパッケージは変わることがあります。

【紙クーポン】 京都省エネポイント 20,000円 <20000ポイント>



商品コード
kyoto-20000

スマートフォン専用アプリでご利用頂けます。 ・紙クーポン利用可能店舗は公式HPよりご確認ください。 ・記載の有効期間内に限りご利用頂けます。(期限を過ぎた場合は無効となります。) ・お客様のご都合による商品の返品及び交換はできません。 ・お釣りはできません。 ・本券は偽造及び複写対策を講じています。転売・譲渡・換金はできません。 ・本クーポンの盗難・紛失・滅失によるトラブルに対して、京都府および京都省エネ家電購入キャンペーン事務局は一切の責任を負いません。 ・通信会社の都合・第三者の不正利用・自然災害などその他の事情で本クーポンが使用できない場合に関して、京都府および京都省エネ家電購入キャンペーン事務局は一切の責任を負いません。

京都府内の加盟店で利用できる地域通貨クーポンです。ポイントの有効期限は、2025年2月28日 23:59:59 までです。ご利用可能な店舗は下記URLよりご確認ください。
<https://kyotofu-shoene.jp/shop/region-pay>

【紙クーポン】 京都省エネポイント 19,000円 <19000ポイント>



商品コード
kyoto-19000

スマートフォン専用アプリでご利用頂けます。 ・紙クーポン利用可能店舗は公式HPよりご確認ください。 ・記載の有効期間内に限りご利用頂けます。(期限を過ぎた場合は無効となります。) ・お客様のご都合による商品の返品及び交換はできません。 ・お釣りはできません。 ・本券は偽造及び複写対策を講じています。転売・譲渡・換金はできません。 ・本クーポンの盗難・紛失・滅失によるトラブルに対して、京都府および京都省エネ家電購入キャンペーン事務局は一切の責任を負いません。 ・通信会社の都合・第三者の不正利用・自然災害などその他の事情で本クーポンが使用できない場合に関して、京都府および京都省エネ家電購入キャンペーン事務局は一切の責任を負いません。

京都府内の加盟店で利用できる地域通貨クーポンです。ポイントの有効期限は、2025年2月28日 23:59:59 までです。ご利用可能な店舗は下記URLよりご確認ください。
<https://kyotofu-shoene.jp/shop/region-pay>

【紙クーポン】 京都市エネポイント 18,000円 <18000ポイント>

商品コード
kyoto-18000



スマートフォン専用アプリでご利用頂けます。・紙クーポン利用可能店舗は公式HPよりご確認ください。・記載の有効期間内に限りご利用頂けます。(期限を過ぎた場合は無効となります。)

・お客様のご都合による商品の返品及び交換はできません。・お釣りはできません。・本券は偽造及び複写対策を講じています。転売・譲渡・換金はできません。

・本クーポンの盗難・紛失・滅失によるトラブルに対して、京都府および京都市エネ家電購入キャンペーン事務局は一切の責任を負いません。・通信会社の都合・第三者の不正利用・自然災害などその他の事情で本クーポンが使用できない場合に関して、京都府および京都市エネ家電購入キャンペーン事務局は一切の責任を負いません。

京都府内の加盟店で利用できる地域通貨クーポンです。ポイントの有効期限は、2025年2月28日 23:59:59 までです。ご利用可能な店舗は下記URLよりご確認ください。
<https://kyotofu-shoene.jp/shop/region-pay>

【紙クーポン】 京都市エネポイント 17,000円 <17000ポイント>

商品コード
kyoto-17000



スマートフォン専用アプリでご利用頂けます。・紙クーポン利用可能店舗は公式HPよりご確認ください。・記載の有効期間内に限りご利用頂けます。(期限を過ぎた場合は無効となります。)

・お客様のご都合による商品の返品及び交換はできません。・お釣りはできません。・本券は偽造及び複写対策を講じています。転売・譲渡・換金はできません。

・本クーポンの盗難・紛失・滅失によるトラブルに対して、京都府および京都市エネ家電購入キャンペーン事務局は一切の責任を負いません。・通信会社の都合・第三者の不正利用・自然災害などその他の事情で本クーポンが使用できない場合に関して、京都府および京都市エネ家電購入キャンペーン事務局は一切の責任を負いません。

京都府内の加盟店で利用できる地域通貨クーポンです。ポイントの有効期限は、2025年2月28日 23:59:59 までです。ご利用可能な店舗は下記URLよりご確認ください。
<https://kyotofu-shoene.jp/shop/region-pay>

【紙クーポン】 京都市エネポイント 16,000円 <16000ポイント>

商品コード
kyoto-16000



スマートフォン専用アプリでご利用頂けます。・紙クーポン利用可能店舗は公式HPよりご確認ください。・記載の有効期間内に限りご利用頂けます。(期限を過ぎた場合は無効となります。)

・お客様のご都合による商品の返品及び交換はできません。・お釣りはできません。・本券は偽造及び複写対策を講じています。転売・譲渡・換金はできません。

・本クーポンの盗難・紛失・滅失によるトラブルに対して、京都府および京都市エネ家電購入キャンペーン事務局は一切の責任を負いません。・通信会社の都合・第三者の不正利用・自然災害などその他の事情で本クーポンが使用できない場合に関して、京都府および京都市エネ家電購入キャンペーン事務局は一切の責任を負いません。

京都府内の加盟店で利用できる地域通貨クーポンです。ポイントの有効期限は、2025年2月28日 23:59:59 までです。ご利用可能な店舗は下記URLよりご確認ください。
<https://kyotofu-shoene.jp/shop/region-pay>

【紙クーポン】 京都市エネポイント 15,000円 <15000ポイント>

商品コード
kyoto-15000



スマートフォン専用アプリでご利用頂けます。・紙クーポン利用可能店舗は公式HPよりご確認ください。・記載の有効期間内に限りご利用頂けます。(期限を過ぎた場合は無効となります。)

・お客様のご都合による商品の返品及び交換はできません。・お釣りはできません。・本券は偽造及び複写対策を講じています。転売・譲渡・換金はできません。

・本クーポンの盗難・紛失・滅失によるトラブルに対して、京都府および京都市エネ家電購入キャンペーン事務局は一切の責任を負いません。・通信会社の都合・第三者の不正利用・自然災害などその他の事情で本クーポンが使用できない場合に関して、京都府および京都市エネ家電購入キャンペーン事務局は一切の責任を負いません。

京都府内の加盟店で利用できる地域通貨クーポンです。ポイントの有効期限は、2025年2月28日 23:59:59 までです。ご利用可能な店舗は下記URLよりご確認ください。
<https://kyotofu-shoene.jp/shop/region-pay>

【紙クーポン】 京都市エネポイント 14,000円 <14000ポイント>



商品コード
kyoto-14000

スマートフォン専用アプリでご利用頂けます。・紙クーポン利用可能店舗は公式HPよりご確認ください。・記載の有効期間内に限りご利用頂けます。(期限を過ぎた場合は無効となります。)

・お客様の都合による商品の返品及び交換はできません。・お釣りはできません。・本券は偽造及び複写対策を講じています。転売・譲渡・換金はできません。・本クーポンの盗難・紛失・滅失によるトラブルに対して、京都府および京都市エネ家電購入キャンペーン事務局は一切の責任を負いません。・通信会社の都合・第三者の不正利用・自然災害などその他の事情で本クーポンが使用できない場合に関して、京都府および京都市エネ家電購入キャンペーン事務局は一切の責任を負いません。

京都府内の加盟店で利用できる地域通貨クーポンです。ポイントの有効期限は、2025年2月28日 23:59:59 までです。ご利用可能な店舗は下記URLよりご確認ください。
<https://kyotofu-shoene.jp/shop/region-pay>

【紙クーポン】 京都市エネポイント 13,000円 <13000ポイント>



商品コード
kyoto-13000

スマートフォン専用アプリでご利用頂けます。・紙クーポン利用可能店舗は公式HPよりご確認ください。・記載の有効期間内に限りご利用頂けます。(期限を過ぎた場合は無効となります。)

・お客様の都合による商品の返品及び交換はできません。・お釣りはできません。・本券は偽造及び複写対策を講じています。転売・譲渡・換金はできません。・本クーポンの盗難・紛失・滅失によるトラブルに対して、京都府および京都市エネ家電購入キャンペーン事務局は一切の責任を負いません。・通信会社の都合・第三者の不正利用・自然災害などその他の事情で本クーポンが使用できない場合に関して、京都府および京都市エネ家電購入キャンペーン事務局は一切の責任を負いません。

京都府内の加盟店で利用できる地域通貨クーポンです。ポイントの有効期限は、2025年2月28日 23:59:59 までです。ご利用可能な店舗は下記URLよりご確認ください。
<https://kyotofu-shoene.jp/shop/region-pay>

【紙クーポン】 京都市エネポイント 12,000円 <12000ポイント>



商品コード
kyoto-12000

スマートフォン専用アプリでご利用頂けます。・紙クーポン利用可能店舗は公式HPよりご確認ください。・記載の有効期間内に限りご利用頂けます。(期限を過ぎた場合は無効となります。)

・お客様の都合による商品の返品及び交換はできません。・お釣りはできません。・本券は偽造及び複写対策を講じています。転売・譲渡・換金はできません。・本クーポンの盗難・紛失・滅失によるトラブルに対して、京都府および京都市エネ家電購入キャンペーン事務局は一切の責任を負いません。・通信会社の都合・第三者の不正利用・自然災害などその他の事情で本クーポンが使用できない場合に関して、京都府および京都市エネ家電購入キャンペーン事務局は一切の責任を負いません。

京都府内の加盟店で利用できる地域通貨クーポンです。ポイントの有効期限は、2025年2月28日 23:59:59 までです。ご利用可能な店舗は下記URLよりご確認ください。
<https://kyotofu-shoene.jp/shop/region-pay>

【紙クーポン】 京都市エネポイント 11,000円 <11000ポイント>



商品コード
kyoto-11000

スマートフォン専用アプリでご利用頂けます。・紙クーポン利用可能店舗は公式HPよりご確認ください。・記載の有効期間内に限りご利用頂けます。(期限を過ぎた場合は無効となります。)

・お客様の都合による商品の返品及び交換はできません。・お釣りはできません。・本券は偽造及び複写対策を講じています。転売・譲渡・換金はできません。・本クーポンの盗難・紛失・滅失によるトラブルに対して、京都府および京都市エネ家電購入キャンペーン事務局は一切の責任を負いません。・通信会社の都合・第三者の不正利用・自然災害などその他の事情で本クーポンが使用できない場合に関して、京都府および京都市エネ家電購入キャンペーン事務局は一切の責任を負いません。

京都府内の加盟店で利用できる地域通貨クーポンです。ポイントの有効期限は、2025年2月28日 23:59:59 までです。ご利用可能な店舗は下記URLよりご確認ください。
<https://kyotofu-shoene.jp/shop/region-pay>

【紙クーポン】京都市エネポイント 10,000円 <10000ポイント>

商品コード
kyoto-10000



スマートフォン専用アプリでご利用頂けます。・紙クーポン利用可能店舗は公式HPよりご確認ください。・記載の有効期間内に限りご利用頂けます。(期限を過ぎた場合は無効となります。)・お客様のご都合による商品の返品及び交換はできません。・お釣りはできません。・本券は偽造及び複写対策を講じています。転売・譲渡・換金はできません。・本クーポンの盗難・紛失・滅失によるトラブルに対して、京都府および京都市エネ家電購入キャンペーン事務局は一切の責任を負いません。・通信会社の都合・第三者の不正利用・自然災害などその他の事情で本クーポンが使用できない場合に関して、京都府および京都市エネ家電購入キャンペーン事務局は一切の責任を負いません。

京都府内の加盟店で利用できる地域通貨クーポンです。ポイントの有効期限は、2025年2月28日 23:59:59 までです。ご利用可能な店舗は下記URLよりご確認ください。
<https://kyotofu-shoene.jp/shop/region-pay>

【紙クーポン】京都市エネポイント 9,000円 <9000ポイント>

商品コード
kyoto-9000



スマートフォン専用アプリでご利用頂けます。・紙クーポン利用可能店舗は公式HPよりご確認ください。・記載の有効期間内に限りご利用頂けます。(期限を過ぎた場合は無効となります。)・お客様のご都合による商品の返品及び交換はできません。・お釣りはできません。・本券は偽造及び複写対策を講じています。転売・譲渡・換金はできません。・本クーポンの盗難・紛失・滅失によるトラブルに対して、京都府および京都市エネ家電購入キャンペーン事務局は一切の責任を負いません。・通信会社の都合・第三者の不正利用・自然災害などその他の事情で本クーポンが使用できない場合に関して、京都府および京都市エネ家電購入キャンペーン事務局は一切の責任を負いません。

京都府内の加盟店で利用できる地域通貨クーポンです。ポイントの有効期限は、2025年2月28日 23:59:59 までです。ご利用可能な店舗は下記URLよりご確認ください。
<https://kyotofu-shoene.jp/shop/region-pay>

【紙クーポン】京都市エネポイント 8,000円 <8000ポイント>

商品コード
kyoto-8000



スマートフォン専用アプリでご利用頂けます。・紙クーポン利用可能店舗は公式HPよりご確認ください。・記載の有効期間内に限りご利用頂けます。(期限を過ぎた場合は無効となります。)・お客様のご都合による商品の返品及び交換はできません。・お釣りはできません。・本券は偽造及び複写対策を講じています。転売・譲渡・換金はできません。・本クーポンの盗難・紛失・滅失によるトラブルに対して、京都府および京都市エネ家電購入キャンペーン事務局は一切の責任を負いません。・通信会社の都合・第三者の不正利用・自然災害などその他の事情で本クーポンが使用できない場合に関して、京都府および京都市エネ家電購入キャンペーン事務局は一切の責任を負いません。

京都府内の加盟店で利用できる地域通貨クーポンです。ポイントの有効期限は、2025年2月28日 23:59:59 までです。ご利用可能な店舗は下記URLよりご確認ください。
<https://kyotofu-shoene.jp/shop/region-pay>

【紙クーポン】京都市エネポイント 7,000円 <7000ポイント>

商品コード
kyoto-7000



スマートフォン専用アプリでご利用頂けます。・紙クーポン利用可能店舗は公式HPよりご確認ください。・記載の有効期間内に限りご利用頂けます。(期限を過ぎた場合は無効となります。)・お客様のご都合による商品の返品及び交換はできません。・お釣りはできません。・本券は偽造及び複写対策を講じています。転売・譲渡・換金はできません。・本クーポンの盗難・紛失・滅失によるトラブルに対して、京都府および京都市エネ家電購入キャンペーン事務局は一切の責任を負いません。・通信会社の都合・第三者の不正利用・自然災害などその他の事情で本クーポンが使用できない場合に関して、京都府および京都市エネ家電購入キャンペーン事務局は一切の責任を負いません。

京都府内の加盟店で利用できる地域通貨クーポンです。ポイントの有効期限は、2025年2月28日 23:59:59 までです。ご利用可能な店舗は下記URLよりご確認ください。
<https://kyotofu-shoene.jp/shop/region-pay>

【紙クーポン】京都市エネポイント 6,000円 <6000ポイント>



商品コード
kyoto-6000

スマートフォン専用アプリでご利用頂けます。・紙クーポン利用可能店舗は公式HPよりご確認ください。・記載の有効期間内に限りご利用頂けます。(期限を過ぎた場合は無効となります。)・お客様のご都合による商品の返品及び交換はできません。・お釣りはできません。・本券は偽造及び複写対策を講じています。転売・譲渡・換金はできません。・本クーポンの盗難・紛失・滅失によるトラブルに対して、京都府および京都市エネ家電購入キャンペーン事務局は一切の責任を負いません。・通信会社の都合・第三者の不正利用・自然災害などその他の事情で本クーポンが使用できない場合に関して、京都府および京都市エネ家電購入キャンペーン事務局は一切の責任を負いません。

京都府内の加盟店で利用できる地域通貨クーポンです。ポイントの有効期限は、2025年2月28日 23:59:59 までです。ご利用可能な店舗は下記URLよりご確認ください。
<https://kyotofu-shoene.jp/shop/region-pay>

【紙クーポン】京都市エネポイント 5,000円 <5000ポイント>



商品コード
kyoto-5000

スマートフォン専用アプリでご利用頂けます。・紙クーポン利用可能店舗は公式HPよりご確認ください。・記載の有効期間内に限りご利用頂けます。(期限を過ぎた場合は無効となります。)・お客様のご都合による商品の返品及び交換はできません。・お釣りはできません。・本券は偽造及び複写対策を講じています。転売・譲渡・換金はできません。・本クーポンの盗難・紛失・滅失によるトラブルに対して、京都府および京都市エネ家電購入キャンペーン事務局は一切の責任を負いません。・通信会社の都合・第三者の不正利用・自然災害などその他の事情で本クーポンが使用できない場合に関して、京都府および京都市エネ家電購入キャンペーン事務局は一切の責任を負いません。

京都府内の加盟店で利用できる地域通貨クーポンです。ポイントの有効期限は、2025年2月28日 23:59:59 までです。ご利用可能な店舗は下記URLよりご確認ください。
<https://kyotofu-shoene.jp/shop/region-pay>

【紙クーポン】京都市エネポイント 4,000円 <4000ポイント>



商品コード
kyoto-4000

スマートフォン専用アプリでご利用頂けます。・紙クーポン利用可能店舗は公式HPよりご確認ください。・記載の有効期間内に限りご利用頂けます。(期限を過ぎた場合は無効となります。)・お客様のご都合による商品の返品及び交換はできません。・お釣りはできません。・本券は偽造及び複写対策を講じています。転売・譲渡・換金はできません。・本クーポンの盗難・紛失・滅失によるトラブルに対して、京都府および京都市エネ家電購入キャンペーン事務局は一切の責任を負いません。・通信会社の都合・第三者の不正利用・自然災害などその他の事情で本クーポンが使用できない場合に関して、京都府および京都市エネ家電購入キャンペーン事務局は一切の責任を負いません。

京都府内の加盟店で利用できる地域通貨クーポンです。ポイントの有効期限は、2025年2月28日 23:59:59 までです。ご利用可能な店舗は下記URLよりご確認ください。
<https://kyotofu-shoene.jp/shop/region-pay>

【紙クーポン】京都市エネポイント 3,000円 <3000ポイント>



商品コード
kyoto-3000

スマートフォン専用アプリでご利用頂けます。・紙クーポン利用可能店舗は公式HPよりご確認ください。・記載の有効期間内に限りご利用頂けます。(期限を過ぎた場合は無効となります。)・お客様のご都合による商品の返品及び交換はできません。・お釣りはできません。・本券は偽造及び複写対策を講じています。転売・譲渡・換金はできません。・本クーポンの盗難・紛失・滅失によるトラブルに対して、京都府および京都市エネ家電購入キャンペーン事務局は一切の責任を負いません。・通信会社の都合・第三者の不正利用・自然災害などその他の事情で本クーポンが使用できない場合に関して、京都府および京都市エネ家電購入キャンペーン事務局は一切の責任を負いません。

京都府内の加盟店で利用できる地域通貨クーポンです。ポイントの有効期限は、2025年2月28日 23:59:59 までです。ご利用可能な店舗は下記URLよりご確認ください。
<https://kyotofu-shoene.jp/shop/region-pay>

【紙クーポン】 京都市エネポイント 2,000円 <2000ポイント
>

商品コード
kyoto-2000



スマートフォン専用アプリでご利用頂けます。・紙クーポン
利用可能店舗は公式HPよりご確認ください。・記載の有
効期間内に限りご利用頂けます。(期限を過ぎた場合は無効と
なります。)・お客様のご都合による商品の返品及び交換は
できません。・お釣りはできません。・本券は偽造及び
複写対策を講じています。転売・譲渡・換金はできません。

・本クーポンの盗難・紛失・滅失によるトラブルに対し
て、京都府および京都市エネ家電購入キャンペーン事務局は
一切の責任を負いません。・通信会社の都合・第三者の不正
利用・自然災害などその他の事情で本クーポンが使用できな
い場合に関して、京都府および京都市エネ家電購入キャンペ
ーン事務局は一切の責任を負いません。

京都府内の加盟店で利用できる地域通貨クーポンです。ポイ
ントの有効期限は、2025年2月28日 23:59:59 までです。ご
利用可能な店舗は下記URLよりご確認ください。
<https://kyotofu-shoene.jp/shop/region-pay>

【紙クーポン】 京都市エネポイント 1,000円 <1000ポイント
>

商品コード
kyoto-1000



スマートフォン専用アプリでご利用頂けます。・紙クーポン
利用可能店舗は公式HPよりご確認ください。・記載の有
効期間内に限りご利用頂けます。(期限を過ぎた場合は無効と
なります。)・お客様のご都合による商品の返品及び交換は
できません。・お釣りはできません。・本券は偽造及び
複写対策を講じています。転売・譲渡・換金はできません。

・本クーポンの盗難・紛失・滅失によるトラブルに対し
て、京都府および京都市エネ家電購入キャンペーン事務局は
一切の責任を負いません。・通信会社の都合・第三者の不正
利用・自然災害などその他の事情で本クーポンが使用できな
い場合に関して、京都府および京都市エネ家電購入キャンペ
ーン事務局は一切の責任を負いません。

京都府内の加盟店で利用できる地域通貨クーポンです。ポイ
ントの有効期限は、2025年2月28日 23:59:59 までです。ご
利用可能な店舗は下記URLよりご確認ください。
<https://kyotofu-shoene.jp/shop/region-pay>

ポイント交換・お問い合わせは下記の番号より承ります。

 **050-5538-3113**

「京都市エネ家電購入キャンペーン」事務局 受付時間 9:00～17:00(土日祝除く)

個人情報の取り扱いについて

商品のお申し込みの際にお客様より頂きました個人情報につきましては、お客様の同意がない限り第三者に提供または開示いたしません。商品の手配、配送のために必要な情報をメール等で委託業者に委託する場合があります。

個人情報の開示・訂正・抹消についてのお問い合わせ窓口

株式会社ギフトパッド個人情報相談窓口お客様サポートセンター 住所：大阪府大阪市西区南堀江3-9-13 堀江家具 WESTビルディング4F
TEL：06-6537-7036 FAX：06-6537-7564 E-MAIL：privacy@giftpad.jp