

京都丹後
与謝野町



Seibu Farm
YOSANO · KYOTO

京都丹後の入口にある与謝野町。
大江山のふもとに誠武農園があります。
山から流れる豊かな自然水で育つ京野菜を皆様に。

- Yosano Valley -



京都は丹後地方、与謝野の谷 特有の気候のなかで、
山から流れる美味しい水、日本海から吹く湿度の高い風を目一杯に吸収して
たくましく育つ、季節の美味しい野菜を皆様にお届けします。

美味しい野菜を沢山の方々に食べていただき、幸せになっていただきたい。
安全・安心なお米や野菜作りを目指し、食べて元気になっていただきたい。
そんな思いを胸に、日々農業と向き合っています。



seibunouen.com

- 誠武農園 -



緑の贅沢！

たべる小松菜ドレッシング

Edible Komatsuna (Japanese mustard spinach) Dressing

小松菜がおよそ20本分詰まった栄養たっぷりの贅沢なドレッシングです。サラダはもちろん、冷奴、餃子、ステーキなど、様々な料理に合います。

■ 1ケース：24本入り

エキストラ・ヴァージン・ プレミアムガーリックオイル Extra-Virgin Premium Garlic Oil

にんにく好き農家が育てて作ったにんにく油。サラダ、肉料理、麺類、冷奴、スープに、様々な料理に合います。

料理の仕上げに至福の1滴を・・・

■ 1ケース：24本入



至福の1滴。

のむ小松菜

Drinkable Komatsuna (Japanese mustard spinach)

ひと瓶におよそ6本分の小松菜が入っています。(小松菜には、ほうれん草の約3倍のカルシウムが含まれているといわれます)京丹後の梨がほんのり香り飲みやすくなっています。

■ 180ml / 1ケース：30本入り

■ 720ml / 1ケース：12本入り



ほんのり京丹後の梨入り。体が喜ぶドリンクです。

にんにく万能ダレ3種 ~ 醤油・味噌・にんにく増々~

Versatile Garlic Sauce (3types) ~ Soy sauce · Miso · Extra garlic ~

自家製にんにくを大量に、贅沢に使用した食欲をそそる香りの濃厚にんにくだれ！焼肉、ステーキ、サラダ、カツ、炒め物に抜群に合います。

3種類のにんにく達をお楽しみ下さい。

醤油・味噌 一瓶：にんにく4片使用

増々(ましまし) 一瓶：にんにく2玉使用

■ 1ケース：30本入り



元気は美味い！にんにく好きの御用達。



食卓の頼れるDip!

にんにく味噌ディップ ~ 味噌・唐辛子味噌 ~

Garlic Miso Dip Sauce ~ Miso · Chili pepper Miso ~

にんにくの香りと旨味。味噌のコク。肉や野菜にそのままつけて。様々な料理の調味料として。風味豊かに引き立ててくれます。



うちげの名物 赤かぶ漬 Red Turnip Pickles

赤かぶ漬けて18年の名物おばちゃんチエちゃんの赤かぶ漬は、かぶ本来の新鮮食感とやさしい甘酢の風味が絶品。丹後の海の天然塩を使った、無添加の漬物です。

丁寧なしごとが、美味しさの秘訣。



山から流れる豊かな自然水で育ったお米です！

京の豆っこ米

Kyo no Mamekko Mai (Branded rice)

有機質肥料「京の豆っこ」を使用し、安心して良食味を追求したお米です。京都で1番！西日本で1番美味しいお米をご賞味ください。

にんにくセット【至福】

Garlic Package [SHI-FUKU ~BLISS~]

にんにくシリーズ、ここに集結！至福を皆様へ。食欲に捧げる、大地の贈り物。にんにく好き農家が育てて作ったご飯とおかずの調味料。

「にんにく」たっぷり！
万能たれ2種・おいる・
味噌ディップ2種。香りと旨味の至福の調味料セット。



有限会社 誠武農園

〒629-2422 京都府与謝郡与謝野町字滝 3074

Tel : 0772-43-2319 Fax : 0772-43-2320