

農人たちが丹精込めて作るから
伝えたい思い、感じてほしいストーリーがある。

京都府内に産地を持ち、夏は亀岡・美山、冬は京都市内と産地リレーを行い、1年通して九条ねぎをお届け。京都特有の盆地の気候に合わせて、丁寧に栽培、収穫をし、自社工場にて加工して販売します。季節ごとに産地を変えることで本当に美味しい九条ねぎを育てています。



京の伝統野菜「九条ねぎ」のことなら
私たちが農人へこと京都へ

What's?
九条ねぎ

「九条ねぎって、太くて風味豊かで甘いんです。」

伝統野菜として知られる九条ねぎは、甘みと葉肉の厚さが特徴の青ねぎ。他種にはない「ぬめり」がありますが、そこに甘さと香りが凝縮されています。九条ねぎは、別名「葉葱の王様」とも言われています。青い部分・白い部分にそれぞれ栄養があり全部食べることができます。



こと京都って?
京都をテーマに、
こと(古都・事・言)を
発信します。

古都 京都の昔ながらの
良いところを提供します。

事 物だけの提供ではなく、
事(ストーリー)を提供します。

言 売ることだけでなく、
伝えることにも重点を置きます。

京都市伏見区横大路下三栖里ノ内30番地
☎075・601・0668
営業時間: 平日9時~17時(土日祝休み)

HPで通販やギフトセットをチェック!

CLICK!! >>

商品紹介



農水省主催「第1回地場もん国民大賞」
500品の中から選考 **審査員賞受賞!**

老舗油専門店[山中油店]、イタリアレストラン[イル・ギオットーネ]の笹島シェフ、[こと京都]がコラボし、風味豊かなフレーバーオイルが誕生。パンにつけて、スープに落として、パスタに和えて、炒め物に加えて...いつもの食卓に手軽に京野菜を取り入れて、ちょっとお洒落に★

九条ねぎがいっぱい!!
GIFT SET
美味しいものだからこそ大切な人へ。



自社工場で加工した九条ねぎのパウダーやペーストから作ったドレッシングやカレー、ポタージュ等が詰まった、農人たちの贈りもの。ねぎ好きにはたまらない[こと京都]オリジナルのギフトセットが完成! 詳しくはHPをチェック!

通販で全国発送も可能! [こと京都]の全商品は、JR京都伊勢丹[SUVACO]で購入できます。

雑誌「Leaf」の
フリーペーパー「Leaf mini」
の野菜情報誌

Leaf ベジ

2014 臨時増刊号に広告掲載



P.19 に掲載

2014年2月から、
京都内の地下鉄・駅構内
約30箇所に設置される「Leaf ベジ」に
広告が掲載されます。
ぜひ、お手にとってご覧ください!