



②4 レンジアップ 玄米ごはん『石清水』(R) 1個 360円

京都辻農園の全国コンクール受賞米『石清水』の玄米ごはんが、レンジでチンするだけで簡単に味わえます。米の甘み、旨味、風味にこだわり、手間を惜しまず生産された農薬不使用の玄米です。



②5 レンジアップ 筍ごはん 1個 360円

満天青空レストランから生まれた商品です。京都辻農園の全国コンクール受賞米『石清水』と京の逸品白子京筍を使用したとても贅沢な筍ごはん。レンジでチンするだけで、いつでも気軽に、もっちりおこわ風『筍ごはん』が食べられます。

【問】株式会社辻富(京都辻農園)
【所】八幡市八幡松原11
【電】075-950-8811
【営】9:00~18:00 【休】不定休
【H】https://kyoto-t.net

工芸品



②7 竹 箸置き 1個 1,650円

八幡の竹とガラスの原料を混合させ、1300度の窯で溶かして八幡の竹をイメージし色合いを特別にブレンドした竹型の箸置き。日常に八幡を感じることができる商品です。

【問】SUN GLASS STUDIO KYOTO
【所】八幡市橋本塩釜10-20 【電】075-983-7733
【営】9:00~17:00 【休】水曜日
【H】http://sun-glassstudio.jp



②6 八葱ラーメン new 1皿 600円 ※テイクアウトのみ

八幡市商工会青年部で八幡の新名物になる食べ物を作りました!八幡の特産である「九条ネギ」と「筍」をふだんに使い、鶏がらスープで味付けをした焼きそばの様な見た目の新しいラーメンです。

【問】Negiyaki TIGER
【所】八幡市八幡三反長46-6 【電】075-203-6553
【営】10:30~13:30(日曜日のみ18:00まで)
【休】月曜日、火曜日
【H】https://www.instagram.com/negi_yaki_tiger

②8 關原人形 「平和を祈る」 new 1体 385,000円



世界の平和、人々の心の平和を願い、細部にまで魂を込めてつくられた人形です。日本の伝統技術を駆使し素材にこだわり、特に髪は日本製の絹糸「小石丸」を使い、特別に開発した「關原黒」で染めて、關原氏独自の技術で結われています。

【問】關原工房 關原紫光 【所】八幡市八幡北浦8
【電】お問い合わせはHPからお願いいたします。
【H】http://www.kyo-ningyo.net

京都府八幡市ならではの特産品を認定 / やわたスランド ヤワタカラ

京都府南部に位置する八幡市で生まれた特産品の中からデザイン・素材・歴史などを審査し、“やわたらしさ”が溢れる商品を地域ブランドとして認定しました。地元で愛される『ヤワタカラ』の品々が、八幡市の文化や魅力を皆様にお伝えします。



どんなものがあるの?
やわたブランド
ヤワタカラ
公式Webサイト

やわた観光の
魅力が動画で
まるわかり!
八幡市観光協会
ホームページ
「八幡まるごとナビ」

やわたの
歴史を紐解く
神と仏、三つの川、
人と人が出会うまち
「八幡STORY&GUIDE」

【お問い合わせ】
八幡市役所 商工観光課
TEL (075) 983-2853

