



農林水産大臣登録第37号

大型肉厚で
タネが少なく
甘い
トウガラシ

京都・舞鶴発祥

万願寺 甘とう

京の伝統野菜

甘い
美味しい
辛くない



あまとくん

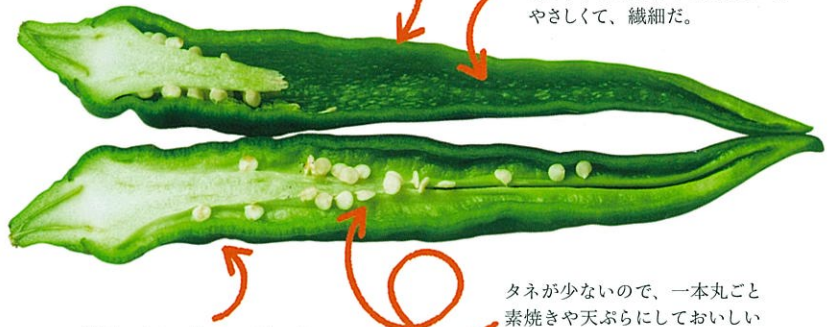
万願寺とうがらしの原種は、今からおよそ百年前の大正時代、京都府舞鶴市万願寺で誕生しました。当時は自家野菜として地元で栽培されるのみでしたが、いつしかおいしいと評判を呼び、現在では大型の甘トウガラシの代名詞として全国的に広く知られています。

なかでも「万願寺甘とう」は、京都が誇る特に厳選した京都府産の農林水産品「京のブランド産品」(京マーク)の認証を受け、また、国の地理的表示「GIマーク」に登録されるなど、高い品質と評価が認められた逸品です。

最上の万願寺とうがらし
「万願寺甘とう」を
お届けします。



肉厚なので、煮ても焼いても揚げてもへたれない。存在感十分で料理の主役になる。「煮てよし」「焼いてよし」「揚げてよし」の万能野菜。



見た目はジャイアントで横網級なのに、中味は甘くて、柔らかくて、やさしくて、繊細だ。

外側に小さい横シワがあるものがおススメ。適期に収穫された目印で素焼きにしてもジューシーでとても柔らかい。

タネが少ないので、一本丸ごと素焼きや天ぷらにしておいしいのは「万願寺甘とう」だけ。



「万願寺甘とう」は、GI(地理的表示)に京都府で初めて登録されました。

GI(地理的表示)とは？
地域で長年培われた生産方法や気候・風土・土壌などの生産地の特性により、高い品質と評価を獲得した産品を国が知的財産として認定・保護する制度が「地理的表示保護制度」です。品質などに国からお墨付きをいただいた産品として「GIマーク」が表示され、消費者は安心して購入することができます。

京都・丹の国

京都府北部「丹の国」は、海の京都とも呼ばれるように京都府にあって日本海に面し、母なる川＝由良川を海風が駆けのぼることで、冬と夏、昼と夜の寒暖差を生み、海と山がもたらす厳しい気候がおいしい地産品を育む美食のふるさとです。

JA京都にのくに

〒623-0053 京都府綾部市宮代町前田20
TEL: 0773-42-1814 FAX: 0773-42-3341
<https://ja-kyotoninokuni.or.jp/>

