



～「食の京都」丹後いちおし食材プロモーション事業～
「食の京都」上世屋キッチンの開催について

丹後広域振興局では、丹後の観光資源である「食」の魅力をプロモーションし、新たな観光客の取り込み及び地元産食材の消費拡大を推進しているところですが、この度、その一環として、宮津市上世屋地区をテーマとした料理イベント「『食の京都』上世屋キッチン」を開催しますので、周知をよろしくお願ひします。

1 日 時

令和4年8月22日（月） 19：00～21：30

2 場 所

京都信用金庫 Question ビル 8階 DAIDOKORO
(京都市中京区河原町通御池下る下丸屋町 390-2)

3 内 容

宮津市上世屋地区で食材を生産する生産者等が地域と食の魅力を直にPRした上で、参加者が共に調理を行うことで、その魅力をより深く知っていただきます。

4 当日ゲスト

上世屋獣肉店・チャントセヤファーム 小山愛生氏
KOHACHI beerworks コードロン・ジュリアン氏、コードロン・展子氏
コメトテ 橋田佳広氏

5 参加方法

別添チラシに記載の二次元コードから専用サイトにて申し込み
(参加者25名、参加費5,000円)

6 主 催

京都府丹後広域振興局、コミュニティキッチン DAIDOKORO (株式会社 Q's)

【本報道発表に関するお問合せ】

京都府丹後広域振興局農林商工部農商工連携・推進課
主幹兼係長 野田 TEL:0772-62-4315
(担当者：島村)





宮津

上世屋地区

上世屋獣肉店
Kohachi beerworks



上世屋 キッチン

人口23人の集落が生んだ
ジビエ・クラフトビール・お米を
食べて、飲んで、料理して。

料理：鹿肉のロースト・鹿肉青椒肉絲・生春巻き・お米のジェラート他 飲み物：クラフトビール各種



2022年8月22日(月) 19:00~21:30

@コミュニティキッチン DAIDOKORO (京都市中京区下丸屋町 390-2 QUESTION 8F)

参加費：5,000円 (食材+ビールあるだけ飲み放題)

上世屋 キッチン

in
DAIDOKORO

日本三景、天橋立からさらに山奥に人口わずか23人の村、上世屋があります。作れるものはなんでも作る、正しい暮らしが生み出す魅力的な食材を、上世屋で暮らす猟師兼農家・ビール醸造家らと一緒に料理します。その魅力を身体で舌で感じて、地域と出会い、深く知り、繋がってゆく。食を通して地域に出会うイベントです。



コメトテ



約20年京都市内でイタリア料理人として働いた後、丹後にUターンした橋田さんが料理を監修。上世屋のお米を使ったライスミルクジェラートを楽しめます。

ゲスト▶橋田佳広



丹後半島の豊かな恵がいきいきと奏でられるベルギースタイルのビールを醸造するのは、ベルギー出身のJulienさんと妻の展子さん。そのビールからは上世屋の土地の素朴な優しさ、力強さ、純粹さ、直向きなマニアックさが織りなす、深く趣のある味わいを感じられます。

ゲスト▶
Julien Caudron
Nobuko Caudron

BEER

kohachi beerworks



鹿肉 上世屋獣肉店

なるべく自然の力を損なわないようにと、丁寧に処理された鹿肉や猪肉は「上世屋そのもの」と小山さん。臭みがなく、柔らかくて甘い。そして何より、上世屋の山々の力強さを感じることができます。

ゲスト▶小山愛生



米



チャントセヤ
ファーム



上世屋の田んぼは、昔ながらの棚田。大きな機械が入れない田んぼは非効率そのものですが、人々はコミュニティの力で棚田のある暮らしを紡いできました。土・水の特徴を見極め、風土の力を生かし切る。人の知恵と自然の恵みが詰まったお米は、味わいが田んぼごとに異なる豊かなお米です。



▲お申し込み

新型コロナウイルス感染拡大防止対策のお願い

- 発熱や風邪の症状のある方の参加はご遠慮願います。
- マスクの着用をお願いいたします。
- こまめな手洗い、手指消毒をお願いいたします。
- 人との間隔は十分とってください。
- ご理解とご協力をお願いいたします。