

「海の京都 旬の食材フェア」参加店舗を募集！

～ 旬の食材料理を自信を持ってPR ～

京都府では、四季の「海の京都 旬の食材」を使った昼食、スイーツまたは飲み物を提供する店舗を「海の京都 旬の食材提供店」として認定し、「海の京都 旬の食材フェア」を実施しています。

この度、5月12日から「夏期・秋期・冬期・春期（来年）フェア」の参加店舗を募集します。

是非とも広報いただきますようお願いいたします。

※海の京都エリア（福知山市・舞鶴市・綾部市・宮津市・京丹後市・伊根町・与謝野町）

(1) 期間及び対象食材

季節	夏	秋	冬	春
応募期間	(※) 令和5年5月12日（金）～6月13日（火）			
フェア実施期間	7月1日～ 8月31日	9月1日～ 11月30日	12月1日～ 2月29日	3月1日～ 6月30日
食材例 ※募集要領参照	・岩がき  ・万願寺甘とう 	・アマダイ（ぐじ）  ・紫ずきん 	・サワラ  ・京みず菜 	・丹後とり貝  ・いちご 

(※) 令和5年夏期分より、1回の申請で年間通して申請できるように変更シーズンの途中から申請する場合は、以下の応募期間を適用

- ・秋フェアから申請：令和5年7月10日（月）～8月10日（木）
- ・冬フェアから申請：令和5年10月10日（火）～11月10日（金）
- ・春フェアから申請：令和6年1月10日（水）～2月13日（火）

(2) 認定要件

- ①海の京都エリアに所在し、飲食店・喫茶店営業許可等を有する店舗であること。
- ②フェア期間中、指定する海の京都エリア内の旬の食材を使った昼食、スイーツまたは飲み物を提供いただけること。
- ③その他、詳細は別添募集要領をご覧ください。

(3) 参加特典

- ①海の京都DMOのホームページ等での情報発信
- ②「海の京都 旬の食材提供店」の認定証及び広報ツール（のぼり旗）の貸与等
- ③イベント等での情報発信
- ④PRチラシの作成と配布

(4) 応募方法

認定申請書または申請フォームに必要事項を記入の上、下記問合せ先へ郵送、FAXまたはメール等で申し込み。

(募集要領、認定申請書等の様式は、京都府中丹・丹後広域振興局のホームページからダウンロードできます。)

【本報道発表に関するお問合せ】

<福知山市・舞鶴市・綾部市エリア>

京都府中丹広域振興局 農林商工部 農商工連携・推進課 課長 林
課長補佐 和佐谷

〒625-0036 京都府舞鶴市字浜2020

TEL : 0773-62-2743 FAX : 0773-62-2859

Email : c-n-noushoko@pref.kyoto.lg.jp

申請フォーム : <https://forms.office.com/r/AqSUW6EMU6>



<宮津市・京丹後市・伊根町・与謝野町エリア>

京都府丹後広域振興局 農林商工部 農商工連携・推進課 課長 瓜生
参事 桐村

〒627-8570 京都府京丹後市峰山町丹波855

TEL : 0772-62-4304 FAX : 0772-62-4333

Email : t-n-noushoko@pref.kyoto.lg.jp

申請フォーム : <https://forms.office.com/r/AqSUW6EMU6>



まゆまる

「海の京都 旬の食材フェア」
「海の京都 旬の食材提供店」募集要領

京都府北部地域である海の京都エリア（※）の豊かな自然を活かした農産物や水産物を、季節ごとの旬の食材として地元で味わっていただくことにより、観光客をエリアに呼び込み、カニだけでない豊かな食材産地としてPRする「海の京都 旬の食材フェア」を実施することとし、フェアに参加いただける飲食店等を次のとおり募集する。

（※）海の京都エリア（福知山市・舞鶴市・綾部市・宮津市・京丹後市・伊根町・与謝野町）

1 「海の京都 旬の食材提供店」の概要

別途指定する各季節の旬の食材（海の京都エリアで水揚げもしくは養殖した水産物、生産・栽培した農産物）を活用した料理が入った昼食、スイーツまたは飲み物を提供できる店舗を「海の京都 旬の食材提供店」として認定する。

※提供方法は配達及びテイクアウト等を含む

（選定食材を料理、スイーツまたは飲み物のメインとなるようにすること）

2 期間及び対象食材

季節	夏	秋	冬	春
募集	（※）令和5年5月12日（金）～6月13日（火）			
実施	7月1日～ 8月31日	9月1日～ 11月30日	12月1日～ 2月29日	3月1日～ 6月30日
食材	<水産物5種> ・岩がき ・白いか （ケンサキイカ） ・サザエ ・ばい貝 ・レンコダイ （キダイ） <農産物8種> ・万願寺甘とう ・かぼちゃ ・伏見とうがらし ・丹後茶／中丹茶 ・賀茂なす ・紫ずきん ・メロン ・桃	<水産物5種> ・アマダイ（ぐじ） ・アオリイカ （秋イカ） ・土エビ ・コッペガニ （セコガニ） ・ニギス <農産物7種> ・万願寺甘とう ・紫ずきん ・梨 ・ぶどう ・さつまいも（甘藷） ・みかん （由良・大浦） ・短形ゴボウ	<水産物5種> ・サワラ ・ヒラメ ・寒ブリ ・アカモク ・かき <農産物10種> ・京みず菜 ・堀川ごぼう ・大納言小豆 ・えびいも ・聖護院かぶ ・聖護院だいこん ・九条ねぎ ・金時にんじん ・黒大豆 ・梨（新興）	<水産物5種> ・ハタハタ ・マアジ ・マダイ ・アカガレイ ・丹後とり貝 <農産物4種> ・キャベツ ・山ぶき ・タケノコ ・イチゴ

- (※) 令和5年夏期分より、1回の申請で年間通して申請できるように変更シーズンの途中から申請する場合は、以下の応募期間を適用
- ・秋フェアから申請：令和5年7月10日（月）～8月10日（木）
 - ・冬フェアから申請：令和5年10月10日（火）～11月10日（金）
 - ・春フェアから申請：令和6年1月10日（水）～2月13日（火）

4 応募条件

- (1) 海の京都エリアに所在し、飲食店営業許可・喫茶店営業許可等を有する店舗であること。
- (2) フェア期間中、指定する海の京都エリアの旬の食材を使った昼食、スイーツまたは飲み物を提供いただけること。
- (3) 指定する海の京都エリア食材の使用をメニュー等に表示していること。
- (4) 使用する指定された食材について、確実な仕入れルートを有すること。
- (5) 食品衛生法等関係法令を遵守していること。

5 参加特典

- (1) 各種媒体（ホームページ等）でのキャンペーン告知、参加店舗のPR。
- (2) 旬の食材提供店の広報ツール（のぼり旗）の貸与等。
- (3) イベント等での情報発信
- (4) PRチラシの作成と配布

6 今後の予定

- (1) 認定申請書を審査の上、認定書を授与し、広報ツールを貸与。
- (2) 参加店舗を取りまとめ、一般社団法人京都府北部地域連携都市圏振興社（以下、海の京都 DMO）の広報ツール（ホームページ等）を活用し、地域内外へ情報発信。

7 その他

- (1) フェア期間中に注文された旬の食材を活用した料理の消費食数等のアンケート調査に御協力ください。
- (2) 当事業の関係で提供又は取材で取得した写真及び店舗情報については、海の京都エリアへの観光誘客のため、京都府及び海の京都 DMO が情報発信等（取材提供等）で二次使用する場合がありますので、予め御了承ください。

8 応募方法

認定申請書（様式1）または申請フォームに必要事項を記入の上、営業許可証の写しを添付し、郵送、持参、FAX、メール、申請フォームからお申し込みください。

また、提供される旬の食材の料理画像データを下記メールまたは申請フォームに送付ください。

なお、店舗の HP に掲載されている旬の食材の料理画像を本事業で使用して良い場合は、申請書の該当欄に☑を記入してください。

<福知山市・舞鶴市・綾部市エリア>

【応募・問合せ先】

京都府中丹広域振興局農林商工部農商工連携・推進課 農業振興係 担当者：辻
〒625-0036 京都府舞鶴市字浜 2 0 2 0
TEL0773-62-2743 FAX0773-62-2859
Email : c-n-noushoko@pref.kyoto.lg.jp
申請フォーム : <https://forms.office.com/r/AqSUW6EMU6>



<宮津市・京丹後市・伊根町・与謝野町エリア>

【応募・問合せ先】

京都府丹後広域振興局農林商工部農商工連携・推進課 商工労働観光係 担当者：柿沼
〒627-8570 京都府京丹後市峰山町丹波 8 5 5
TEL0772-62-4304 FAX0772-62-4333
Email : t-n-noushoko@pref.kyoto.lg.jp
申請フォーム : <https://forms.office.com/r/AqSUW6EMU6>

