

## 秋期「海の京都 旬の食材フェア」開始！ ～ この時期ならではの旬の味覚を“海の京都”で堪能 ～

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。

今年の秋期フェアは24店舗で展開しますので、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) フェア期間：令和5年9月1日（金）～11月30日（木）
- (2) 店舗：海の京都 旬の食材提供店 24店舗（別紙のとおり）
- (3) 提供旬の食材：下記12種類

### <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

### (4) その他

9月1日以降に海の京都DMOホームページにて特集ページを掲載します。

[海の京都 旬の食材](#) で検索 をお願いします。



<海の京都DMOホームページ>

### 目印



<のぼり>

**【本報道発表に関するお問合せ】**

**<福知山市・舞鶴市・綾部市>**

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  
課長補佐兼係長 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](mailto:c-n-noushoko@pref.kyoto.lg.jp)

**<宮津市・京丹後市・伊根町・与謝野町>**

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](mailto:t-n-noushoko@pref.kyoto.lg.jp)

京都府  
まゆろ



【別紙】「海の京都旬の食材提供店」秋期フェア参加店舗一覧

No.	店名	住所	種類	使用食材	提供する旬の食材メニュー(※)
1	レストランTango	京丹後市弥栄町鳥取123	和食	アオリイカ(秋イカ)、ニギス、梨、ぶどう、さつまいも(甘藷)	・海鮮丼御膳 ・料理長気まぐれ御膳
2	酔処 隠居	京丹後市峰山町新町1661-1	和食 イタリアン 居酒屋	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、万願寺甘とう	各種鮮魚介
3	よし乃や	宮津市大垣48	和食	アオリイカ(秋イカ)	季節の地イカ養沢丼
4	だいまるしょうゆ	京丹後市弥栄町和田野566	喫茶	梨、ぶどう	・ぶどうパフェ ・ぶどうパフェドリンクセット ・秋の味覚パフェ ・秋の味覚パフェドリンクセット
5	和のオーベルジュまつつる	京丹後市網野町掛津74-1	和食	コッペガニ(セコガニ)	コッペガニの宝箱
6	なみじ	宮津市字波路2402-2	和食 寿司	アオリイカ(秋イカ)、万願寺甘とう	地魚にぎり
7	橋立海産センター瑞松苑	宮津市国分10	和食	コッペガニ(セコガニ)	せこ井
8	丹後ひもの屋	京丹後市網野町小浜912	和食	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	セコガニボイル
9	食事処・呑み処なぎさ	与謝郡伊根町字平田563	和食	アオリイカ(秋イカ)	季節のイカ丼-アオリイカ
10	amano-hashidate 幽斎	宮津市字須津2653 (天橋立二本松)	京・新感和食 (創作和食)	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、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)、短形コボウ	京・新感和食
11	道の駅くみはまSANKAIKAN	京丹後市久美浜町浦明1709	その他	梨	梨のスムージー
12	トン's キッチン	京丹後市弥栄町鳥取123	和食 肉料理	万願寺甘とう	BBQトン's セット
13	舞鶴港 漁師小屋	舞鶴市本56番地	和食	アマダイ(ぐじ)、アオリイカ(秋イカ)、ニギス、土エビ	丹後ぐじ塩焼
14	サカナテラス	舞鶴市上安久140番地3	和食	アマダイ(ぐじ)、アオリイカ(秋イカ)、ニギス、土エビ	丹後ぐじ塩焼
15	居食屋 凡愚	舞鶴市北田辺170-7	和食	アオリイカ(秋イカ)、コッペガニ(セコガニ)、万願寺甘とう	・茹でコッペガニ ・地取イカのお造り
16	いけす料理 卑弥呼 舞鶴	舞鶴市浜166	和食	アマダイ(ぐじ)、アオリイカ(秋イカ)、コッペガニ(セコガニ)、万願寺甘とう	甘鯛(若狭ぐじ)塩焼
17	割烹 松きち	舞鶴市字浜150番地	和食	アマダイ(ぐじ)	甘鯛塩焼き
18	日本料理一糸ん	福知山市土師宮町1-93	和食	コッペガニ(セコガニ)	コッペガニ丼御膳
19	レストラン あじくら	福知山市厚中町121番地	和食・その他 (ファミリー レストラン)	万願寺甘とう	天ぷら、炊き合わせ
20	緑水庵	福知山市三和町台頭306	和食	万願寺甘とう、ぶどう、さつまいも(甘藷)	屋膳コース お抹茶、お菓子付き
21	舞鶴魚料理 魚源 東舞鶴店	舞鶴市浜47-11	その他 (魚料理)	アマダイ(ぐじ)、万願寺甘とう、アオリイカ(秋イカ)、土エビ、コッペガニ(セコガニ)	秋の特選コース
22	舞鶴魚料理 魚源 西舞鶴店	舞鶴市引土263-18	その他 (魚料理)	アマダイ(ぐじ)、万願寺甘とう、アオリイカ(秋イカ)、土エビ、コッペガニ(セコガニ)	秋の特選コース
23	株式会社ニューオーサカホテル エンタープライズ ホテル ベルマーレ【シーサイドレスト ラン】	舞鶴市字浜2002番地3	和食・フレン チ・イタリア ン・喫茶	アマダイ(ぐじ)、アオリイカ(秋イカ)、万願寺甘とう、さつまいも(甘藷)	ランチ:舞鶴近海鮮魚~シェフの調理 法で~
24	株式会社ニューオーサカホテル エンタープライズ ホテル ベルマーレ【鉄板焼 舞鶴】	舞鶴市字浜2002番地3	その他 (鉄板焼)	アマダイ(ぐじ)、万願寺甘とう、さつまいも(甘藷)	コース 鶴

(※) 9月1日現在のメニューであり、今後変更になる可能性があります