

冬期「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。

今年の冬期フェアは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12月1日（金）～令和6年2月29日（木）
- (2) 参加店舗：24店舗（別紙のとおり）
- (3) 主な旬の食材：



寒ブリ



牡蠣



サワラ

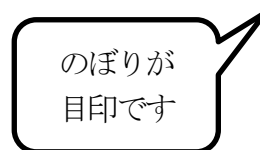
※その他、えびいも、黒大豆など計13種（店舗ごとの使用食材は別紙のとおり）

(4) その他

12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のHP>



(次頁あり)

【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 和佐谷 (わさに)

〒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

<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

京都府
まゆまゆ



【別紙】「海の京都 旬の食材提供店」冬期フェア参加店舗一覧

No.	店名	住所	使用食材	提供する旬の食材メニュー(※)
1	橋立海産センター瑞松苑	宮津市国分10	寒ブリ	ぶりしゃぶとぶり丼
2	amano-hashidate 幽齋	宮津市字須津2653(天橋立二本松)	サワラ、ヒラメ、寒ブリ、アカモク、京みず菜、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	・冬の京新感和食コース ・天然ブリしゃぶコース ・間人ガニフルコース
3	つるや食堂	宮津市中野848	寒ブリ、アカモク	丹後お宝丼
4	なみじ	宮津市字波路2402-2	サワラ、ヒラメ、寒ブリ	地魚にぎり
5	酔処 隠居	京丹後市峰山町新町1661-1	サワラ、ヒラメ、寒ブリ、アカモク、かき、京みず菜、聖護院かぶ、聖護院だいこん、九条ねぎ	各種鮮魚介
6	レストランTango	京丹後市弥栄町鳥取123	寒ブリ、京みず菜、えびいも、九条ねぎ	・海鮮丼御膳 ・料理長気まぐれ御膳 ・牛すき焼き御膳
7	トン's キッチン	京丹後市弥栄町鳥取123	九条ねぎ	京丹波高原豚 京葱と豚しゃぶセット
8	だいまるしょうゆ	京丹後市弥栄町和田野566	かき	丹後産かきフライ(ドリンク付き)
9	和のオーベルジュまつる	京丹後市網野町掛津74-1	寒ブリ、京みず菜	地物「寒ブリ」しゃぶしゃぶ
10	丹後ひもの屋	京丹後市網野町小浜912	サワラ、ヒラメ、寒ブリ、かき	生ガキ
11	食事処・呑み処なぎさ	与謝郡伊根町字平田563	京みず菜	ハリハリ丼
12	水の江里浦嶋公園	与謝郡伊根町字本庄浜111番地1	京みず菜	・本庄ドッグ ・本庄バーガー
13	農家民宿ひでじろう	福知山市三和町岬209	サワラ、京みず菜	冬の香り
14	日本料理一ゑん	福知山市土師宮町1-93	寒ブリ	ぶりしゃぶ小鍋
15	お土産と喫茶 足立	福知山市駅南町1-268	黒大豆	黒豆大福
16	緑水庵	福知山市三和町台頭306	京みず菜、大納言小豆、黒大豆	昼膳コース お抹茶、お菓子付き
17	舞鶴港 漁師小屋	舞鶴市本56番地	サワラ、ヒラメ、寒ブリ	寒ブリ西京焼き
18	サカナテラス	舞鶴市上安久140番地3	サワラ、ヒラメ、寒ブリ	寒ブリ西京焼き
19	居食屋 凡愚	舞鶴市北田辺170-7	寒ブリ、サワラ	・寒ブリのお造り ・寒ブリ丼
20	割烹 松さち	舞鶴市字浜150番地	かき	舞鶴かき丼
21	舞鶴魚料理 魚源 東舞鶴店	舞鶴市浜47-11	寒ブリ、サワラ、カキ、ヒラメ	・寒ブリお造り ・冬の特選コース
22	舞鶴魚料理 魚源 西舞鶴店	舞鶴市引土263-18	寒ブリ、サワラ、カキ、ヒラメ	・寒ブリお造り ・冬の特選コース
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	寒ブリ、サワラ、京みず菜、聖護院かぶ、聖護院だいこん、九条ねぎ、金時にんじん	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	寒ブリ、サワラ、京みず菜、金時にんじん	コース 鶴

(※) 11月30日時点のメニューであり、今後変更になる可能性があります