

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>

のぼりが
目印です



(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 松きち	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