

15 だいまるしょうゆ

久美浜産牡蠣フライ

12月下旬～3月

久美浜産の濃厚な牡蠣フライ。当店のゆずポン酢であっさり食べるのがおすすめです。

座敷有 幼児可 ㊦ ㊧

所 京丹後市弥栄町和田野566 ㊦ 0772-65-2405 ㊦ 10:00～17:00 (平日)、10:00～18:00(休日) ㊦ 月曜日 ㊦ 予約優先 ㊦ あり



久美浜産マガキ

17 丹後ひもの屋

シン・間人スペシャル(海鮮丼)

9月～3月

間人産コッペガニの甲羅盛と間人産の海の幸を使った当店だけのオリジナル豪華海鮮丼。他に、間人ガニ、久美浜産カキやハマグリ、間人産サザエ、スルメイカのメニューもあります。

幼児可 ㊦ ㊧

所 京丹後市網野町小浜912 ㊦ 0772-72-3023 ㊦ 11:00～14:00 ㊦ 水曜日(11/1～3/31を除く)臨時休業あり ㊦ 要 ㊦ あり



間人セコガニ、バイ貝

19 寿司割烹 みつば

丹後海鮮ちらし重(昼食のみ提供)

通年

地魚を中心に十数種類の海鮮をお重に敷き詰めた海の宝宝箱のような海鮮ちらし重は海鮮好きにはたまらない一品。(季節や仕入れにより異なります)

座敷有 幼児可 ㊦ ㊧

所 京丹後市網野町木津192-8 ㊦ 070-8366-0328 ㊦ 11:00～14:00 (13:00L.O.)、18:00～22:00(21:00料理L.O.) ㊦ 水曜日※仕入れにより臨時休業の場合があります ㊦ 懐石料理、コース料理は要予約 ㊦ あり



地魚、イカ、タコ、コッペガニ、モサエビ他

16 居酒屋 いなえ

地魚のお造り各種

通年

当店のお造りはオープンから基本的に地元産の鮮魚を使わせていただいております。その日の旬を是非お召し上がりください。(仕入れにより種類は異なります)

座敷有 幼児可 ㊦ ㊧

所 京丹後市大宮町河辺3318 ㊦ 0772-68-1009 ㊦ 17:30～23:00 ㊦ 火・水曜日 ㊦ 不要(予約が確実) ㊦ あり



地魚全般

18 料理旅館 てり吉

地物白イカorアオリイカ多め旬のお造りランチ

9月14日～11月6日

品数豊富なお造りと丹後コシヒカリとお替り自由な田舎味噌汁。他に、海鮮丼・てんぷらランチ(～11/6) 地物松葉カニ入り海鮮丼ランチ(11～3月)お造り・蟹グラタンと天ぷらランチ(11～3月)もあります。

座敷有 幼児可 ㊦ ㊧

所 京丹後市網野町浅茂川1861-13 ㊦ 0772-72-0308 ㊦ 11:00～14:00 ㊦ 不定休(月により異なります) ㊦ 要 ㊦ あり



白イカ・サザエ旬の魚介十数種類

20 久美浜の宿 つるや

丹後海の幸グルメプラン

9月～3月

地魚メインの特別メニューです。1月中旬～3月は養殖しているカキも一品メニューで提供します。(カキの育成状況により異なります)

座敷有 幼児可 ㊦ ㊧

所 京丹後市久美浜町湊宮2103-1 ㊦ 0772-83-0430 ㊦ 15:00～22:00 ㊦ 不定休 ㊦ 要 ㊦ あり



地魚、マガキ(1月中旬～)

お問い合わせ

キャンペーン全体に対するお問い合わせ

京都府 丹後広域振興局 農林商工部 農商工連携・推進課
〒627-8570 京都府京丹後市峰山町丹波855
TEL:0772-62-4304
E-mail:t-n-noushoko@pref.kyoto.lg.jp
対応時間:平日 9:00～17:00(年末年始 12/29～1/3を除く)

海の京都コインに関する問い合わせ

海の京都DMO
(一般社団法人京都府北部地域連携都市圏振興社)
TEL:0772-68-5055
E-mail:umicoi@uminokyoto.jp
対応時間:平日9:00～17:00(年末年始 12/29～1/3を除く)

キャンペーン参加方法

1



京都産海産物を使用した対象メニューを注文し、キャンペーン用紙をもらう。

2



用紙に記載の二次元コードを読み取り、アンケートに回答(15問、所要時間約5分)。

3



後日、当選者には「海の京都コイン」の受取用URLを発行し、E-mailでお知らせします。



「海の京都コイン」は、海の京都エリア(宮津市、京丹後市、伊根町、与謝野町、福知山市、舞鶴市、綾部市)の宿泊施設、飲食店、観光体験等で電子マネーとしてすぐに利用できます。(会員登録は不要、有効期限は発行から180日間)

加盟店はこちら



京都で水揚げされる海産物



都まぐろ

府沿岸で漁獲された8kg以上30kg未満の活メ小型クロマグロ。さっぱりとした脂と赤身の味わいが魅力です。



丹後ぐじ

徹底した品質管理で「京のブランド産品」に認証されているアカアマダイ。淡泊な味わいと甘味を持った京料理の定番です。



ブリ

成長とともに名前が変わる出世魚。脂のりが良く、刺身やぶりしゃぶで親しまれています。



京鯖

主に定置網で漁獲された1.5kg以上のサワラ。上質な脂の甘味が魅力。基準を満たしたものは「特選 京鯖」として扱われます。



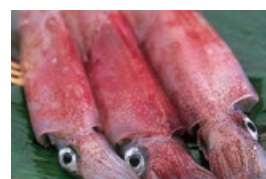
タイ(マダイ)

色、姿、味ともに優れる「魚の王様」。淡泊でクセのない味が特徴で様々な料理に使われます。



アオリイカ

弾力があっても柔らかく、強い甘みのあるイカの王様。刺身でも加熱料理でも絶品。



白イカ(ケンサキイカ)

やわらかな食感と強い甘みが特徴。刺身で味わうとおいしが際立ちます。



ナマコ

珍味として知られる冬の海の幸。コリコリした歯ざわりで酢の物などで親しまれます。



アカモク

冬に旬を迎える海藻。強い粘りとシャキシャキとした食感が特徴。丹後の海を代表する特産品の一つです。



ズワイガニ

言わずと知れた京都の冬の味覚。府内では間人ガニや舞鶴かにといった有名ブランドガニが水揚げされています。



コッペガニ

ズワイガニの雌。濃厚な内子と外子が味わえる冬限定の人気食材です。



バイ貝

コリコリした食感とうま味豊かな味わいが魅力。酒蒸しや煮付けなどで親しまれます。



マガキ

丹後のかき養殖は品質の良さが売り。ぷりぷりの食感と濃厚な味わいが至高。



サザエ

磯の香りが楽しい巻貝。生、焼き、煮と何でも相性抜群。



モサエビ(ガサエビ)

とろけるような甘みが特徴。鮮度の良さで知られる丹後自慢のエビです。

地元の味を楽しんで10,000円分の海の京都コインを当てよう!(20名様)

丹後の幸グルメ

キャンペーン

2026年 9月14日月
～2027年 3月12日金

主催 京都府丹後広域振興局

海の京都