

秋期「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 海の京都エリアは、自然の豊かさを活かした農産物や水産物などが豊富な地域です。

海の京都エリアならではの旬の食材を地元で食べていただくことにより、観光客の誘客を図るとともに、カニ以外の食材産地としてのPRや地産地消の推進による産業活性化を目指し、「海の京都旬の食材フェア」を実施します。

つきましては、参加いただける飲食店等を次のとおり募集します。

※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 「海の京都旬の食材提供店」の概要

別途指定した各季節の旬の食材を海の京都エリアで水揚げもしくは養殖した水産物、生産もしくは栽培した農産物を活用した料理が入った昼食及び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」として認定します。

(選定食材を料理及びスイーツ、飲み物のメインとなるようにすること)

※舞鶴市エリアの水産物について

舞鶴市エリアでは、一般社団法人舞鶴市水産協会の既存制度「舞鶴のさかな提供店」で舞鶴のさかな『食べ処・買い処』をPRしています。つきましては、同エリアでは「舞鶴のさかな提供店」を海の京都旬の食材フェア協力店として取り扱います。お問合せは、下記の【応募・お問合せ先】までお願いします。

2 フェアの期間及び対象食材

秋期期間 令和元年9月1日(日)～11月30日(土)

- | | |
|-------|------------------------------|
| (水産物) | ・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)(11月6日～11月30日限定) |
| | ・ニギス |
| (農産物) | ・紫ずきん |
| | ・梨 |
| | ・ぶどう |
| | ・さつまいも(甘藷) |
| | ・みかん(由良・大浦) |

3 募集期間 令和元年7月10日(水)～8月9日(金)

4 応募条件

- (1) 海の京都エリアに所在し、飲食店営業・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及びスイーツ、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) フェアの実施や取組に積極的に参加して協力的であること。
- (6) 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（HP、パンフレット等）へ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

6 今後の予定

- (1) 認定申請書を審査の上、認定書を授与し、広報ツールを貸与します。
- (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（パンフレット、ホームページ等）を活用し、地域内外へ情報発信します。

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やお客様へ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）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又はメールで下記【応募・問合せ先】までお申し込みください。応募者には、後日、詳細を確認のため連絡します。

■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企画調整室 担当者：植田

〒625-0036 京都府舞鶴市字浜2020

TEL0773-62-2743 FAX0773-62-2859

Email：chushin-no-kikaku@pref.kyoto.lg.jp

■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商工労働観光室 担当者：坪倉

〒627-8570 京都府京丹後市峰山町丹波855

TEL0772-62-4304 FAX0772-62-4333

Email：tanshin-no-shoko@pref.kyoto.lg.jp