

丹後産フルーツ&地酒のカクテルフェア

メロン、梨など丹後地域のフルーツは、その品質の高さからブランド化も進み市場からも高い評価を頂いているところですが、生産量が少ないことから知名度が低いことが課題となっています。

そこで、多くの消費者へ丹後産フルーツを知って頂くため、府内のホテル、飲食店等において、丹後産のフルーツと地酒を用いたメニューを提供するカクテルフェアを開催します。

カクテルフェア実施期間 平成30年8月1日～平成31年1月末

参加店舗

KYOTO CRAFT STAND
トップラウンジオリゾンテ
バー チッペンデール
BAR Lag Wagon
BAR奥
THE KITCHEN KANRA
Kanra Lounge
鉄板料理 花大
うまいもん屋 天の酒喰
うまいもの屋 くれ竹
プラザホテル 吉翠苑

京都府内のホテルや飲食店等で、丹後産フルーツ（メロン、桃、ぶどう、梨、みかん、いちごを予定）と地酒を使ったカクテルメニューが提供されます。

京都府丹後広域振興局が開発したカクテルレシピを参考に、各参加店舗がオリジナルメニューを提供します。

この機会に是非、参加店舗へ足を運んでいただき、丹後フルーツと地酒のカクテルを味わってください。



カクテル



メロンと地酒のスムージー風

メロン(冷凍状態) 2片
地酒(吟醸系) 45ml
シュガーシロップ 1tsp



濃厚なストロベリーダイキリ

イチゴ(冷凍状態) 4個
クランベリードリンク 60ml
ラム酒 30ml

他、色々なオリジナルメニューが提供されます！

お問い合わせ先
京都府丹後広域振興局農林商工部企画調整室 農業振興担当
TEL:0772-62-4305