令和３年度「食の京都」丹後いちおし食材ブランディング事業
各イベント開催案内（予定）

令和４年１月２６日
京都府丹後広域振興局
農林商工部農商工連携・推進課
（０７７２－６２－４３１５）

丹後広域振興局では、丹後共通の観光資源である「食」の魅力による新たな観光客の取り込み及び地元産食材の消費拡大を推進するために、丹後の新鮮な海の幸と蔵元自慢の地酒を集めた「『食の京都』丹後の海の幸と日本酒のペアリングNIGHT」を２月に開催します。その他にも丹後地域のこだわりの食材を中心とした各種ＰＲイベントを開催する予定です。詳細については、別途お知らせします。

１　『食の京都』丹後の海の幸と日本酒のペアリングNIGHT

１　**日程**　令和４年２月２５日（金）　午後７時～午後９時３０分（予定）

２　**場所**　京都信用金庫Questionビル８階DAIDOKORO
（京都市中京区河原町通御池下る下丸屋町390-2）

３　**詳細**

（１）内容
生産者等から海の幸のおいしさについて直にＰＲいただいた上で、参加者が自ら調理を行い、丹後産の日本酒とのペアリングを楽しむ。

（２）当日ゲスト（予定）
天橋立酒鮮の宿まるやす、酒匠・日本酒学講師　古田豊弘　氏、株式会社橋本水産　橋本弘　氏、久見浜湾養殖研究会・漁師　豊島淳史　氏、合同会社tangobar　関奈央弥　氏、京都府水産事務所　井谷匡志氏

（３）当日食材（予定）
丹後産日本酒、久美浜湾牡蠣、伊根ブリ、鰆（京鰆）、アカモク、丹後産野菜

（４）参加者　２５名　　※事前予約制（２月頃から予約開始）

２　その他イベント開催（予定）

イベント名、実施予定期間	場　　所	内　　容
「海の京都 旬の食材提供店」いちおし食材ＰＲフェア 令和４年２月14日(月)～2月28日(月)	海の京都旬の食材提供店冬期フェアの認定店舗の内、参画に承諾した店舗	丹後産コシヒカリや京の酒造好適米「祝」から作られた京の酒等を、対象店舗で一定金額以上利用された方にプレゼント
和装で地域を元気に！きものでおでかけキャンペーン 令和４年３月１日（火）～5月31日(火)	丹後管内飲食店・宿泊施設・和装関係事業者・商店等	対象店舗に着物（浴衣、作務衣、法被を含む）で来られた方、和装関連の買い物をされた方に、店舗オリジナルのサービスの提供とプレゼントを進呈

＜その他＞
「食の京都」丹後いちごフェア、「食の京都」丹後ふるさと酒場in 丹後TABLE
（３月上旬（調整中））

※内容等については１月２６日時点のものです。
なお、新型コロナウイルス感染拡大の状況等により、延期、中止となる場合があります。

食の京都 × 美食倶楽部
BISHOKU CLUB

「食の京都」丹後の海の幸と日本酒のペアリングNIGHT

ブリ、牡蠣、鯖 & 丹後の地酒

※写真はすべてイメージです。

参加費：4,500円(税込)　定員：25名

お申し込みはこちら→

日時　2022年2月25日(金) 19:00~21:30
※新型コロナウイルスの感染拡大状況を踏まえ変更する場合があります。

会場　コミュニティキッチン DAIDOKORO
京都市中京区下丸屋町390-2 京都信用金庫QUESTION 8F

主催：美食倶楽部@QUESTION　共催：京都府丹後広域振興局

新型コロナウイルス感染拡大防止対策のお願い

○発熱や風邪の症状のある方の参加はご遠慮願います。
○マスクの着用をお願いいたします。
○こまめな手洗い、手指消毒をお願いします。
○人との間隔は十分とってください。
ご理解とご協力をお願いいたします。