

「海の京都 旬の食材フェア」夏期参加店舗決定 及び秋期参加店舗募集の開始について

京都府では、各季節に指定した「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。

この度、7月1日から始まる「夏期フェア」参加25店舗が決定しましたのでお知らせします。また、同日から「秋期フェア」の参加店舗も募集します。是非とも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 夏期「海の京都 旬の食材フェア」

- (1) 実施期間 令和4年7月1日（金）から8月31日（水）まで
- (2) 参加店舗 海の京都 旬の食材提供店25店舗（別添一覧表のとおり）
- (3) 提供食材 計12種類

<水産物> 5種類

- ・岩がき
- ・白いか(ケンサキイカ)
- ・レンコダイ (キダイ)
- ・サザエ
- ・ばい貝

<農産物> 7種類

- ・万願寺甘とう
- ・伏見とうがらし
- ・賀茂なす
- ・メロン
- ・桃
- ・かぼちゃ
- ・紫ずきん

(4) その他

7月1日以降に「海の京都」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](#) で検索をお願いいたします。



2 秋期の参加店舗募集

(1) 募集期間 令和4年7月1日(金)から7月25日(月)まで
(実施期間 令和4年9月1日(木)から11月30日(水)まで)

(2) 認定要件

- ①期間中同時開催の海の京都エリア「旬の食材提供店&農産物直売所 周遊キャンペーン」に参加し、ポスター掲示等により周知に協力すること。
 - ②海の京都エリアに所在し、飲食店・喫茶店営業許可等を有する店舗であること。
 - ③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、スイーツ又は飲み物を提供いただけること。
- その他、詳細は別添募集要領をご覧ください。

(3) 秋の旬の食材 計12種類

<水産物> 5種類	<農産物> 7種類	
・アマダイ(ぐじ)	・万願寺甘とう	・梨
・アオリイカ(秋イカ)	・紫ずきん	・ぶどう
・土エビ	・ニギス	・さつまいも(甘藷)
・コッペガニ(セコガニ)	・みかん(由良・大浦)	

(4) 参加特典

- ①海の京都DMOのホームページ等での情報発信
- ②「海の京都 旬の食材提供店」の認定証及び広報ツール(のぼり旗)の貸与等

(5) 応募方法

認定申請書に必要事項を記入の上、下記問合せ先へ郵送、FAX又はメール等で申し込み
(募集要領、認定申請書等の様式は、京都府中丹・丹後広域振興局のホームページからダウンロードできます。)

【本報道発表に関するお問合せ】

<福知山市・舞鶴市・綾部市エリア>

京都府中丹広域振興局 農林商工部 農商工連携・推進課 商工労働観光係 担当者：藤井
〒625-0036 京都府舞鶴市字浜2020
TEL：0773-62-2506 FAX：0773-62-2859
Email：c-n-noushoko@pref.kyoto.lg.jp

<宮津市・京丹後市・伊根町・与謝野町エリア>

京都府丹後広域振興局 農林商工部 農商工連携・推進課 商工労働観光係 担当者：坪倉
〒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

まゆろ



「海の京都 旬の食材提供店」夏期フェア参加店舗一覧

	店名	住所	種類	使用食材	提供する旬の食材メニュー
1	amano-hashidate 幽斎	宮津市字須津2653 (天橋立二本松)	創作和食	岩がき、白いか(ケンサキイカ)、サザエ、ばい貝、レンコダイ(キダイ)、万願寺甘とう、伏見とうがらし、賀茂なす、桃、かぼちゃ、紫ずきん	京・新感和食
2	小田寿司	宮津市字文珠518-25	和食・寿司	岩がき、白イカ(ケンサキイカ)、サザエ	白イカ(造り、にぎり、下足(バジル)3点セット)/岩がき(大サイズ)/サザエ(壺焼き、刺身)
3	四季膳 花の(茶六別館)	宮津市島崎2039-4	和食	岩がき	丹後とり貝造り付花の御膳
4	つるや食堂	宮津市中野848	和食	白いか(ケンサキイカ)、ばい貝	丹後お宝丼
5	なみじ	宮津市字波路2402-2	和食・寿司	岩がき、白いか(ケンサキイカ)	地魚にぎり 伊根産岩牡蠣「夏珠(なつみ)」
6	橋立海産センター 瑞松苑	宮津市国分10	和食	岩がき、白いか(ケンサキイカ)、サザエ	岩がき
7	よし乃や	宮津市大垣48	和食	岩がき、白いか(ケンサキイカ)、ばい貝	白いかの賢沢丼
8	丹後ひもの屋	京丹後市網野町小浜912	和食	岩がき	自家製・牡蠣グラタン
9	トン' Sキッチン	京丹後市弥栄町鳥取123番地	その他(BBQ)	万願寺甘とう、かぼちゃ	トン' Sセット(一人前)
10	道の駅くみはま SANKAIKAN	京丹後市久美浜町浦明 1709	喫茶	メロン、桃	メロンスムージー 桃スムージー
11	料理旅館 てり吉	京丹後市網野町浅茂川 1861-13	和食 創作料理	白いか(ケンサキイカ)、サザエ、ばい貝	白イカのお作りセット(白イカ 海鮮丼セット)/活イカお任せ お勧めコース
12	和のオーベルジュ まつつる	京丹後市網野町掛津74-1	和食	岩がき	岩がき刺身付き創作会席
13	奥伊根温泉 油屋本館	与謝郡伊根町字津母570番地	和食	岩がき	名湯奥伊根温泉 岩牡蠣会席
14	奥伊根温泉 油屋別館 和亭	与謝郡伊根町字津母570番地	和食	岩がき	京のおもてなし〜岩ガキ会席〜
15	御食事処 油屋	与謝郡伊根町字亀島459 道の駅 舟屋の里 伊根内1階	和食	岩がき	岩ガキのお造り
16	食事処・呑み処 なぎさ	与謝郡伊根町字平田563	和食・中華	白いか(ケンサキイカ)	季節のイカ丼
17	舞鶴港 漁師小屋	舞鶴市本56番地	和食	岩がき、白いか(ケンサキイカ)、サザエ、ばい貝、レンコダイ(キダイ)、万願寺甘とう	岩ガキ(超特大)
18	サカナテラス	舞鶴市上安久140番地3	和食	岩がき、白いか(ケンサキイカ)、サザエ、ばい貝、レンコダイ(キダイ)、万願寺甘とう	岩ガキ(舞鶴産)
19	凡愚	舞鶴市北田辺170-7	和食	岩がき、白いか(ケンサキイカ)、サザエ、万願寺甘とう、かぼちゃ	岩ガキ丼
20	海望亭	舞鶴市字浜34-3	和食	岩がき、サザエ、ばい貝、万願寺甘とう、メロン、かぼちゃ	岩がき丼
21	割烹 松きち	舞鶴市字浜150番地	和食	岩がき	岩がき御膳
22	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	舞鶴市字浜2002番地3	和食・フレンチ イタリアン 喫茶	サザエ、万願寺甘とう、かぼちゃ	海の幸とトマトのカクテル 夏のスペシャル(コース)
23	日本料理一糸ん	福知山市土師宮町1-93	和食	岩がき	岩がきほん酢又はフライ
24 新規	海鮮の駅 喜代三郎	京丹後市丹後町間人486	和食	白いか(ケンサキイカ)	白いかの造り
25 新規	レストラン あじくら	福知山市厚中町121番地	和食	万願寺甘とう	各種 天ぷらメニュー



「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（※）の豊かな自然を活かした農産物や水産物を、季節ごとの旬の食材として地元で食べていただくことにより、観光客をエリアに呼び込み、カニだけでない豊かな食材産地としてPRする「海の京都旬の食材フェア」を実施することとし、フェアに参加いただける飲食店等を次のとおり募集する。

※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

別途指定する各季節の旬の食材（海の京都エリアで水揚げもしくは養殖した水産物、生産・栽培した農産物）を活用した料理が入った昼食、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」として認定する。

※提供方法は配達及びテイクアウト等を含む

（選定食材を料理、スイーツまたは飲み物のメインとなるようにすること）

2 秋期フェアの期間及び対象食材

実施期間：令和4年9月1日（木）から11月30日（水）まで

＜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）
- ・ニギス

＜農産物＞

- ・万願寺甘とう
- ・梨
- ・さつまいも（甘藷）
- ・みかん（由良・大浦）
- ・短形ゴボウ
- ・紫ずきん
- ・ぶどう

3 募集期間：令和4年7月1日（金）から 7月25日（月）まで

4 応募条件

- （1）期間中同時開催の海の京都エリア「旬の食材提供店&農産物直売所 周遊キャンペーン」に参加・協力すること。
- （2）海の京都エリアに所在し、飲食店営業許可・喫茶店営業許可等を有する店舗であること。
- （3）フェア期間中、指定する海の京都エリアの旬の食材を使った昼食、スイーツまたは飲み物を提供いただけること。
- （4）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。
- （5）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。
- （6）食品衛生法等関係法令を遵守していること。
- （7）新型コロナウイルス感染予防ガイドライン推進宣言事業所又は京都府新型コロナウイルス感染防止対策認証制度の認証店であること。

感染予防ガイドライン推進宣言事業所に関する問合せ先

◆京都会議ホームページ (<https://www.kyotokaigi.com>)

◆京都府新型コロナウイルスガイドライン等コールセンター

TEL：075-414-5907（平日9：00～17：00）

京都府新型コロナウイルス感染防止対策認証制度に関する問合せ先

◆認証制度事務局

TEL：075-284-0182（平日 9：30～17：30）

◆京都府ホームページ

http://www.pref.kyoto.jp/kikikanri/corona_3rdninsho.html

5 参加特典

- (1) 各種媒体（ホームページ等）で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) 海の京都エリア「旬の食材提供店&農産物直売所 周遊キャンペーン」の広報ツール（ポスター・チラシ等）を配布します。
- (2) 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。
- (3) 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（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等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。

また、提供される旬の食材の料理画像データを下記メールアドレスに送付ください。

なお、店舗のHPに掲載されている旬の食材の料理画像を本事業で使用して良い場合は、申請書の該当欄に○を記入してください。

<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農商工連携・推進課 商工労働観光係 担当者：藤井
〒625-0036 京都府舞鶴市字浜2020
TEL：0773-62-2506 FAX：0773-62-2859
Email：c-n-noushoko@pref.kyoto.lg.jp

<宮津市・京丹後市・伊根町・与謝野町エリア>

【応募・問合せ先】

京都府丹後広域振興局農林商工部農商工連携・推進課 商工労働観光係 担当者：坪倉
〒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