

海の幸を活用した「新・名物料理」提案会の開催について ～丹後豊かな海の幸ブランド力向上事業～

■ 京都府丹後広域振興局では、丹後産海産物等を活用した丹後ならではの「新・名物料理」を考案するとともに、地域の飲食店や観光関連事業者が活用できるような具体的なメニューの提示を行う提案会を開催しますので、当日の取材についてよろしくお願ひします。

1 日時

令和8年3月2日（月） 午後7時30分から午後9時00分

2 会場

魚菜料理 なわや 縄屋（京都府京丹後市弥栄町黒部2517番地）

3 主催

京都府 丹後広域振興局

4 料理を提案する料理人、提案料理について

別紙のとおり 10名（予定）

5 参加者

料理人・飲食業関係者、観光・商工関係者、食の専門家等（約10名）

6 主な内容

- ・各料理人から提案料理の特徴・こだわり等について説明
- ・料理人が実際に調理を行いながら、手順やこだわりポイントを解説
- ・参加者で試食をしながら意見交換を実施

7 当日の取材について

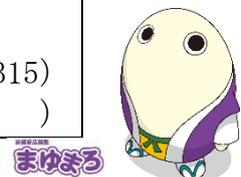
2月26日（木）17時までに下記問い合わせ先に御連絡ください。

【本報道発表に関するお問合せ】

丹後広域振興局農林商工部

農商工連携・推進課 課長 太田（電話 0772-62-4315）

係長 和佐谷（同 上）



別紙

【料理人一覧】

※当日変更になる場合があります

店名	料理人	地域
<small>さかなりょうり なわや</small> 魚菜料理 縄屋	吉岡 幸宣	京丹後市 弥栄町
uRashiMa	藤原 英雄	京丹後市 網野町
<small>しゅんさいせんこう</small> 旬菜鮮肴ふかたべ	隅野 直樹	京丹後市 峰山町
tensen	大垣 翔平	京丹後市 大宮町
万助楼	大町 英継	京丹後市 網野町
麵倶楽亭	馬場 隆太	京丹後市 峰山町
raw	坪倉 史明	京丹後市 網野町
和のオーベルジュ・まつつる	松梨 善行	京丹後市 網野町
西入る	リカルド・コモリ	宮津市
かや山の家	青木 博	与謝野町

【使用食材】

ナマコ、タコ、鱈、グビ(グラ)※、アゴ(トビウオ)、牡蠣等

※ノロゲンゲの地方名

【提案料理】

ナマコのコース料理、鱈のブランダード、グビ入りいりごきご飯等

使用食材と提案料理は当日変更になる場合があります。