

地元の味を楽しく10,000円分の
海の京都コインを当てよう！(20名様)

丹後 海の幸グルメ キャンペーン

2026年 9月14日(月)

~2027年 3月12日(金)

主催



京都府丹後広域振興局



海の京都

丹後海の幸グルメキャンペーン

丹後の海の幸は、日本海を流れる対馬暖流と山々から流れ込む栄養豊富な水に育まれた海の恵みです。

地元で愛される旬の味覚を楽しみ、食の魅力を満喫しませんか。

イカ、カニ、ブリ、カキ、マグロ、サザエ、バイ貝、アカモクなど、四季折々の多彩な海産物が皆さまをお待ちしています。

お気に入りの一品を見つけて、また訪れたいくなる海の京都をぜひ体感してください。

参加店舗マップ



アミティ丹後
伝統工芸品から新鮮野菜まで地元産品がずらり！

丹後王国「食のみやこ」
遊ぶ・食べる・買う！ドッグランもある西日本最大級の道の駅



丹後温泉はしうど荘

てんきてんき丹後



碓高原牧場
日本海を一望でき、ヤギやヒツジと触れ合いも！

弥栄あしぎぬ温泉

外湯花ゆうみ

久美浜温泉 湯元館

くみはま SANKAIKAN

久美浜駅

かぶと山駅

網野駅

夕日ヶ浦 木津温泉駅

京丹後市

峰山駅

京丹後大宮IC

京丹後大宮駅

小野小町温泉

与謝野町

与謝野駅

天橋立駅

宮津駅

宮津天橋立IC

宮津市

丹後由良駅

京都府水産事務所 京都府海洋センター

丹後天橋立ミュージアム R9年秋リニューアルオープン予定

丹後海と星の見える丘公園 宮津湾を見渡せるテラスや森の散策路、宿泊施設あり

天橋立温泉「智慧の湯」

クアハウス 岩滝

岩滝口駅

天橋立IC

天橋立温泉

天橋立温泉

天橋立温泉

天橋立温泉

天橋立温泉

天橋立温泉

天橋立温泉

天橋立温泉

天橋立温泉

天橋立温泉

天橋立温泉

天橋立温泉

天橋立温泉

天橋立温泉

天橋立温泉

天橋立温泉

もっとくわしい キャンペーン情報



京都府 Webサイト

もっとくわしい 観光情報



海の京都DMO Webサイト

もっとくわしい 京都の海情報



京都府水産課 Instagram

もっとくわしい 漁業情報



京都府漁業協同組合 Instagram

畜産もあるよ！



京都府碓高原牧場 Instagram

地元の味を楽しんで アンケートに答えて10,000円分の 海の京都コインを当てよう！(20名様)

おひとり様からでも
お気軽にどうぞ！

2026年 9月14日(月)～2027年 3月12日(金)

その他の対象メニューは京都府Webサイトに掲載

1 なみじ

地魚にぎり

通年

宮津の地魚と丹後コシヒカリ、京丹後の醤油で仕上げる寿司です。ランチ・ディナーともにご提供します。

座敷有

所 宮津市波路2402-2 TEL 0772-20-1188 営 12:00～14:00、18:00～22:00 休 水曜日、第3火曜日 要 予約 P あり

アジ・ヒラメ・イカなど、
宮津近海で水揚げされた地魚全般



2

restaurant天橋立Alpina

天橋立パエリア

通年

京都宮津、丹後のイカを使い、生米から炊き上げる本格パエリア。出汁にもイカ、ホタテ、エビを使い海鮮の旨味が凝縮された一品。味変のレモンは、国産にこだわり、皮ごと使用。

幼児可 箸 刀

所 宮津市文珠468-1 2階 TEL 0772-22-6860 営 11:00～17:00(17時以降夜は予約のみ) 休 不定休 要 予約・確認が確実 P なし

イカ



3

amano-hashidate 幽斎

“海の京料理”幽斎新感会席

9月～3月

京都産海産物を10種類以上使用した伝統と創作のコース料理です。他に、間人ガニフルコース(11/10～)、ぶりしゃぶ・トトしゃぶ(12月～)、天然とらふぐ・丹後ふぐフルコース(1月～)もあります。

都まぐろ、丹後ぐじ、アワビ、
アオリイカ、乾燥ナマコ、アカモク他



所 宮津市須津2653 TEL 0772-46-6878 営 12:00～14:30、18:00～22:00 休 不定休、2026/12/25～2027/1/10 要 予約 P あり

4

橋立海産センター瑞松苑

ぶりしゃぶ・ぶり丼

1月～2月

ぶりしゃぶとぶり丼のセットメニューです。他に、せこ丼(11～3月 松葉ガニのメスを身をほぐし食べやすくした丼)もあります。

幼児可 箸 刀

所 宮津市国分10 TEL 0772-27-1488 営 11:00～14:00 休 不定休 要 予約 P あり

伊根ブリ、日本海のブリ



5

橋立やまいち(てこちゃん食堂)

海鮮丼定食

9月～3月

旬の鮮度の良い海鮮だけではなく、脂乗りも満足頂けるふっくら穴子も乗せて贅沢な程の海鮮丼をご用意しました。味覚・視覚・お腹も十分にご満足頂ける海鮮丼です。

幼児可 箸 刀

所 宮津市溝尻324-1 TEL 0772-27-1846 営 食堂10:00～15:00 休 【てこちゃん食堂】不定休【橋立やまいち】元旦のみ 要 予約 P あり

イカ



6

よし乃や

季節の地イカ贅沢丼

9月～3月

甘味の深いアオリイカを使用しています。他に、寒い秋冬には、身も心も温まる伊根産のブリしゃぶ鍋(11月～)もあります。

座敷有 幼児可 箸 刀

所 宮津市大垣48 TEL 0772-27-0125 営 11:00～16:00 休 不定休 要 必要 P あり

アオリイカ



7

つるや食堂

丹後お宝丼

通年

地元で採れたアカモク(海藻)、地元の一部でしか流通しない旬のバイ貝、その時期に獲れた地イカと鮮魚をバランス良く盛り付けた丹後地方の旬をまるごと味わえる贅沢な丼ぶりです。地元の隠れた特選素材を使用した、ここでしか味わうことの出来ないお宝丼ぶりです。

アカモク、バイ貝、イカ
季節の魚(主に伊根産)



座敷有 幼児可 箸 刀

所 宮津市中野848 TEL 0772-27-0114 営 10:00~16:00(LO:15:00)

休 なし 予 不要(一部予約のみのメニューもあり) P あり

8

フィーズ・エルブ

Aコース

9月~3月

地元食材・自家栽培の野菜を使用し、地魚をメインにしたハーフコースです。

幼児可 箸 刀

所 与謝野町岩滝68 橋立ベイホテル1階 TEL 0772-46-1600 営 11:30~13:30、17:30~21:00 休 なし 予 要 P あり

マダイ



9

居酒屋 ぽ庵

白イカフライ

9月~11月

白イカフライは自家製タルタルとの相性抜群。他に、特製ボン酢で楽しむぶりしゃぶ(11月~)、コッペガニ雑炊(11月~)もあります。

座敷有 幼児可

所 与謝野町岩滝376-10 TEL 090-5676-5260 営 17:30~22:00

休 月曜日 予 要 P あり

白イカ



10

FUNAYA KAJIYA 神慈や

伊根ぶりのしゃぶしゃぶ

11月~2月

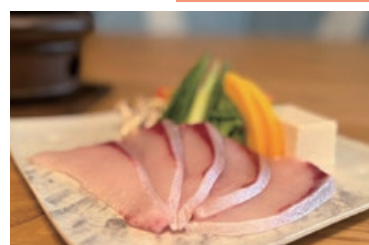
脂の乗った寒ブリを分厚く切ってご提供します。(脂ののりが悪くなってきたら早めに終了の可能性あります)

幼児可 箸 刀

所 伊根町平田105 TEL 0772-45-1248 営 8:00~22:00 休 年末年始

予 朝食のみ要予約 P なし

伊根ブリ



11

わだつみ
海宮

伊根まぐろ御膳

10月~2月頃

伊根で畜養された希少な生本マグロを贅沢に食べ比べ! 他に、上質な脂が舌でとろける絶品伊根ぶりしゃぶ(11月~)もあります。

幼児可 箸 刀

所 伊根町平田593-1 TEL 0772-32-1710 営 11:00~14:30、17:00~20:30 休 水曜日、他 予 不要 P なし

伊根マグロ



12

レストラン舟屋

舟屋定食

通年

伊根町内の漁港から仕入れた新鮮な魚介類をふんだんに使った定食。他に、毎朝漁港から仕入れる新鮮な魚介類の海鮮丼もあります。

座敷有 幼児可 箸 刀

所 伊根町亀島459 TEL 0772-32-0680 営 11:00~15:00 休 火曜日 予 不要 P あり

伊根町内で水揚げされた海産物



13

海に見えるレストラン「TangoTango」

海鮮丼

9月~11月

新鮮な魚介を豪快に盛り付けた海鮮丼。他に、お造り、てんぷら付きのメニューやカニ会席(11~3月要予約)もあります。

幼児可 箸 刀

所 京丹後市丹後町久保1562 TEL 0772-76-1000 営 11:30~14:00(11月まで)、11月~3月の会席は予約のみ 休 水・木曜日 予 4月~11月は不要、11月~3月は予約のみ P あり

刺身に使用する魚



14

丹後温泉 はしうど荘

間人がに1杯プラン

11月14日~3月20日

幻の間人ガニを刺身・甲羅焼き・焼きガニ・蟹すきのフルコースでご提供します。

座敷有 幼児可 箸 刀

所 京丹後市丹後町間人632-1 TEL 0772-75-2212 営 11:00~21:30 休 火曜日 予 要 P あり

間人ガニ



15

だいまるしょうゆ

久美浜産牡蠣フライ

久美浜産マガキ

12月下旬～3月

久美浜産の濃厚な牡蠣フライ。当店のゆずポン酢であっさり食べるのがおすすめです。



座敷有 幼児可 箸 刀

所 京丹後市弥栄町和田野566 TEL 0772-65-2405 営 10:00～17:00
(平日)、10:00～18:00(休日) 休 月曜日 予 予約優先 P あり

16

居酒屋 いなえ

地魚のお造り各種

地魚全般

通年

当店のお造りはオープンから基本的に地元産の鮮魚を使わせていただいております。その日の旬を是非お召し上がりください。(仕入れにより種類は異なります)



座敷有 幼児可 箸 刀

所 京丹後市大宮町河辺3318 TEL 0772-68-1009 営 17:30～23:00
休 火・水曜日 予 不要(予約が確実) P あり

17

丹後ひもの屋

シン・間人スペシャル(海鮮丼)

間人コッペガニ、バイ貝

9月～3月

間人産コッペガニの甲羅盛と間人産の海の幸を使った当店だけのオリジナル豪華海鮮丼。他に、間人ガニ、久美浜産カキやハマグリ、間人産サザエ、スルメイカのメニューもあります。



幼児可 箸 刀

所 京丹後市網野町小浜912 TEL 0772-72-3023 営 11:00～14:00
休 水曜日(11/1～3/31を除く)臨時休業あり 予 要 P あり

18

料理旅館 てり吉

地物白イカorアオリイカ多め旬のお造りランチ

白イカ・サザエ旬の魚介十数種類

9月14日～11月6日

品数豊富なお造りと丹後コシヒカリとお替り自由な田舎味噌汁。他に、海鮮丼・てんぷらランチ(～11/6)地物松葉ガニ入り海鮮丼ランチ(11～3月)お造り・蟹グラタンと天ぷらランチ(11～3月)もあります。



座敷有 幼児可 箸 刀

所 京丹後市網野町浅茂川1861-13 TEL 0772-72-0308 営 11:00～14:00 休 不定休(月により異なります) 予 要 P あり

19

寿司割烹 みつば

丹後海鮮ちらし重(昼食のみ提供)

地魚、イカ、タコ、コッペガニ、モサエビ他

通年

地魚を中心に十数種類の海鮮をお重に敷き詰めた海の宝箱のような海鮮ちらし重は海鮮好きにはたまらない一品。(季節や仕入れにより異なります)



座敷有 幼児可 箸 刀

所 京丹後市網野町木津192-8 TEL 070-8366-0328 営 11:00～14:00
(13:00L.O.)、18:00～22:00(21:00料理L.O.) 休 水曜日※仕入れにより臨時休業の場合があります 予 懐石料理、コース料理は要予約 P あり

20

久美浜の宿 つるや

丹後海の幸グルメプラン

地魚、マガキ(1月中旬～)

9月～3月

地魚メインの特別メニューです。1月中旬～3月は養殖しているカキも一品メニューで提供します。(カキの成育状況により異なります)



座敷有 幼児可 箸 刀

所 京丹後市久美浜町湊宮2103-1 TEL 0772-83-0430 営 15:00～22:00 休 不定休 予 要 P あり

座敷有 座敷席の有 幼児可 幼児の来店 箸 幼児用のイス有 刀 幼児用の食器の有

▲ 小さなお子様連れの際は参考にしてください。



お問い合わせ

キャンペーン全体に関するお問い合わせ

京都府 丹後広域振興局 農林商工部 農商工連携・推進課
〒627-8570 京都府京丹後市峰山町丹波855
TEL:0772-62-4304
E-mail:t-n-noushoko@pref.kyoto.lg.jp
対応時間:平日 9:00～17:00(年末年始 12/29～1/3を除く)

海の京都コインに関する問い合わせ

海の京都DMO
(一般社団法人京都府北部地域連携都市圏振興社)
TEL:0772-68-5055
E-mail:umicoi@uminokyoto.jp
対応時間:平日9:00～17:00(年末年始 12/29～1/3を除く)

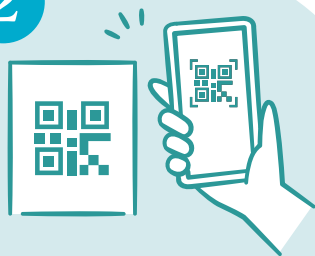
キャンペーン参加方法

1



京都産海産物を使用した対象メニューを注文し、キャンペーン用紙をもらう。

2



用紙に記載の二次元コードを読み取り、アンケートに回答する。
(15問、所要時間約5分)

3



後日、当選者には「海の京都コイン」の受取用URLを発行し、E-mailでお知らせします。



「海の京都コイン」は、海の京都エリア(宮津市、京丹後市、伊根町、与謝野町、福知山市、舞鶴市、綾部市)の宿泊施設、飲食店、観光体験等で電子マネーとしてすぐに利用できます。(会員登録は不要、有効期限は発行から180日間)

加盟店はこちら



京都で水揚げされる海産物



都まぐろ

府沿岸で漁獲された8kg以上30kg未満の活メ小型クロマグロ。さっぱりとした脂と赤身の味わいが魅力です。



丹後ぐじ

徹底した品質管理で「京のブランド産品」に認証されているアカアマダイ。淡白な味わいと甘味を持った京料理の定番です。



ブリ

成長とともに名前が変わる出世魚。脂のりが良く、刺身やぶりしゃぶで親しまれています。



京鯖

主に定置網で漁獲された1.5kg以上のサワラ。上質な脂の甘味が魅力。基準を満たしたものは「特選 京鯖」として扱われます。



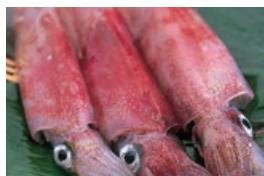
タイ(マダイ)

色、姿、味ともに優れる「魚の王様」。淡白でクセのない味が特徴で様々な料理に使われます。



アオリイカ

弾力がありながらも柔らかく、強い甘みのあるイカの王様。刺身でも加熱料理でも絶品。



白イカ(ケンサキイカ)

やわらかな食感と強い甘みが特徴。刺身で味わうとおいさが際立ちます。



ナマコ

珍味として知られる冬の海の幸。コリコリした歯ざわりで酢の物などで親しまれます。



アカモク

冬に旬を迎える海藻。強い粘りとシャキシャキとした食感が特徴。丹後の海を代表する特産品の一つです。



ズワイガニ

言わずと知れた京都の冬の味覚。府内では間人ガニや舞鶴かにといった有名ブランドガニが水揚げされています。



コッペガニ

ズワイガニの雌。濃厚な内子と外子が味わえる冬限定の人気食材です。



バイ貝

コリコリした食感とうま味豊かな味わいが魅力。酒蒸しや煮付けなどで親しまれます。



マガキ

丹後のかき養殖は品質の良さが売り。ぷりぷりの食感と濃厚な味わいが至高。



サザエ

磯の香りが楽しい巻貝。生、焼き、煮と何でも相性抜群。



モサエビ(ガサエビ)

とろけるような甘みが特徴。鮮度の良さで知られる丹後自慢のエビです。