



カニマリッジ / 冬の味覚「カニ」と「地酒」との出逢いを楽しもう!!

冬の味覚の王様はやっぱりカニ。そして、米どころでもある丹後は知る人ぞ知る地酒の宝庫。今が旬のカニと個性豊かな地酒とのマリッジをぜひ味わってください。

私たち、丹後あじわい食アドバイザーが「カニ料理」に合う「地酒」を選びました。

丹後にはKTRが便利です!!

しゃぶしゃぶにはこのお酒!

刺し身にはこのお酒!

焼きガニにはこのお酒!

TEL 0772-242-2834
⑤ 与謝娘酒造(与謝野町) 山廃純米ひやおろし
凝縮された甘みのある酒の味が、ポン酢で食べるしゃぶしゃぶの味をより爽やかに。

TEL 0772-822-0071
⑥ 木下酒造(京丹後市) 玉川山廃無ろ過生原酒
芳醇なうまみと原酒のキレが、しゃぶしゃぶの繊細なうまみやだしの風味ともマッチ。



TEL 0772-242-2018
⑦ 谷口酒造(与謝野町) 大江山鬼退治原酒
複雑な香りが油負けないので、うまみが段階を経て出る天ぷらに合わせたお酒。

天ぷらにはこのお酒!

TEL 0772-320-0003
④ 向井酒造(伊根町) 京の春生飴
乳酸菌由来の優しい味が、焼きガニの香ばしさと凝縮された甘みにぴったり。



TEL 0772-260-0001
① ハクレイ酒造(宮津市) 純米白額
お酒のふくよかさが口の中全体をコーティングするので、カニの甘みを引き立てます。

TEL 0772-642-1011
② 白杉酒造(京丹後市) にこり酒
甘すぎないお酒の味が刺し身の風味をよりシャープに。刺し身の甘みがまた違った立ち方に。

TEL 0772-622-4316
TEL 0772-622-4333
TEL 0772-625-2020

TEL 0772-625-2020

TEL 0772-625-2020

TEL 0772-822-0019
③ 吉岡酒造場(京丹後市) 吉野山大吟醸
フルーティさよりもコクが強さが勝る独特の大吟醸。キレがよいので油ものと合わせて。

TEL 0772-822-0019
⑩ 熊野酒造(京丹後市) 久美の浦 特別本醸造
カニ味噌の甲羅酒などに合わせる丹後の地酒の定番。

TEL 0772-760-0002
⑨ 永雄酒造(京丹後市) 経ヶ岬
カニ味噌の香味に、米のうまみと熟成の香味を組み合わせて。コクの深さを楽しめます。

TEL 0772-62-5111
とり松長寿弁当
日本料理・寿司
とりの松網野町
焼き鯖おぼろの「復刻版丹後ばらすし」

TEL 0772-62-0104
ねこまない弁当
きくのや(峰山町)
峰山の金刀比羅神社の守り神「狛猫」より

TEL 0772-62-2540
三河屋長寿弁当
三河屋(峰山町)
昔ながらの素朴で懐かしい味

TEL 0772-62-0334
長寿満彩弁当
アワン旅館(峰山町)
丹後の長寿食色彩づくし

TEL 0772-64-5295
いととめ長寿弁当
いととめEAT店(大宮町)
彩りはなくとも元気食

TEL 0772-83-2000
SANKAIKIN長寿御膳
くみはま道の駅 SANKAIKIN(久美浜町)
地元食材の味を活かしたヘルシー御膳

TEL 0772-62-8478
丹後12弁当
うまいもん屋天の酒喰(峰山町)
丹後12(いつも)2(にっこり)笑顔のお弁当

TEL 0772-62-4333
*五十音順

注目の逸品 京丹後「長寿御膳・弁当」

元気な長寿の方が多い丹後ならではの長寿御膳・弁当を京都府と京丹後市が共同で企画しました。各店が趣向を凝らした逸品をぜひ味わってください。(要予約の場合あり。詳細は各店舗にお問い合わせを)

長寿御膳・弁当 検索