



海の京都

「海の京都旬の食材フェア」(秋期) 「海の京都旬の食材提供店」を募集します。

海の京都エリアならではの旬の食材を地元で食べていただくことにより、観光客の誘客を図っていくとともに、カニ以外の食材産地としてのPRや地産地消の推進による産業活性化を目指して、「海の京都旬の食材フェア」を実施します。

※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)

募集期間：令和元年7月10日(水)～8月9日(金)

「海の京都旬の食材提供店」の概要

- (1) 別途指定した各季節の旬の食材を地元で水揚げもしくは養殖した水産物、生産もしくは栽培した農産物を活用した料理が入った昼食及びスイーツや飲み物を提供できる店舗
- (2) 指定する期間内(別途指定)に指定された海の京都エリアの旬の食材を各店舗で提供
- (3) (1)(2)の条件を満たす店舗を「海の京都旬の食材提供店」として認定

(注) 舞鶴市エリアでは、一般社団法人舞鶴水産協会の既存制度「舞鶴のさかな提供店」で舞鶴のさかな『食べ処・買い処』をPRしています。つきましては、水産物については同エリアでは「舞鶴のさかな提供店」を海の京都旬の食材フェア協力店として取り扱いますので、「舞鶴のさかな提供店」としての登録をお願いします。お問合せは、下記の【応募・お問合せ先】までお願いします。

店の登録要件

- (1) 海の京都エリアに所在し、飲食店営業許可を有する店舗であること。
- (2) 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、スイーツや飲物を提供いただけること。
- (3) 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。
- (4) 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。
- (5) フェアの実施や取組に積極的に参加して協力的であること。
- (6) 食品衛生法等関係法令を遵守していること

「秋」の指定食材及び期間

※秋以降もその都度募集します。

期間：9月1日(日)～11月30日(土)

「水産物」(5種類)

- 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)
(11月6日～11月30日限定)
- ニギス



「農産物」(5種類)

- 紫ずきん
- 梨
- ぶどう
- さつまいも(甘藷)
- みかん(由良・大浦)



認定されたお店には

- (1) 認定証やPRツールの提供
- (2) 海の京都DMOがホームページやパンフレットなどで情報発信



応募方法・応募先・お問い合わせ先

応募用紙に必要事項を記入の上、郵送、持参、FAX又はメールで下記までお申し込みください。

応募者には、後日、詳細を確認のため連絡します。

※要領及び応募用紙は、京都府HP中丹・丹後広域振興局サイトからダウンロードできます。

【応募・お問合せ先】

(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企画調整室 担当者：植田
 〒625-0036 京都府舞鶴市字浜2020 TEL：0773-62-2743 FAX：0773-62-2859
 Email：chushin-no-kikaku@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商工労働観光室 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：tanshin-no-shoko@pref.kyoto.lg.jp