

京丹後産食材ブランド創造事業

～ 旬の食材を活用し7つの新商品(第1弾)が完成 ～

ふるさと納税の各種サイトからおいしい新商品をお買い求めいただけます！



2021年12月10日
京丹後市役所

京丹後市では、令和3年度「京丹後産食材ブランド創造事業」として、京丹後産の農林水産物を活用した新たな商品開発と全国への魅力発信を行うことで、ブランド化と農林水産業者の販路拡大を目指しています。

市は、料理人等専門家による商品開発及びブランディングに長け、市内生産者・企業等と一緒に取り組んでいただける事業者を公募型プロポーザル方式により全国公募した結果、株式会社ジェイアール東日本企画を6月に選定しました。

7月には、公募により新商品の開発意欲のある市内生産者・企業等が集まり、『京丹後産食材ブランド化推進会(会長 山崎高雄氏、委員30名)』を設立。コロナ禍の中ではありましたが、市内生産者と有名料理人等専門家が交流会や現地圃場視察を行い、企画から試作品づくり、試食会など試行錯誤を経て、この度、第1弾として下記の7つの新商品が完成しましたので、お知らせします。

なお、新商品(第1弾)は各種「ふるさと納税サイト」に本日を含めて掲載されたばかりです。是非、市外在住のご家族、ご親戚、ご友人の皆さんに、京丹後市の食材を使ったおいしい新商品の購入をお勧めください。

記

1. 完成した7つの新商品(第1弾)について(別紙参照)

(1) 【ミシュラン2021掲載店】乃木坂しん 京丹後ディナーコース(1~2名様コース)

寄付額：10万円及び20万円(商品価格は寄付額の30%)

提供店：ミシュラン1つ星店「乃木坂しん(東京都赤坂)」

使用食材：京たんくろ和牛、京丹後市の旬に応じた魚介類(鱸、のどぐろ、カニ等)、旬の農産物(京丹後産コシヒカリ、さつまいも、万願寺とうがらし等)

※季節と仕入れ状況により、料理メニューは変動します。

販売業者：丹後地域地場産業振興センター(アミティ丹後)



(2) 日本海牧場のすき焼きセット(京たんくろ和牛)

寄付額：3万円(商品価格は寄付額の30%)

使用食材：京たんくろ和牛、九条ネギ、醤油

販売業者：日本海牧場(網野町)



(3) 日本海牧場の茶しゃぶしゃぶセット(京たんくろ和牛)

寄付額：3万円(商品価格は寄付額の30%)

使用食材：京たんくろ和牛、九条ネギ、製茶(福喜農園：峰山町)

販売業者：日本海牧場(網野町)



(4) 京丹後産ジビエのすきやき風鍋（鹿肉とすきやきのタレのセット）

寄付額：1万8千円（商品価格は寄付額の30%）

使用食材：鹿肉（京たんごぼたん・もみじ比治の里）、
すきやきタレ（小野甚味噌醤油醸造：峰山町）

販売業者：日本インパクト株式会社（峰山町）



(5) 京丹後の和ジェラートセット（6個入り）

寄付額：1万1千円（商品価格は寄付額の30%）

使用食材：丹後食材で作った6種のジェラート
野村牧場のミルク、紫芋（エチエ農産：久美浜町）、丹波栗、
琴引の塩（西昌株式会社：網野町）、抹茶（福喜農園：峰山町）

販売業者：野村牧場（網野町）



(6) 【特選】日本海産松葉ガニ（600g級）焼きガニ用加工済

寄付額：3万円（商品価格は寄付額の30%）

使用食材：松葉ガニ、昆布

販売業者：橘商店（網野町）



(7) 京都丹後クラフトビール晩酌セット

寄付額：1万5千円（商品価格は寄付額の30%）

使用食材：京丹後コシヒカリを使ったクラフトビール、
ソーセージ、ベーコン

販売業者：株式会社丹後王国ブルワリー（弥栄町）



2. 現在開発中（第2弾）の新商品

- ・鹿の骨付きソーセージ
- ・レトルト京丹後米セット（有機米を使用）
- ・フルーツ麴甘酒セット（いちご、ブルーベリー、生姜）
- ・いちごバター
- ・焼き菓子（京都府立丹後緑風高等学校2年生）
- ・沖ギス缶詰（京都府立海洋高等学校3年生）



3. 今後の主なスケジュールについて

令和3年度事業の新商品発表会兼商談会の開催（予定）

日時：令和4年2月17日（木）

場所：東京都内

内容：①京丹後市と新商品のPR発表会（10品程度想定し、調理、試食を実施）
②B to B向け商談会（食関連のメディア・バイヤーを招聘）
③インフルエンサーの登用

<商談会により今後、期待したい効果>

- ・首都圏百貨店でのインターネットや物産展・ギフト・店頭などの販売が実現
- ・首都圏の小売・外食への販路が実現

■お問合せ先 京丹後市農林水産部 農業振興課(〒629-2501 京丹後市大宮町口大野 226)

TEL(0772)69-0410/FAX(0772)64-5660/E-mail:nogyoshinko@city.kyotango.lg.jp

乃木坂しん 京丹後ディナーコース

(乃木坂しん)



画像はイメージです



京都府京丹後産の野菜や肉等を使用した特別なディナーコースです。京丹後の魅力を味覚で堪能できる贅沢なひとときをお楽しみください。

本返礼品は、京丹後市内農水産事業者等と有名料理人をマッチングし、京丹後産食材の魅力を創造する京丹後産食材ブランド創造事業として開発いたしました。

～献立例～

- ・座付 甘海老 イクラちらし寿司
- ・先附 香茸白扇揚げ、渡り蟹、柿のすり流し
- ・前菜 焼き胡麻豆腐、生雲丹、栗
- ・椀物 丸吸(スッポン)
- ・造り ウマヅラハギ、アオリイカ
- ・炙り のどぐろ炙り
- ・八寸 カマス松茸焼き、万願寺とうがらし焼きびたし、金時人参きんぴらなど
- ・強肴 牛肉炭火焼き、冬瓜、天然キノコあんかけ
- ・温菜 鱧と海老芋 みぞれ出汁
- ・食事 炊きたてご飯、鯛滋味造り
- ・菓子 栗あんみつ

京たんくろ和牛のすき焼きセット

(日本海牧場)



画像はイメージです。



代表理事：
山崎 高雄

「京たんくろ和牛」とは、短角牛と黒毛和牛を掛け合わせた京都生まれ京都育ちの和牛です。

短角牛の赤身のうまみと黒毛和牛の口溶けのいい脂を兼ね備えた肉のおいしさを楽しめるように、赤身と脂ののったロースをセットにしました。お肉とともに、カットした九条ねぎと花麩を添えています。地元のしょうゆ店と何度も試作した、「京たんくろ和牛」とねぎの甘さに合うオリジナルのすき焼きのたれでご賞味ください。

農事組合法人日本海牧場
京丹後市網野町生野内 768

京たんくろ和牛の茶しゃぶしゃぶセット (日本海牧場)



画像はイメージです。



代表理事：
山崎 高雄

京丹後で育った「京たんくろ和牛」の赤身のおいしさと口溶けのいい脂のおいしさが楽しめるように、赤身と脂ののったロースをセットにしました。

京丹後産のすっきりした煎茶でお肉をしゃぶしゃぶにすることで、さっぱりとした味わいが楽しめます。

セットの、斜め薄切りした九条ねぎを鍋に入れ、お肉で九条ねぎを包んで、地元のしょうゆ店と開発したポン酢をつけておめしあがりください。

農事組合法人日本海牧場
京丹後市網野町生野内 768

京丹後産ジビエのすき焼きセット

(日本インパクト)



画像はイメージです



京都・京丹後のジビエ、シカのもも肉をすき焼き用にスライスしました。

鹿肉は他の食肉と比べ脂肪が少ないヘルシーな食材として注目されています。生活習慣病が気になる中年男性や育ち盛りのお子様、貧血気味の女性にもぴったりの食材です。

～すき焼き用タレ～

地元京丹後にて大正元年創業の老舗醤油醸造蔵「小野甚味噌醤油醸造株式会社」様にすきやきタレの開発を依頼しました。ジビエの中では臭みのほとんどない鹿肉を利用することから、余計な香りはつけず、野菜の甘みを引き出しながら鹿肉本来のうまみを感じられるすきやきタレに仕上がりました。

日本インパクト株式会社

〒627-0004

京都府京丹後市峰山町荒山1606-1

京丹後の和ジェラートセット (野村牧場)



画像はイメージです。



生産者：
野村 仁美

野村牧場は、国定公園に指定されている琴引浜の裏手にあります。毎朝しぼる生乳で作るジェラートは、すべて手作り。牧場自慢のミルクジェラートをはじめとして、地元の香ばしいお茶や色鮮やかな紫いも、薪の火力でじっくり煮つめた琴引の海塩を使った塩ジェラートを詰め合わせました。丹波栗を使用したジェラートにはキャラメル風味のお餅をしのばせています。栗の甘さとキャラメル餅の食感の違いをお楽しみください。

株式会社丹後野村牧場
京丹後市網野町小浜 26-6

日本海産松葉ガニ（600g級焼きガニ用） （橘商店）



画像はイメージです



冬になると府内外からお客さんが訪れ、京丹後は観光客で賑わいます。その中でも橘商店は地域の方々にもお買い求めいただき、地域に愛される魚屋を目指し日々営業を行っています。今回は橘商店が冬の旬の日本海産松葉ガニを焼きガニ用に加工し、昆布を添えて寄付者様にお届けします。是非、旬のカニをお楽しみください。

【おいしい食べ方】

カニは、食べる直前に流水で解凍します。
昆布は、さっと濡らして、フライパンに置きます。
カニの身が昆布に当たるように下向きに置き、弱火で7分～8分でお召し上がりください。
甲羅は、12分程度弱火で焼いてぐつぐつしたら完成です。

橘商店

〒629-3241

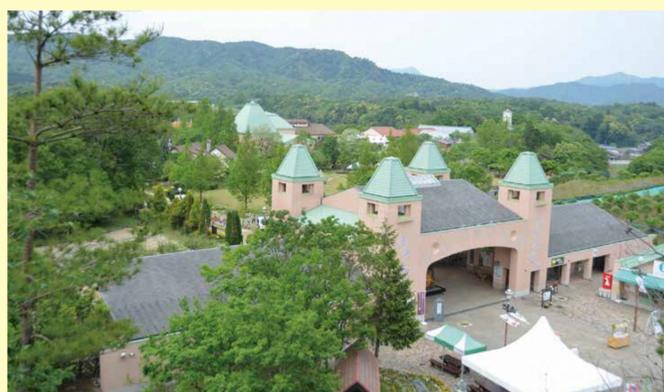
京都府京丹後市網野町木津16

京丹後クラフトビール晩酌セット

(丹後王国ブルワリー)



画像はイメージです。



代表取締役社長：
中川 正樹

京都府の北部、京丹後市に位置する道の駅 丹後王国「食のみやこ」内の醸造所でつくっているクラフトビールと地元の素材を生かしたおつまみを組み合わせました。こちらのブルワリーでつくられるクラフトビールは、国際コンテストでさまざまな賞を受賞しています。同梱するお肉のおつまみは、地元の良質な肉を使っており、京丹後産のコシヒカリを使ったクラフトビールとともに楽しいひとときをお楽しみいただけます。

株式会社丹後王国ブルワリー
(道の駅 丹後王国「食のみやこ」内)
京丹後市弥栄町鳥取 123