



プレスリリース



2022年9月1日
京丹後市
株式会社 Double Doors

京丹後の食材を使用した「コース料理」をふるさと納税で出品開始！ ～「大阪・難波」から京丹後の食の魅力を発信する京丹後フェアを開催～

- ・ 本日9月1日より、ふるさと納税で出品開始
- ・ 京丹後のブランド牛「京たんくろ和牛」や高級魚「京丹後産のどぐろ」など地元食材を提供
- ・ コース料理の寄附額は1名17,000円
- ・ 京丹後産食材の認知向上や生産者等の販路拡大を目指す

京丹後市(市長: 中山 泰)と株式会社 Double Doors(以下、Double Doors、代表取締役社長: 杉本 正人)は、Double Doors が大阪・難波の「なんばパークス」で運営するレストラン「Bistro ITADAKIMASU」にて、本日9月1日より、京丹後の食材を使用したコース料理「四季折々の京丹後」を開発し、ふるさと納税の返礼品として出品開始しました。また、本日から1ヶ月間(2022年9月1日～9月30日)限定で、京丹後の食材を使用した様々な料理をお楽しみいただける「京丹後フェア」を開催します。なお、ふるさと納税の返礼品については、期間を設けずに、継続的に出品します。



本市は、「食のふるさとづくりの推進」をテーマに、京丹後産の食材を活用し、都市部のレストランと共同でメニュー開発を行うなど、京丹後産食材の認知向上や生産者等の販路拡大に取り組んでいます。

Double Doors は、「食」と「旅」を通じて生産者と消費者を繋ぐをコンセプトに、地域や商材の特性に合わせた販売ツールを提案するなど、「食」を通じて、「地域も都会も豊かな暮らしに」の実現に努めています。

このたび、食を通じた地域の活性化に思いを同じくする本市と Double Doors は、京丹後産の食材のさらなる魅力発信と生産者等の販路拡大を目的に、京丹後の食材を使用したコース料理「四季折々の京丹後」を開発することとなりました。

四季折々の京丹後は、旬の京丹後の味覚をお楽しみいただけるコースで、秋に旬を迎える高級魚「のどぐろ」を使用した「京丹後産ノドグロのお野菜たっぷりオープン焼き」や京丹後のブランド牛である「京たんくろ和牛」を贅沢に使用した「京たんくろ和牛のステーキと旬の焼き野菜」など、京丹後の自然の恵みをお楽しみいただけます。

また、レストランがある、なんばパークスは本市出身で名誉市民の故・野村克也さんが活躍された旧大阪球場の跡地にあるという、ご縁もあり、今回の取り組みが実現しました。

今後、本市と Double Doors は、京丹後の食の魅力を発信するとともに、食を通じた地域の活性化に努めてまいります。

なお、メニューなどの詳細は以下をご覧ください。

<返礼品(コース料理)の詳細>

返礼品名	コース料理「四季折々の京丹後」
返礼品提供事業者	株式会社 Double Doors
チケット有効期限	チケット発行日より 180 日
期間	期限を設けずに継続的に出品

※返礼品(コース料理)の詳細は以下の返礼品ページをご覧ください。

(返礼品ページ): <https://furusato-kyotango.jp/items/detail.php?id=864eacc71b96a6ce0bb190e2c69a8625>

<京丹後フェアの詳細>

メニューについて	週末数量限定！！京丹後直送鮮魚を使った「京丹後丼」や農家直送野菜を使用した「焼き野菜」など計 4 点
開催期間	2022 年 9 月 1 日～9 月 30 日(1ヶ月間)

京丹後市について(<https://www.city.kyotango.lg.jp/>)

京丹後市は日本列島のほぼ中央、京都府北部の日本海に面する位置にあり、「ユネスコ世界認定」を受けている「山陰海岸ジオパーク」の美しい海岸線を有するまちです。また、伝統的な絹織物である「丹後ちりめん」発祥の地でもあり、絹織物の生産量は日本一を誇ります。

Double Doors について(<https://www.double-doors.jp/>)

株式会社 Double Doors は、「食」と「旅」を通じて生産者と消費者を繋ぐをコンセプトに、野菜ソムリエやフードツーリズムマイスターが実際に地域に足を運び、そこで出会った生産者様と連携し、「地域も都会も豊かな暮らしを」を実現すべく、飲食事業、国内外への食品卸事業、E-COMMERCE 事業等行なっています。

本件に関する報道機関の問い合わせ先

京丹後市 市長公室政策企画課ふるさと応援推進室 担当: 檜(ひのき)

Tel: 0772-69-0120 / E-mail: kikaku@city.kyotango.lg.jp