

京丹後食のふるさとづくり創造事業

～ 京丹後産食材の魅力発信拠点を全国で展開 ～



2022年10月17日
京丹後市役所

本市では、「京丹後食のふるさとづくり創造事業」として、本市産食材の魅力発信の拠点となる「食のふるさとづくり」を展開するため、昨年度から市内農林水産物を活用した新たな商品開発や魅力発信を精力的に行っています。

生産者による農林水産物を加工した6次化を支援するほか、都市部での本市産食材を活用したディナーコース等の開発やメニュー化、また食材や本市基幹産業である農業の魅力発信などの取組を進めています。

この度、都市部から有名料理店の料理人や外食店舗のバイヤー等を招聘し、本市の農林水産業及び食材の魅力を感じていただき、飲食店舗での食材活用に繋げていただくことを目的とした市内生産現場の視察を下記の日程で行いますのでお知らせします。

記

1. 視察概要

(1) 日程

令和4年10月17日(月)～25日(火) ※期間中に複数の料理人等が視察を行います。

(2) 視察行程

- ①農産物生産現場(株)エチエ農産、バイオ・ラビッツ(株)
- ②海産物生産現場(間人漁港、平七水産(株)、(株)魚政)
- ③その他食材生産現場(小野甚味噌醤油醸造(株)、西晶(株)、白杉酒造(株)、竹野酒造(有)ほか)

(3) 視察者

- ①料理人 …計7社・11名予定(日本料理、フランス料理、イタリア料理、中華料理)
- ②外食店舗バイヤー等 …計4社・4名予定

2. 今後のスケジュール(予定)

令和4年11月30日(水)・・・第1回商品発表会(東京都新大久保)

令和5年2月4日(土)、5日(日)・・・第2回商品発表会(東京都有楽町)

【京丹後食のふるさとづくり創造事業について】

事業内容

- ①「京丹後の人と専門家が共に創り出す商品」開発(10品以上)
- ②「都市部レストラン等による本市産食材を使用したコース料理」開発(10コース以上)
- ③都市部のレストラン等での本市産食材を活用したメニュー開発(20店舗以上)
- ④都市部在住者と本市をつなげた農業体験会の開催
- ⑤その他、本市産食材の魅力発信とPR など

■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