

期間限定

2021年  
7/15 頃まで

※提供店によって異なります。

みなさんお馴染みのイカですが、実はとてもデリケートでストレスに弱く、生きのまま水揚げすることが難しい生き物。今回、京丹後では、専用水槽や流通システムを整備。目の前でまだ動いているほど新鮮な状態で召し上がっていただけるようになりました。

# 京丹後 夏の<sup>!!!!!!</sup>新定番

# 活イカ

京都・間人港直送

京丹後でしか  
出会えない味がある

白イカの活き造り「活イカ」。  
透明で美しく、生きてないと味わえない「コリコリ」とした食感と、  
噛むほどに増す濃厚な甘味が特徴です。  
海辺のまち京丹後ならではの  
旬の逸品をお楽しみください。



海の京都

発行元



(一社) 京都府北部地域連携都市圏振興社 京丹後地域本部  
**京丹後市観光公社**  
Kyotango City Tourism Association

〒629-3101  
京都府京丹後市網野町網野367 アミティ丹後1F  
tel 0772-72-6070 mail info@kyotango.gr.jp  
<https://www.kyotango.gr.jp>



詳細は、京丹後市観光公社  
WEBサイト 京丹後ナビを  
ご覧ください。