

京丹後食のふるさとづくり事業

～ラグジュアリーホテル ウェスティンホテル大阪での

京たんくろ和牛フェア実施～



2023年12月19日
京丹後市役所

本市では、地元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、市内農林水産物を活用した新たな商品開発や販路拡大、魅力発信を精力的に行っています。

2021年度から実施している当事業では、これまで生産者による農林水産物を加工した6次化支援や、都市部での地元産食材を活用したコース料理等の開発・メニュー化などを行い、販路開拓や食材の価値向上の取り組みを行っています。

この度、地域商社である(株)丹後王国ブルワリー（代表取締役社長 中川正樹）の働きかけにより、大手高級ホテル「ウェスティンホテル大阪」協力にて、同社の日本料理「はなの」鉄板焼において、日本海牧場の京たんくろ和牛のメインディッシュや、京丹後産の京野菜など魅力を最大限に引き出したメニューフェアを下記のとおり実施することになりましたのでお知らせします。

記

1. 目的

京丹後市が誇る「京たんくろ和牛」をはじめとした豊かな農林水産物及び加工品が優良な食材として、将来に向けた新たな販路開拓と魅力発信を目的とするもの。

2. 期間

2023年12月20日（水）～12月31日（日）

ランチタイム 11:30～15:00（14:30ラストオーダー）

※材料がなくなり次第、終了

3. 提供者

ウェスティンホテル大阪

住所：大阪市北区大淀中1-1-20 予約：日本料理「はなの」TEL 06-6440-1066

4. 内容 京丹後産食材を積極的に取り入れたコース料理

<京丹後食材の一例>

- ・京たんくろ和牛（サーロイン or フィレ肉）・・・赤身の美味しい短角和牛の母とサシの美味しい黒毛和牛の父から生まれた「京都生まれ京育て」。放牧やエサへのこだわりで牛の健康を第一に育成されたオリジナル和牛。
- ・京野菜（おでん大根 まいこ里芋）

5. 販売価格 お一人様 13,000円（税サ込）

6. ウェスティンホテル大阪について

マリオット・インターナショナル傘下のホテルブランド「ウェスティンホテル」の日本第一号として誕生。大阪を代表する高級ホテルの一つであり、梅田スカイビルとともに新梅田シティを構成。国内のみならず、インバウンドの訪日外国人旅行者からも大きな支持を受ける。

【お問合せ先】◆京丹後市農林水産部 農業振興課【担当】野木、田崎

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

〒629-2501 京丹後市大宮町口大野 226

(参考)

京たんくろ和牛コース KYO-TANKURO WAGYU BEEF COURSE

本日の前菜
Today's Appetizer

京丹後おでん大根と蝦夷アワビのコンソメ仕立て
Daikon Radish and Ezo Abalone with Consommé

はなのサラダ ニンニクドレッシング
Salad with Garlic Dressing

京たんくろ和牛サーロイン 120g
翁乃塩・ワサビ・葱味噌ダレ
"Kyo-tankuro" Beef Sirloin Steak 120g
with "Okinano-shio" Salt, Wasabi, Miso Sauce

彩り焼野菜
Sautéed Seasonal Vegetables

釜炊き白御飯 / ガーリックライス
Steamed Rice or Garlic Fried Rice

香の物 赤出汁
Japanese Pickles, Red Miso Soup

季節のデザート
Seasonal Dessert

¥13,000