

食と人で都市をつなぐ

おいしい京丹後  
パスポート

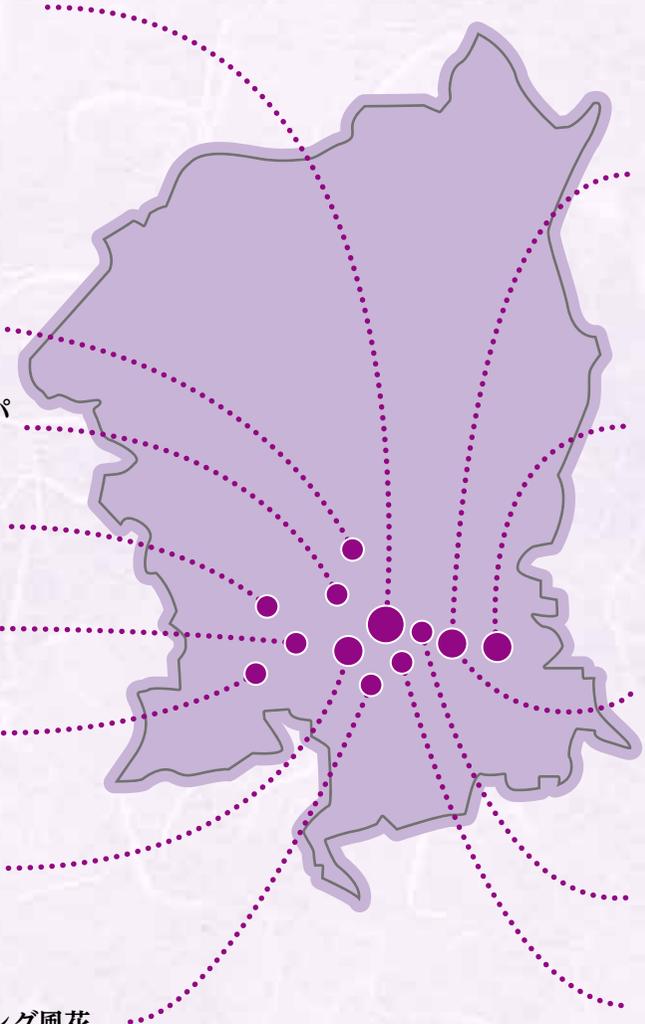


## 海と大地の贈り物を京丹後から

# 京都

## Kyoto Area

- よっちゃん家  
…P5
- なかい家  
…P11
- チドリアシ  
…P13
- 夢処 漁師めし 雑魚や  
…P13
- ツキトカゲ  
…P14
- 花生歩 市原  
…P18
- たか鷹  
…P18
- ほうき星  
…P11
- 洋食屋キッチンパパ  
…P9
- 京都吉兆嵐山本店  
…P7
- 居酒屋 夢中屋  
…P15
- 寿し処 今  
…P6
- じげん  
…P12
- 京町家 Dining 楓  
…P15
- 京都東急ホテル  
オールデイダイニング風花  
…P9



- POLENTA  
…P16
- amu du garson  
…P10
- IL TOBANCHI  
…P12
- 薄伽梵 ハヂメ  
…P7
- bar albacio 祇園  
…P17
- Bar Eniac  
…P17
- しじみ  
…P4
- みのりカフェ・みのる食堂  
…P10
- 川村料理平  
…P14
- Frontier  
…P16
- ビストロ山形  
…P8
- 一献うるうる  
…P8

美しく豊かな海山里に恵まれた京丹後市には、誇れる魅力がいっぱい。食と人も自慢の一つ。食味ランキングで特 A評価の西日本最多記録を更新中の「コメ」をはじめ、寒暖の差が大きいことで一層おいしくなる「野菜」や幻のカニと呼ばれる間人ガニに代表される新鮮「魚介」が盛りだくさん。そして、勤勉で親切といわれる「京丹後人気質」のあるまち。

市では、こうした魅力を多くの人に知ってもらい、感じていただくために、京丹後と都市部の架け橋となる冊子を作成しました。

ここでは、都市部で京丹後の食材を用いて皆さんをもてなすお店(♣マーク)と、京丹後市出身の方が都市部で営む飲食店(♥マーク)を紹介しています。

### この冊子に込めた思いは4つ

- 京丹後市民が都市部に行く際に、ビジネスや旅行などの目的に応じた拠点となっただけのこと。
- 都市部に住む京丹後市出身者、都市部に赴いた京丹後市民などの交流の場とするとともに、情報発信、情報収集拠点となること。
- 地元の農林水産物等を都市部で使用いただく流れを促進すること。
- 京丹後市を知らない人がこの冊子をきっかけに丹後の食材を味わったり、丹後人の人柄に触れたりしていただくこと。

ぜひ一度、このパスポートを使って、お店に足を運んでください。きっと、京丹後の風を感じることができると思いますよ。

- ・都市部の店とは、ここでは、総務省統計局が国勢調査において定義している都市圏のうち、関東大都市圏(さいたま市・千葉市・東京都区部・横浜市・川崎市・相模原市)、中京大都市圏(名古屋市)、近畿大都市圏(京都市、大阪市、堺市、神戸市)とします。
- ・店舗は、市ホームページや市公式フェイスブック等を利用して皆さんから提供いただいた情報を基に取材を行い、掲載しています。
- ・店舗の情報は、平成27年12月25日現在のものです。掲載店舗以外に該当する店舗等がありましたら、情報をお寄せください。ホームページ掲載分について、追加掲載させていただきます。



名物「さんまのへしこ」と店主との気さくな会話をアテに丹後の地酒を楽しむファンも多い



丹後をまるごと味わう定番の郷土料理、店主の丹後弁も人気

峰山町出身の店主、田中良典さんが丹後弁で語りかけ、アットホームな雰囲気漂うお店。丹後の野菜や魚を使い、料理名も、「峰山の茄子」「網野のさばの開き」など、丹後の地名が記載された炭焼きが人気。それぞれの特徴に合うよう、塩やにんにく味噌、バジルと

いった薬味も工夫している。店主おススメは、さんまやさばを糠漬けにした「へしこ」。日本酒との相性も抜群だ！丹後を代表する郷土料理「ばら寿司」(要予約)も当然味わうことができる。

地元が大好きなマスターは、店名もちゃんといえと命名。食材の質を生かした定番のおかずやイタリアンをアレンジした創作料理までメニューの幅も広い。都会に住む丹後出身者も田舎に帰ったみたいと評判も上々。田中さんの「お疲れさん」「おかえり」を楽しみに通うファンも多い。

よっちゃん家 ♡ ♣  
店主/田中良典さん



☎ 075-212-7559  
京都市中京区丸太町通  
釜座南東角井川ビル1F  
17:00～24:00 (LO 23:30)  
定休日/日曜



きどらん串カツと網野 san 木村 san 家の味

しじみ ♡ ♣

店主/岡田径子さん



☎ 075-211-8306  
京都市中京区夷川通河原町西入  
ル北側 真崎ビル1F  
17:00～24:00  
定休日/日曜(祝日)



新鮮な魚介類、野菜を使った刺身やおでん、串カツなど、さまざまな料理を提供している。コッペガニを使ったカニクリームコロッケは、味が濃厚で人気メニュー

## 家庭の味そのものを 特別なものより「丹後の普通の料理」で勝負

店で使う野菜や魚介類は、全て京丹後から、特にオーナーの岡田径子さんの出身地・網野町から仕入れる。

岡田さんは、20歳代で京都市内に出てきた。市内に出てきてはじめて分かった京丹後の良さもたくさんあると話す、その一つが「食」。子どもの頃からずっと家で食べていた田舎料理が、実は本当においしいものだったと知った。

そこで、店を開いたときから変わらず大切にしているのが「家庭の味」。しっかりとした食

材を使えば、特別な料理を提供できなくても、本当のおいしさを分かってもらえるといい、刺身、煮物、おでん、串カツなど丹後で食べる家庭料理で勝負。おふくろの味を求めて、店内は連日にぎわいを見せている。



## 丹後の味知ってほしい 「ハレの日を祝いたい」という一心で開業

すしを握って10年になるすし職人、今西保裕さんは弥栄町出身。京都でも数少ない職人を目指し、高い技術を身に付けたいと東京で修業。2年前に「寿し処 今」を開いた。

「誰しもハレの日や記念日は大事にするもの。知り合いやお客様の大切な日に、自分ができることは何かと考え、自分はすしを握ることでお手伝いできれば」と独立して店舗を持つことを決意した。

店では、地元丹後のコメ、魚、醤油などを使う。

丹後にはたくさんおいしいものがあることを多くの方に知ってもらいたいという思いから、できる限り価格を抑えて提供するのが信条という。人気はノドグロ。白身のトロとも呼ばれ、通な客からも「口に入れるとフワッと一瞬でとける」と好評だ。



### 寿し処 今

大将/今西保裕さん



☎ 075-874-4979  
京都市西京区桂朝日町 111  
17:00 ~ 23:00 (LO 22:30)  
定休日 / 月曜 (祝・祝前日は営業)

## 世界で知られる京都嵐山の老舗料亭 「間人ガニ」を炭火焼きで

京都嵐山に本店を構え、世界的にも注目を集める老舗料亭。四季折々の嵐山を背景に、茶の幽玄の世界漂う空間で、旬の食材を生かした懐石料理が味わえる。総料理長の徳岡邦夫さんは「常に質の高い食材を求め続け、より良い食材をお客様に」と全国各地に足を運び、食材を吟味。冬には、幻のカニとして知られる「間人ガニ」を炭火焼きで提供している。



四季折々の風情漂う嵐山を背景に、旬の食材を生かした日本料理・懐石料理が味わえる

### 京都吉兆嵐山本店



☎ 075-881-1101  
右京区嵯峨天龍寺芒ノ馬場町 58  
11:30 ~ 15:00 (LO 13:00)  
17:00 ~ 21:00 (LO 19:00)  
定休日 / 水曜・年末年始



## コメ、野菜、魚介、ワラまで京丹後産

「コメ、野菜、魚介と、京丹後産をたくさん使っています」と話すのは居酒屋 薄伽梵ハチメの店主・高岡さん。京丹後の日本酒も豊富に揃え、白木久は女性に、弥栄鶴や玉川は、年配の方に人気と話す。さらには、季節の魚や肉を薫の香りとともに食べる「薫焼き」の薬まで京丹後から仕入れている。「うちの店は、京野菜、京都の魚と酒をコンセプトにしているので、何でもおいしい京丹後の食材は外せない」と絶賛。「丹後の食を楽しみに来店する客も多い」と笑顔を見せる。



食べ物、飲み物のメニューが豊富で1人から家族、大人数の宴会までカバーする

### 薄伽梵 ハチメ



☎ 075-231-1774  
京都市中京区中之町 565-23  
ハレの日花遊小路 1F  
17:30 ~ 24:00  
定休日 / 不定休



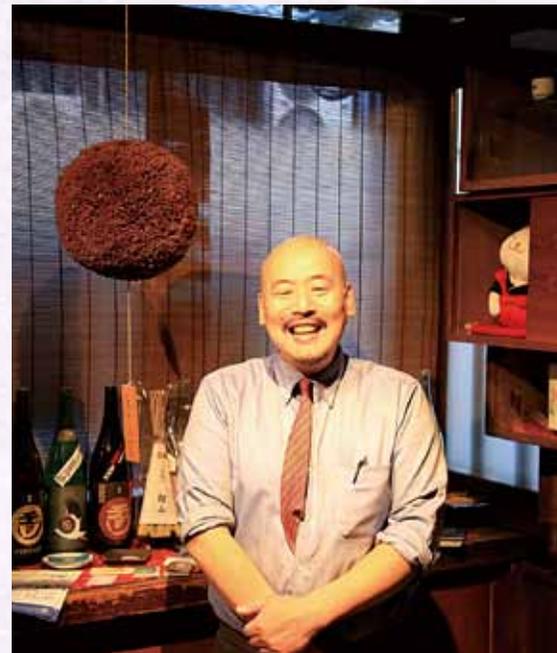


藻塩を使ったホタテとエビのあぶり

**磯の香る藻塩がスパイスに**  
 風花では、京丹後産の藻塩を使った料理を提供。藻塩は、磯の香りがあって色が緑であるのが特徴で、総料理長の白幡健さんがホテルに転勤してきた10年前、府内各地で食材を探し回って見つけた一品。フレンチ料理にとてもよく合い、下ごしらえやオードブルの仕上げなど、幅広く用いている。また、「箸で食べるフレンチ」にも力を入れ、あわせて日本酒も用意。弥栄鶴は、好評を得ている。

京都東急ホテル  
 オールデイダイニング風花

☎ 075-341-2787  
 (レストラン予約)  
 京都市下京区堀川通五条下  
 栴本町 580  
 6:30 ~ 11:00 (LO 10:00)  
 11:00 ~ 15:00 (LO 14:30)  
 17:00 ~ 22:00 (LO 21:30)  
 定休日 / 不定休



1階はカウンターとテーブル席、2階は座敷スペースになっている



京丹後産イノシシのロティ



洋食屋の定番ハンバーグ&エビフライのセット。野菜や牛肉、ワインなどをじっくり煮込んで作るデミグラスソースの絡んだハンバーグと京丹後産米の相性は抜群

**ハンバーグと相性抜群の「ご飯」**  
**老舗米屋が手掛ける昔ながらの洋食屋さん**  
 安政3年(1856年)創業の老舗米屋「大米米穀店」の奥にある隠れ家的な洋食屋さん。一つ屋根の下、洋食屋を父の大勝さん、代々続く米穀店を息子の吾一さんが営んでいる。「キットンパパ」では、京丹後産のコシヒカリやマイルキークイーンをはじめ、主に京都・滋賀のコメを使用。毎朝その日

洋食屋キッチンパパ

☎ 075-441-4119  
 京都市上京区姥ヶ西町 591  
 11:00 ~ LO 14:00  
 17:30 ~ LO 20:50  
 定休日 / 木曜



**丹後のコシヒカリは**  
**どの産地よりもうまい**  
 飲食店に携わり「いつかは自分の店を」と考えていた中西亘さんは、久美浜町出身。店を構えて2年目を迎える。こだわりの食材を全国から取り寄せて提供している。そんな中、コメについては、どの産地よりも京丹後のコメがおいしいと話し、丹後産コシヒカリを使っている。「コメがうまいということとは、酒もうまいということ」と中西さん。白木久や弥栄鶴、玉川などの地酒も常時用意し、人気を博している。

一献 うるうる  
 店主 / 中西亘さん

☎ 075-352-0680  
 京都市下京区東洞院  
 松原東入ル 燈籠帳  
 601-1  
 18:00 ~ 24:00  
 定休日 / 不定休



**良質なジビエ料理を提供**  
 今年30周年を迎えたフレンチレストラン。国内外から旬な食材を仕入れ、オーナーの山形隆さんが腕を振るう。2007年ごろからは、ジビエ料理にも力を入れ、「料理の幅も広がった」と山形さん。「京たんごぼたん・もみじ比治の里」から仕入れるイノシシ、シカ肉は、製造年月日などの細かい記載があり、新鮮で処理の過程も良く分かるため安心して使うことができると太鼓判を押す。うま味の多いイノシシ肉は、カレーとの相性も良く、カレーは人気メニューとなっている。

ビストロ山形

☎ 075-256-1230  
 京都市中京区錦小路通  
 室町東入ル 占出山町  
 310-5  
 11:30 ~ 14:00  
 17:00 ~ 23:00  
 (LO 22:00)  
 定休日 / 日曜 (不定休)



カフェでも食堂でも、  
フレッシュな果物・野菜がずらり

JA全農京都が11月、京都タカシマヤ3階にオープンした「みのりカフェ」。「みのる食堂」。みのりカフェでは京丹後産のキウイや京丹後梨を使ったミックスジュース、京の肉や季節野菜を使ったベーグルサンドを提供し、みのる食堂では京丹後産の野菜を中心に使ったさまざまな料理を提供している。

JA全農京都の西村和浩係長は「食



京の肉の鉄板ステーキと季節野菜グリルのみのる御膳(上)と、京の肉のローストビーフと京野菜と季節野菜のサンド・デリ・スープドリンクセット(下)



みのりカフェ  
みのる食堂

☎ 075-279-2880 (みのりカフェ)  
☎ 075-279-2902 (みのる食堂)  
京都市下京区四条通河原町西入真町52番地 京都タカシマヤ3階  
10:00 ~ 20:00 (LO 19:30)  
定休日 / 不定休  
(京都タカシマヤの休日に準じる)

京丹後野菜を和テイストの創作フレンチで

和のテイストを取り入れた創作フレンチ「仏和心料理」が味わえるお店。総料理長の石崎耕蔵さんは、フランスの伝統を守りつつ和の食材を自在に操り、独自の料理を生み出し続ける料理人として、国内外で高い評価を受ける。築100年以上になる京町屋の趣をそのまま残した店内。フォアグラステーキから始まるシェフ渾身のコース料理

に、京丹後産の新鮮野菜が彩りを添える。京都市内のフランス料理人たちが立ち上げた「京都フレンチの会」会長を務める石崎さんは、「お米や野菜など、京丹後の食材はシェフの間でも高く評価されている。京都フレンチの会でもその魅力を発信していきたい」と語ってくれた。



四季折々の京丹後産の野菜を使ったコース料理が味わえる。写真は、京丹後産の聖護院カブラ・京水菜とフォアグラ

amu du garson

アム・ドゥ・ギャルソン  
☎ 075-213-3016  
京都市中京区中町通竹屋町下ル 鈴田町 292  
11:30 ~ 14:00 (LO)  
17:30 ~ 20:30 (LO)  
定休日 / 水曜



「造りがうまい」と好評を得ている盛り合わせ

舌の肥えた人でも納得

府内産の食材にこだわっているというなかい家。開店当初、店の看板となる魚介類は、仕入れ先をどこにするのかいろいろと試行錯誤したというが、間人の魚に出会ってからはずっと使っており、店のウリになったと話す。店主の中井さんは「鮮度がよく、脂ののりも良い。くさみがないため、舌の肥えた方でも納得して食べていただいています」と自信をのぞかせる。「丹後で出会う人は、いい意味で商売っ気がなく、人にも余裕があるように見えますし、恵まれた環境だと思います」と笑顔を見せる。

家族が育てた野菜の  
せいろ蒸しが人気

オープン4年目を迎えるほうき星。使用する野菜は久美浜産。というのも、店主の松宮琢也さん(写真)の叔父は、久美浜の農家。松宮さんの父が京都市内で野菜の卸売をしているため、叔父の野菜を父が仕入れ、父から購入するという。「家族内でやっているのだから絶対安心、信頼できますし、お客様からは味が濃いと好評です」と松宮さん。野菜の盛り合わせやせいろ蒸し(写真)が人気という。店では、久美浜産の野菜を一年を通して20種類以上使っている。

ほうき星

☎ 075-492-2699  
京都市北区紫竹西野山町 56 クレセント三 宝 1F  
11:30 ~ 14:30  
17:30 ~ 23:00  
定休日 / 水曜



なかい家

☎ 075-821-3656  
京都市中京区西ノ京小倉町 22-14  
18:00 ~ 23:00 (LO 22:00)  
定休日 / 月曜・第2火曜



## 網野産鮮魚が自慢の京都町屋イタリアン

新鮮な京都食材などを使ったイタリアンが楽しめるお店。町屋の風情漂う大人な雰囲気の内では、毎日仕入れる網野産の鮮魚を使ったカルパッチョ（写真下）やマリネをはじめ、本格的なパスタやピッツァ、リゾットなども味わえる。オーナーの鳥羽隆一さんは、イタリア国際カフェイステイニング協会公認資格取得バリスタ。エスプレッソやカプチーノなどカフェメニューも充実している。



町屋を生かした大人な雰囲気漂う店内。旬の京都食材を使った本格イタリアンが味わえる



### IL TOBANCHI

イルトバンキ



☎ 075-555-9271  
京都市中京区小川通三条下る狸々町 123  
18:00～翌2:00 (LO 25:00)  
定休日 / 火曜

## 京丹後産特A米を使った「土鍋鯛めし」が自慢

京丹後産コシヒカリを使った土鍋鯛めし。が名物のお店。コメは丹後町の契約農家から玄米で仕入れ、毎日お店で精米。その新鮮なコメと秘伝の出汁、お造り用の鯛を専用の土鍋に入れてひとつひとつ丁寧に炊き上げる鯛めしは、どこか落ち着くやさしい味わいで人気を集めている。「特A産地として



注文を受けてから土鍋で丁寧に炊き上げる名物の鯛めし。鯛と秘伝の出汁が京丹後産コシヒカリの甘みを引き立てる

知られる京丹後産米など、厳選した食材とその味を生かした料理が「自慢」と話す料理長の川島幹也さん。お店では、川島さんが毎日足を運んで仕入れる天然魚を使った「天然お造り盛り合わせ」や「高級魚の塩焼き」、「季節野菜のあなかけ料理」など、旬を感じさせてくれるこだわりの品々が楽しめる。



### じげん



☎ 075-812-3404  
京都市中京区大宮通蛸薬師下る四坊大宮町 176-1  
17:30～24:00 (LO 23:00)  
定休日 / 日曜

## 丹後のおっちゃんの「ええで」は間違いない

丹後が大好きという坪川太一朗さんが店主を務めるチドリアシ。魚貝類のほか、コメは京丹後から仕入れている。10周年を迎える今年は、久美浜湾で採れた丹後トリ貝も仕入れた。

「お客さんの評判が良いのがうれしくて使っています。仕入れ先のおっちゃんの『これええで』を頼りにしています」と坪川さん。丹後のおっちゃん

んたちが勧める食材は間違いのない、素材を生かした刺身や焼き物、てんぷらなどを提供している。



店内は若者向きのデザイン。坪川さんの後ろには、友人の芸術家が描いた絵画が飾られている。網野から仕入れた甘エビ(写真)は大きくてうま味が豊富。天然塩で食べるのが一番うまいといい、好評だ

### チドリアシ



☎ 075-841-8881  
京都市中京区堀川御池西入ル大文字町 233-6  
18:00～24:00  
定休日 / 不定休



## 京丹後産米使用「漁師めし」新鮮魚介どっさり

峰山町出身の中西巧さんが店長を務めるお店。中西さんは、京都市内の居酒屋で修業後、平成25年に独立。大人が夢を語れる場所に、コンセプトの「夢処 漁師めし 雑魚や」をオープンした。町屋を生かした店内では、季節の鮮魚を使ったお造りや焼き物、煮つけなどが味わえる。中でも、京丹後産コシヒカリにマグロなど数種の魚介がどっさりのったランチメニューの名物「漁師めし」は、開店当初から高い人気を誇っている。



マグロをはじめ、数種の白身魚やウニなどの新鮮魚介がのったランチメニュー「漁師めし」。京丹後産コシヒカリと魚介が持つ旨味を堪能できる贅沢な一杯

### 夢処 漁師めし 雑魚や

店主 / 中西巧さん



☎ 075-748-1157  
京都市中京区六角通烏丸西入ル骨屋町 147-3  
11:30～売切れまで  
17:30～24:00 (LO 23:00)  
定休日 / 日曜



## 四季折々の京丹後産食材を京風創作和食で

「京の台所」錦市場近くにある和食のお店。季節ごとに変わる旬の食材を生かした一品料理を100種類以上揃える。また、代表の川村良平さんの母親が丹後町出身ということもあり、間人漁港で水揚げされるイカやサザエなどの水産物をはじめ、トマトやキュウリ、イノシシ肉など、京丹後から届く食材を使用したコース料理も充実。お造りや焼き魚、天ぷら、炊き込みご飯など10品が楽しめる。



お造りの盛り合わせや焼き魚、揚げ物など旬の食材を生かした10品が楽しめるコース料理も充実



## 丹後の食材で天ぷら

ツキトカゲは、天ぷらをメインとした居酒屋。魚介のほか、天ぷらに付ける塩も京丹後から仕入れている。「うま味のある塩は、ほどよく甘味もあり天ぷらとの相性は抜群」と店長の多田宏弥さん。京丹後のサバを食べたのが取り引きのきっかけとなり、仕入れる品を増やしてきた。「毎日、どんな魚が入っているのかと楽しみにしてこられるお客さんが多い」と話す。



## 京丹後直送の新鮮魚介が自慢

京丹後をはじめ全国各地の新鮮魚介を使った料理が自慢の居酒屋。「大半のテーブルから造りの盛り合わせがオーダーされます」と店主の高橋修さん。店内には、毎日仕入れる鮮魚がショーケースに並び、訪れる人の食欲をかきたてる。冬には、丹後・網野で水揚げされる雌の松葉ガニ（セコガニ）や、久美浜産カキなども取り扱っている。



## 網野直送の鮮魚が味わえるお店

直接網野から仕入れる鮮魚のお造りや焼き物、久美浜産のカキを使った料理が味わえるお店。西院駅近くの民家を京町屋風に改装し、5年前にオープン。町屋ならではの風情漂う店内では、京丹後の海鮮をはじめ、京都大原の新鮮な京野菜を使ったサラダや天ぷら、亀岡の七谷地鶏の刺身や鍋など、徹底して「京都食材」にこだわった逸品が味わえる。京都市で生まれ育ち「大の京都好き」という店長の奥田泰正さんは「京丹後出身者をはじめ京丹後の方にもお越しいただき、こだわりの食材と料理、くつろぎの空間を堪能してほしい」と話していた。



新鮮な海の幸を求めて、連日多くの人でにぎわう店内。居酒屋の定番メニューのほか、京丹後をはじめ全国から仕入れる新鮮魚介を取り扱う

## 居酒屋 夢中屋



☎ 075-865-8730  
京都市右京区太秦青木ヶ原町 3-98  
17:00 ~ 24:00 (LO 23:20)  
定休日 / 日曜



四季折々の新鮮な魚を使った刺身のほか、京野菜を使った創作料理など素材にこだわった逸品が味わえる

## 京町家 Dining 楓



☎ 075-821-3311  
京都市中京区壬生仙念町 19-1  
18:00 ~ 翌 3:00 (LO 翌 2:00)  
日曜 : 18:00 ~ 24:00 (LO 23:00)  
定休日 / 不定休

## 川村料理平



☎ 075-748-1157  
京都市中京区御幸町通錦小路  
上ル船屋町 391-1 山岡ビル 1F  
11:30 ~ 15:00 (LO 14:00)  
17:00 ~ 23:00 (LO 22:00)  
定休日 / 不定休



町家を改装した店内は、レトロな雰囲気が広がっている

## ツキトカゲ

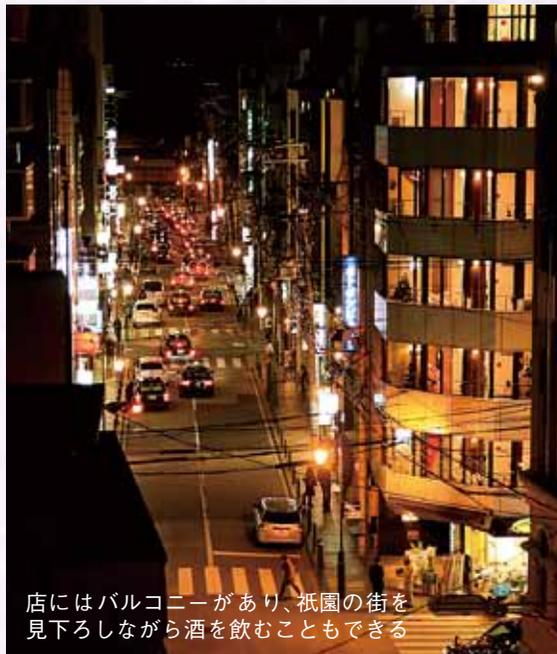


☎ 075-241-1108  
京都市中京区三条通新町上ル  
町頭町 108  
17:00 ~ 24:00 (LO 23:00)  
定休日 / 月曜





ムーディーな雰囲気の店内には、1000枚以上あるレコードライブラリがある



店にはバルコニーがあり、祇園の街を見下ろしながら酒を飲むこともできる



**野球部主将のお洒落バー**  
 オシャレな大人のお店をコンセプトにしているパール・アルバーチオ祇園のオーナーは、峰山高校野球部出身の山本浩文さん。15年前に開店した。「当初は、苦しいときや勇気のある決断に迫られることもあったが、野球を続けてきた根性や経験で何とか乗り切ってきた」と笑う。丹後の方は人を大切にすることが強いといい、住んでいる場所が同じというだけで快く受け入れられたり心の通った関係になれるのが「丹後人らしさ」という。山本さんは、「らしさを大切にしながら、いやしの場所を提供していきたい」と話す。

**丹後人が出会う場所**

峰山町出身で、もともとデザイン会社に勤めていた岡田圭子さん。10年ほど前にバーのオーナーになり、現在の形になって2年目を迎える。「丹後の方は飾らない、根が良い、郷土愛が強い人が多い」と話し、店では丹後出身の見知らぬ客同士が、同郷であることをきっかけに意気投合することも多いという。「丹後人同士のつながりが、線から面へと広がり、強いネットワークになればうれしい」と話し、そうした出会いの場になればと期待をこめる。

**Bar Eniac** ♥  
 オーナー／岡田圭子さん



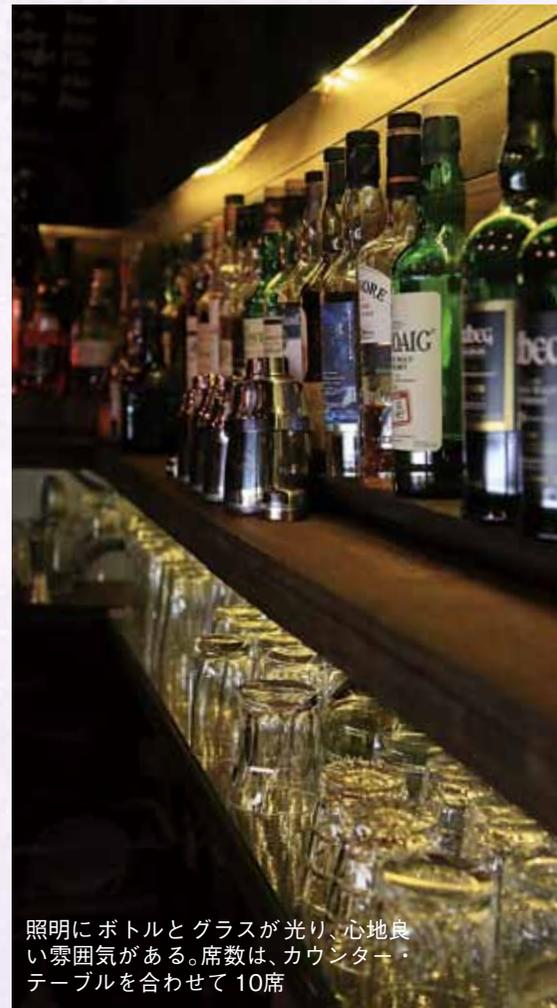
☎ 075-525-2472  
 京都市東山区富永町通  
 東大路西入ル南側マル  
 トー4ビル3F  
 19:00～翌2:00  
 定休日／日曜・祝日



**bar albacio 祇園** ♥  
 オーナー／山本浩文さん



☎ 075-541-0019  
 京都市東山区花見小路  
 通新門前東北角  
 サクラビル6F  
 19:00～翌4:00  
 (日曜・祝日は翌1:00  
 まで営業)  
 定休日／不定休



照明にボトルとグラスが光り、心地良い雰囲気がある。席数は、カウンター・テーブルを合わせて10席

**気さくなバーテンダーに  
 幅広い世代が集まる店**  
 久美浜町出身の平林俊憲さんがシェイカーを振るバー。バーテンダー歴は11年、店を持つて6年目を迎える。店内はジャズが心地よく鳴り、落ち着いた雰囲気。気さくな平林さんのもとには、若者から企業の役員までさまざまな人々が集い、会話を楽しんでいる。  
 平林さんは、お酒はもとより、つまみにもこだわって、京丹後産のカキ、シカ肉の燻製を提供。さらに、今後は京丹後で採れる季節の果物を使ったドリンクメニューを充実させたいと話す。

**Frontier** -kyoto uratera bar- ♥♣  
 オーナー／平林俊憲さん



☎ 075-231-2666  
 京都市中京区裏寺町通  
 四条上ル中之町572  
 しのぶ会館3F  
 19:00～翌1:00(金・  
 土は翌3:00まで営業)  
 定休日／不定休



ヨーロッパを思わせる店の外観



**ソムリエが認める  
 丹後の魚介を提供**  
 オステリア・エ・パールポレンタは、京丹後の旬の魚介類などを扱う「丹後ふるさとシヨップあみの」から食材を仕入れるイタリア料理の店。JAS認定シニアソムリエでオーナーシェフの石川英司さんは、「日本海の魚は私自身大好き。水温が低く、身が締まってるうまみがあるので、イタリアンにもよく合う」と高評だ。「京丹後は野山が肥えているので野菜もおいしいし、今後は野菜のほか、イノシシやシカなどのジビエも仕入れていきたい」と展望する。

**OSTERIA E BAR  
 POLENATA** ♣



☎ 075-352-3227  
 京都市下京区寺町通  
 仏光寺下ル恵美須之町  
 しきさいビル1階  
 18:00～翌2:00  
 (LO 1:30)  
 定休日／水曜



# 大阪・神戸

## Osaka · Kobe Area

### 大阪

大人のホルモン  
…P24

みのしょう  
…P21

Dining 琴引  
…P20

常夜燈  
…P21

黒おにぎり  
…P23

穂々恵み～天神橋～  
…P24

だしや  
…P22

イルソーレ ロッソ  
…P20

iloilo  
…P22

お魚と豆腐 豆助  
…P23



### 神戸



BARGANCHAN  
…P25

BRASSERIE L' ARDOISE  
…P25

花生歩店主 市原幹生さんのお母さんが網野町出身という縁もあり、京丹後産の醤油や手作りの天然塩といった調味料を使用。店内の料理に多く使用される“出汁”にこだわりを持つ。数種類の中から差し出された出汁を飲んだ瞬間、そのやさしい味に驚いた。「飲めるでしょ！これが理想の味。（京丹後の）醤油じゃない」と市原さん。客の多くがびっくりする店主こだわりのダシがさまざまな料理に生き、好評だ。

季節によって、丹後産の旬野菜や脂が乗った青魚も取り扱っている。和食がメインの同店は、日本酒の品ぞろえも多く、京丹後産芋焼酎も並ぶ。

#### 花生歩 市原 ♣

☎ 075-708-6619  
京都市中京区堀川通丸太町東入の丸太町 25  
11:30 ~ 14:00  
18:00 ~ 23:30 (日曜・祝日のみ 23:00)  
定休日 / 不定休

店主こだわりの「ダシ」が生きる



寿司・和食、ダイニング・ランチとさまざまな料理に加え、各種銘酒が揃う

たか鷹は、京丹後産の九条ネギ、ダイコン、キュウリ、ナスなどの野菜を使った料理や手打ちうどんが評判の店。丹後地域地場産振興センターが運営する「ホッと丹後」から仕入れる。店主の松井孝紀さんは「昔は、市内の市場から仕入れていたが、ホッと丹後の野菜は質が全然違う」と話し、平成 18 年の開店直後から使い続けているという。これらの食材は、松井さんが経営する別店舗「美松」（京都市山科区）でも使用する。

#### 手打ちうどん たか鷹 ♣

☎ 075-411-0577  
京都市上京区西堀川通  
出水北角樹屋町 28  
11:00 ~ 17:00  
定休日 / 木曜



京野菜使ったうどんが評判



商店街にあり、昼時は常連客でいっぱいになる店内



## 丹後の味を大阪で

「丹後の味を大阪で」をコンセプトに3年前にオープンしたダイニング琴引。京丹後市の企業、(株)小谷常が経営するお店とあって、丹後の食材も豊富に揃う。阪急グランドビル28階というロケーションで出されるカニ、海鮮、ばらなどどれをとっても地元ならではの味だ。小谷芳功代表取締役は、「丹後の料理は自信を持ってだせるものばかり。ぜひ食べてみていただきたい」と自信をのぞかせる。



冬は、カニ目当ての客が多い。写真はカニのコース料理。大阪で丹後のカニが食べられるとあって、人気のメニューとなっている



カニと海鮮と郷土料理

Dining 琴引



06-6131-1740  
大阪市北区角田町 8-47  
阪急グランドビル 28 F  
11:00 ~ 23:00  
(ユースタ 21:30/LO 22:30)  
定休日 / 不定休  
(阪急グランドビルに準ずる)



## サラリーマンから転身した板長が腕を振るう

海鮮茶屋貝族料理みのしょう(味之匠)の板長は、弥栄町出身の隅野直樹さん。隅野さんは、子どものころから料理人になりたいと思いつつも、大学で工学を学び一度はサラリーマンに。しかし、想いが捨てきれず料理学校へ再入学。みのしょうに入り12年が経つ。店内での注文は、水槽の中から選ぶ。

お造りや目の前で焼き上げる貝族焼がウリ。隅野さんは、元気のいい声と明るい接客で正面のカウンターで腕を振っている。日本酒も全国から取り寄せており、「貝料理に合う」と弥栄鶴を置いている。



笑顔で働く隅野さん。店内には威勢の良い声が響く

海鮮茶屋貝族料理

みのしょう

板長/隅野直樹さん



06-6304-8415  
大阪市淀川区西中島 3-14-3  
17:00 ~ 24:00 (LO 23:30)  
定休日 / 日曜



## 網野産トマト使用 本格ナポリピッツァの名店

本場ナポリの薪窯で焼き上げるナポリピッツァが自慢のお店。「真のナポリピッツァ協会」から認定登録を受けた同店では、小麦粉やチーズも本場イタリアから取り寄せる。ピッツァに欠かせないトマトは、時期で産地を変えており、5月から夏にかけては網野町の契約農家から仕入れている。ナポリ料理とピッツァを学び、国内外の

ピッツァ大会で高い評価を受ける店長の谷健太郎さんは、「トマトはただ甘みだけじゃなく、ほどよい酸味と味の濃さが重要」と話す。さらに、ピッツァを焼く薪にもこだわっており、カシヤクヌギなどを6カ月以上乾燥させたものを使用することで高温を保つことができ、サクサク、モチモチの食感に仕上げている。



エスニックな雰囲気漂う店内では、本場の薪窯とこだわりの薪で焼き上げるピッツァのほか、パスタやカプレーゼなど本格ナポリ料理も味わえる

ピッツェリア・リストランテ  
イルソーレ ロッツォ



06-6251-5132  
大阪市中央区心斎橋筋 1-4-14  
燕京ビル2F  
月~土曜 / 11:30 ~ 15:30 (LO 14:30)  
17:30 ~ 22:30 (LO 21:30)  
日曜 / 11:30 ~ 15:30 (LO 14:30)  
17:30 ~ 22:00 (LO 21:00)  
定休日 / 無休



## ナシのように甘い丸大根

常夜燈は、昭和20年に創業した「かんさいだき」(おでん)の老舗。店の看板メニューは丸大根(聖護院ダイコン)とエビイモ。丸大根を弥栄町の農家・梅本さんから仕入れている。「直接話し、無農薬でこだわりのある農家さんであることに共感し、使わせてもらっている」と女将の松村葉子さん。生で食べるとナシのように甘いと絶賛。「ぜひ、多くの人に食べてもらいたいです」と笑顔を見せる。



いつも笑顔で接客する女将の松村さん(右)と、料理長の塩満立志さん

かんさいだき

常夜燈



06-6361-7823  
大阪市北区曽根崎 2-5-30  
ボンヌボービル 2F  
17:00 ~ 22:30 (LO)  
定休日 / 日曜  
(8月は1カ月休業)



## 京丹後米と踊る鯉節のコラボ 名物「ぶしたまんま」が人気

「だし」にこだわり、素材本来の旨味をきかせたやさしい味の各種おぼんざいが味わえるお店。看板メニューは、玄米から毎日精米する京丹後産コシヒカリに最高級の鹿児島県枕崎産本枯節をまぶし、生卵を添えた「ぶしたまんま」。オーダーを受けてから削る鯉節の香りと深い味わいがご飯とマッチして、リピーター続出の一品となっている。



熱々のご飯に削りたての鯉節が踊る名物「ぶしたまんま」。木の温もり感じる店内では、囲炉裏や火鉢で焼き物も楽しめる



## だしや

☎ 06-6314-2210  
大阪市北区神山町 10-14  
スペースPビル 1F  
11:30 ~ 14:00 (LO)  
18:00 ~ 23:00 (LO)  
定休日 / 月曜・第2日曜



## おにぎり屋の命、コメを京丹後から

「うちの店はおにぎり屋。コメが命」と話す黒おにぎりオーナーの小林さん。日本各地からいろんなコメを取り寄せ、食べてみた結果、「京丹後の米が一番うまい」と丹後町から仕入れている。

「こだわりは、「自然の味」。「おにぎりのネタは多種ありますが、保存料などは一切使用せず、そのものおいしさ

を最大限生かしている」と自信をのぞかせ、「当店よりも安くおにぎりを提供するコンビニエンスストアなどが近くにあるが、常連客も多い」と話す。今後は、丹後のヘシコなど、丹後のネタとともに提供していきたいと展望する。



特A評価を得ている丹後産コシヒカリを使っておにぎりを提供する

## 黒おにぎり

☎ 06-6347-9602  
大阪市北区曾根崎新地 1-11-18  
11:00 ~ 24:00  
定休日 / 日曜



## 京丹後のコメを使うことに感謝

イロイロは、カレーをはじめとするアジア・エスニック料理の店。母の実家が京丹後市という水口真澄さん(写真)は、丹後町矢畑の米を使い、スパイスと一緒にコメを炊く炊き込みご飯「プラオ」をアレンジして提供。食材に興味のある女性に人気という。「コメを五分つきにしているので、コシヒ

カリ特有のもちもち感とともに食感も楽しめる。お客様にも好評で、秋前にはコメが売り切れてしまう」と話す。来店者で丹後半島を知っている人は意外と多く、その中でコメブランドとしての知名度も上がっていると話し「京丹後のコメを使えるのはありがたいこと」と感謝の言葉を口にしている。



店は、外観、内装ともこだわりエキゾチックな雰囲気。写真はハウレンソウとインド式自家製チーズを使ったカレー・バラクパニールのプレート

## iloilo

☎ 06-6941-1666  
大阪市中央区本町橋 7-19  
11:30 ~ 14:30/17:00 ~ 21:00 (火~木)  
9:00 ~ 10:30/12:00 ~ 15:30/17:00 ~ 21:00 (土・日・祝)  
定休日 / 月曜 (祝日のとき翌日)、日曜夜



## 上質な水で育った野菜使用

大阪を中心に30店舗以上を展開する(株)大台フードプロジェクト。その一つに京橋の豆助がある。ここでは、京丹後から九条ネギ、水菜、ナスなどを仕入れ、提供している。

同社の食材管理を行う花岡さんは「京丹後の冷たくて上質な水がおいしい野菜を育てているのではないかと話し、「安心安全な食材なので、今後はコメやカキなども考えたい」という。豆乳鍋は人気メニューの一つ(写真)。



京町屋をイメージした店内は、落ち着いた雰囲気が漂う

## お魚と豆腐 豆助

☎ 06-6882-1232  
大阪市都島区東野田町 2-6-1  
京橋コムズガーデン B1  
11:30 ~ 15:00  
17:00 ~ 23:00  
定休日 / 無休  
(コムズガーデンに準ずる)



## 京都丹後産コシヒカリ使用 炊き立て土鍋ごはんが自慢

旬の食材を使った和食と、久美浜町の契約農家から仕入れる京都丹後産コシヒカリを使用した土鍋ごはんが名物のお店。夜には、春はタケノコ、夏はトウモロコシ、秋にはマツタケ、冬には牡蠣と、季節によって変わる炊き込みごはんも高い人気を集める。土鍋ごはんに焼き物や揚げ物などが付いたコース料理も充実。落ち着いた和空間で、全国各地の厳選した日本酒や焼酎とともに楽しむことができる。



ランチは、季節の食材を生かしたおばんざいと、時間差で炊き上げる土鍋炊きごはんが味わえる。写真は、土・日曜日、祝日数量限定「銀ダラの西京焼き定食」

### ほほえみ 穂々恵み～天神橋～



☎ 06-6881-6600  
大阪市北区天神橋 3-9-8  
安福マンション 1F  
11:30～14:30 (売り切れ次第終了)  
17:30～23:00 (LO 22:00)  
定休日 / 水曜



## 人気の黒にんにくブリュレ

和牛ホルモンを使用したモツ鍋や串焼きが人気の居酒屋 大人のホルモン。ここでは、口直しとして京都丹後産のフルーツガーリックを使ったブリュレを提供している。黒にんにくに興味があったという店長の藤原さんは、「ニンニクとは全く違うフルーティーな味わいにインパクトを受けた」といい、ブリュレに使うことを決めた。「好き嫌いが分かれるが、はまる人も多い」と勧めている。



1階はスタイリッシュなカウンターが8席、2階は和室となっており、宴会にも使える

### 大人のホルモン



☎ 06-6321-6616  
大阪市東淀川区豊新 3-25-16  
17:00～翌 2:00  
(2階座敷は 24:00 まで)  
定休日 / 不定休



## 京丹後のジビエ肉は

### スペインの生ハムにも負けていない

2年前にオープンした創作フレンチの店バルガンチャでは、オープン当初からジビエ料理を提供。知人の紹介で京丹後のイノシシ肉、シカ肉がおいしいと聞き、京たんごぼたん・もみじ比治の里から仕入れている。

オーナーの岩瀬さんは「ジビエ料理を初めて食べるというお客様も多く

「鹿・猪のステーキ食べ比べ」は人気メニュー」と話し、シェフの一式さんは「思った以上にクセがない。スペインの生ハムも出しているが、それに負けないくらいの存在感と、個性がある」と絶賛する。



京丹後産鹿のロースト赤ワインソース。このほか、ステーキ食べ比べメニューやイノシシ肉のハンバーグも人気だ

### BARGANCHAN



☎ 078-412-5560  
神戸市東灘区岡本 1-2-4  
本山ランドリービル 2F  
12:00～14:00 (LO)  
17:00～23:30 (LO)  
定休日 / 木曜・毎月第3水曜 (全曜はランチ営業なし)



## ジャージー乳で

### 優しく香るアミューズ

ブラッスリーラルドワーズのオーナーシェフ、柘植さんは「久美浜のジャージー乳はとてもフレッシュで、野菜とよく調和する優しい味だと初めて飲んだときに直感した」と話す。生産者に会うと、家族のように牛を大切にしていることにも感銘を受けたといい、牛乳や乳製品を仕入れている。こうした料理を出すときは、生産者の人柄を大切にしながら、丹後の風景をイメージするという。



アミューズ(コースメニューにない、お楽しみ料理)で提供する「乾し草の香るジャージー乳のモツアレラチーズ」

### BRASSERIE L' ARDOISE



☎ 078-221-1171  
神戸市中央区磯上通 4-3-2  
マンション磯上 1F  
11:30～15:00 (LO 14:30)  
18:00～22:00 (LO 21:30)  
定休日 / 月曜



# 名古屋

Nagoya Area

## 京丹後オリジナル 日替わりランチを提供

年に3回程度、京丹後フェアを開催している「桜通りカフェ」。フェア期間中は、約2週間にわたって「日替わり京丹後オリジナルランチプレート」を提供する。京丹後産のコメや野菜など、季節の食材のほか、味噌、醤油、塩などの調味料も京丹後のものを使用する。京丹後にこだわったランチプレートはカッブルに人気。オフィス街に立地することもあり、働く女性も多く訪れる。



名古屋駅から徒歩8分という好立地。12月に開催した「京丹後冬の魅力フェア」ではメイン食材としてコッパガニを使用した（写真）

## 桜通りカフェ



☎ 052-566-5105  
名古屋市中村区名駅 3-21-7  
名古屋三交ビル 1F  
定休日 / 月曜（祝日の場合は翌日）・年末年始



## 京丹後市は、桜通りカフェ内に名古屋事務所を設置しています

### 名古屋事務所概要

京丹後市では、桜通りカフェ内に「名古屋事務所」を開設し、京丹後市の魅力を名古屋を中心とした中京圏へ発信しています。市の特産品の展示販売、観光誘客、販路拡大等のビジネスマッチングのほか、京丹後市への企業立地を目的とした企業訪問など、常駐する開拓員が積極的に活動しています。

また、事務所では年に3回程度「フェア」を開催。今年12月に行った冬の魅力フェアでは、物産品の特設販売イベントとして、名古屋事務所前で市内事業者が特設ブースを出展。産地直送の新鮮な京丹後野菜、久美浜産カキ、どぶろくや甘酒などを販売しました（写真）。

※名古屋事務所へのお問い合わせ（電話番号）は「桜通りカフェ」と同じ



すし処 大月  
…P28

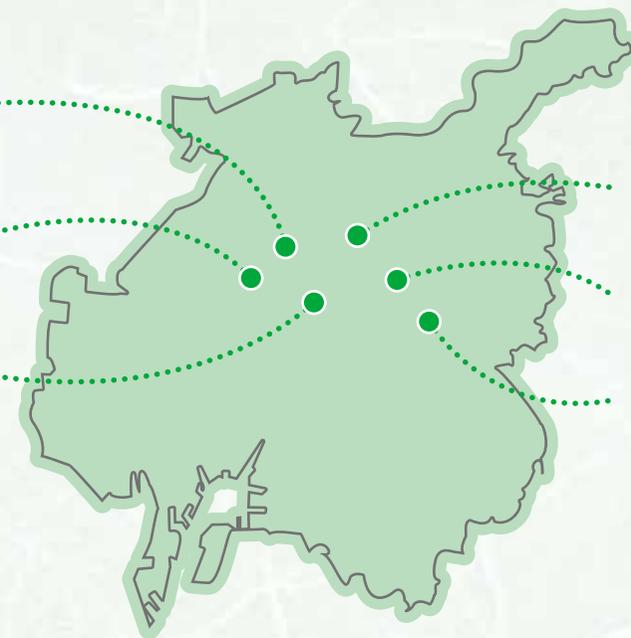
桜通りカフェ  
…P27

花見小路  
…P28

江戸前鮓 大塚  
…P29

みしなや  
…P29

レストランヴィトラナゴヤ  
…P29



# 大宮町出身の女将が京都・丹後の魅力を宣伝

大宮町出身の女将、永井香織さんが18年前に御主人の伸顕さんとオープンした花見小路。「京都」らしさをコンセプトにしている。地域食材を中心に、うす味を基本とする京料理をアレンジし、名古屋風にして提供。料理に合う丹後の地酒も取り扱い、メニューには、京都の有名な寺の名前を付けている。料理の味はもちろん、料理を美しく見せるための盛り付け方や器まで、らし

さにこだわっている。「丹後は、自然が豊かで丹後ちりめんや魚介があり、わざわざ行くのが良い」と話す女将さん。昼はカジュアルなスタイルで、夜になると丹後ちりめんの着物で接客にあたる。「丹波とよく間違われ、悔しい」。お客さんと会話をしながら、交通アクセスの向上を好機として、京丹後はじめ天橋立や舟屋の宣伝をしている。



住宅街の中にひっそりと佇む隠れ家的存在の花見小路。京懐石で知られ常連客も多く訪れる

## 花見小路

女将/永井香織さん

052-238-5270  
 名古屋市中区栄 5-21-2  
 浅井コーポ 1F  
 月～金  
 11:30～13:30  
 18:00～22:00  
 土 18:00～22:00  
 定休日/日・祝



# 気さくな「すし職人」がお出迎え

すし職人の世界に入って20年。「すし処 大月」で独立して5年目を迎える大将の大槻隆行さんは、弥栄町出身。学生のころからすしが好きで、将来はすし職人になろうと思っていたといい、厳しい下積み時代を経て今に至る。すしをにぎる技術はさることながら、大槻さんは大の話好き。職人のイメージを払拭させる気さくさで、老若男女、多業種のお客さんに人気だ。



大月には、連日のように客が詰めかけ、大将との掛け合いを楽しんでいる

## すし処 大月

大将/大槻隆行さん

052-951-7778  
 名古屋市中区錦 3-9-15  
 サンロード錦ビル 1F  
 18:00～深夜  
 定休日/日曜・祝日



店内はスッキリした内観で、一枚板のカウンターが出迎える

# 料理は科学、魂が喜ぶ熟成ずし

科学の知識を持つ理系の大将が腕を振るう江戸前鮎大塚。「お客様に満足してもらうことに強くこだわり、全ての素材を厳選しています」と大将の大塚さん。通な客は、間人ガニを指定することも珍しくないという。日本料理、江戸前ずし、ふぐ料理の経歴をもち「食材の温度、衛生、酸化の徹底的な管理が料理の味を決める」と語る。1日3組限定で、完全予約制の店だ。

## 江戸前鮎 大塚

052-951-3990  
 名古屋市東区泉 1-14-23 ホワイต์メイツ 2F  
 18:00～22:00 (LO 21:30)  
 定休日/日曜・祝日



# 優しく香る聖護院カブラのスープ

弥栄町の農家・宇野さんと知り合って20年。ヴィトラ ナゴヤ総料理長の齊藤博司さん(写真)は「宇野さんの聖護院カブラは、素朴で野菜本来の味がする」と長年使い続けている。香りがよいため、スープに使用。特に、冬の寒い時期にほっとする一品で、味も優しいと人気だ。齊藤シェフは「料理を出すときは、宇野さんの気持ちも伝わるよう心掛けています」と優しく話す。



優しい味が人気の聖護院カブラのスープ

## レストラン ヴィトラ ナゴヤ

052-759-5511  
 名古屋市千種区御 柳町 3-26  
 17:30～LO20:30  
 定休日/火曜



# 名物 赤味噌おでん。飲み口スッキリの日本酒「白木久」が合う

名古屋名物の八丁味噌をベースにデミグラスソースや赤ワインなどをブレンドした、こだわりの味噌おでん(写真)が自慢。ダイコンやつくね、コンニャクなど定番12種類をはじめ、西京みそや幽庵地を使った炙り焼きなどの焼き物から煮物、コース料理まで幅広いメニューが揃う。落ち着いた雰囲気の内には、全国の銘酒がズラリ並び、京丹後産「白木久」が肩を並べる。オーナーの笹田亮太さんは「丹後産米を使ったお酒で、スッキリとした味わいが、濃い目のおでんと相性がピッタリ」と話す。名古屋と京丹後の出逢いに乾杯。



店内には、全国各地から取り寄せた日本酒、ワイン、焼酎などが揃う。客の好みに合わせて店主がチョイスしてくれる

## みしなや

052-741-2010  
 名古屋市千種区内山 3-20-19  
 UR 内山住宅 1F  
 11:30～14:30 (LO 14:00)  
 17:30～23:30 (LO 23:00)  
 定休日/日曜



# 東京

## Tokyo Area



東京に来る丹後人、東京に住む丹後人のオアシス  
魚屋がやっているめし屋

「あみの井」は幅広い世代に人気のメニュー。店舗は、稲荷町駅、新御徒町駅、上野駅からいずれも徒歩10分圏内で行ける好立地

網野町出身の安田浩健ひろたけさんが営む海鮮丹後。通称「あみの食堂」としても知られている。本当は丹後で店をやりたいと思うくらい地元への思い入れがあるという安田さん。「丹後の皆さんのこの指とまれの『指』になって人の集まる場を作り、丹後の漁業者に恩返しをしたい」と思い、4年前、東京で丹後の旗を揚げた。店のコンセプトは「魚屋がやっているめし屋」。ありのままの丹後を食材で表現し、日本の真ん中・東京で自然のメッセージを伝えていきたいと想いは熱い。



海鮮丹後 あみの食堂    
店主/安田浩健さん



03-6240-1722  
台東区東上野 3-8-4  
11:00 ~ 22:00 (LO 21:00)  
定休日/土・日・祝

来る丹後人、東京に住む丹後人のオアシスとなっている。メニューはもちろん、地元丹後が味わえる品がずらり。刺身、焼物、煮物、鍋物のほか、ばらばらも提供。舌鼓を打ちながら京丹後の地酒を注ぐと、目の前に丹後の景色が広がる。



Live Bar BUNGA  
…P35

もつ吉  
…P35

やさい家めい  
表参道ヒルズ  
…P34

BAR VISCA  
…P32

京風フレンチバルやまや  
…P33

FISH HOUSE OYSTER BAR  
…P36

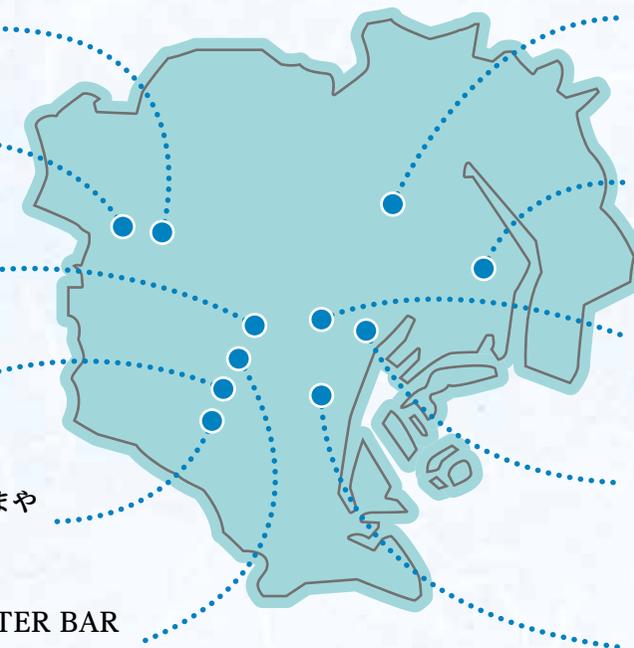
海鮮丹後 あみの食堂  
…P31

はせがわ酒店 亀戸店  
…P37

すし匠 齋藤  
…P37

居酒屋わのわ  
…P36

グランカフェ パティオ  
…P34



## 京風フレンチバル やまや

オーナーシェフ／山際秀昭さん



☎ 03-6452-4263  
目黒区鷹番 2-19-5  
フローラルアーツ 2F  
17:00～翌3:00 (LO 2:00)  
(土・日・祝は 16:00 から営業)  
定休日 / 不定休



平成26年9月オープン。オーナーシェフの山際秀昭さんは大宮町出身。店を出すなら地元食材で、と開店当初からほとんど全ての食材を京丹後から取り寄せている。「京風フレンチ」の「京」は、京都だけでなく、京丹後の京でもあるといい「丹後に育ててもらったので、恩返しをしたい。自分自身、自然とともに育ってきたので、そういう自然を食で表現、提供したい」と意気込む。

間人ガニなどに代表される海

の幸も提供するが、無農薬、有機栽培にこだわった野菜や山の幸も豊富に揃う。生産者には直接会って取引することを基本とし、生産者の想いも一緒にお客様に届けたいと話す。  
店内は、和モダン。ちりめんタペストリーなど、丹後を思わせる雰囲気も随所に見られる。



オシャレな店内と料理を目当てに、幅広い年齢層の客が詰めかける

## 丹後の風吹くフレンチ

生産者の想いも一緒に届ける



京丹後の食材を使ったズワイガニとアボガドのタルタル



京丹後の野菜を使ったグリル。ソースはバルセロナ定番のロメスコソースで食べるのが人気



## BAR VISCA

料理長／由利拓也さん



☎ 03-3710-5377  
目黒区青葉台 3-22-1 目黒ハイツ 1F  
18:00～翌2:00 (LO 翌1:00)  
(日・祝は 24:00 まで / LO 23:00)  
定休日 / 月曜

## 丹後の野菜を スペイン風にアレンジ

母が野菜を作り、兄が送ってくれ、弟が調理する

4年間、本場スペインで料理を学んだ若きシェフ、由利拓也さんが腕を振るうバルビスカ。由利さんは峰山町出身。兄の朝成さんが京丹後から野菜を仕入れて送ってくれているという。「母が小さな畑で作る野菜もときどき入っています。どんな野菜なのかは箱を開けてみないと分かりません。ただ、旬な食材しかありませんし、品質も安心できます」と笑う。

これら食材をスペイン料理として提供。また、魚は季節に応じて特にオススメのものを京丹後から仕入れている。「食材のレベルは総じて高いので、あとはどう出すか考えながら作るのが楽しい」と由利さん。京丹後の素材がぎゅっしりつまったパエリアは人気メニューとなっている。常連客も多く、店内はいつも笑い声にあふれている。

## 京野菜マイスターの料理長が腕をふるう レストランメニューに京野菜が活躍

グランドプリンス高輪1Fにあるレストランは、京野菜マイスター（京都府認定）の資格を持つ、高垣吉正料理長が腕をふるう。京野菜のポテンシャルを全国の方に届けようと、京都ブランド産品をメインに扱う。丹後産の万願寺とうがらしやグジ（アマダイ）、聖護院カブらは京丹後産を取り寄せる。カブらは、定番の千枚漬け、オリブで漬けたマリネ、スープ、旬野菜と

ともにパスタの食材として使用している。「海が近く、ミネラル分が豊富な土壌で育ったカブらは、キメが細かく、糖度や香りも高い、肥料にも特徴があるのです」と高垣さん。京都で生まれ、幼少時から京野菜が身近だった高垣さんは野菜への愛着も人一倍だ。各種イベントでも精力的にPR活動を続けている。



旬の京野菜を使った人気のパスタ

### グランカフェ パティオ グランドプリンスホテル高輪 1F

03-3447-113  
港区高輪 3-13-1  
平日 9:30 ~ 20:30  
休日 9:30 ~ 19:30  
定休日 / 無休



※2016年1月から改修工事に伴い休店。同年11月にリニューアルオープンを予定。

## 生産者の顔が見える厳選野菜が集結

東京・表参道ヒルズ3Fにある店舗には、全国から野菜が集まる。生産者の顔が見えるお店をコンセプトに、素材の個性を生かした料理がズラリ。11月頃から、京丹後産の聖護院カブらが登場する。全国の生産地を訪ね歩く関澤賢治総料理長は、「他産地よりもキメが細かく、水分と甘みが多い」と評価し、寒暖の差や土壌、水に加え、山から吹き降ろす風も高品質の要因であると分析する。このほか、日野菜カブや

コメも取り扱っている。8割が女性客で、一番人気は「旬の野菜御膳」（写真）。なかなか予約もとれない盛況ぶり。「野菜は肉や魚に比べ、料理の幅が広く、生産者の味が出る」と関澤さん。続けて、「全国には、まだまだ眠っている（良くて）知られていない」野菜がたくさんある」と目を輝かせる。



和のテイストを用い落ち着いた雰囲気店内。入り口には、生産者の顔が見えるポスターや野菜がならべられ、やさしい空間が広がる。都内8つ、大阪2つの系列店がある。

### やさい家めい 表参道ヒルズ

03-5785-0606  
渋谷区神宮前 4-12-10  
表参道ヒルズ本館 3F  
平日 11:00 ~ 16:00 (LO 15:30)  
土・日・祝 11:00 ~ (LO 16:00)  
月~土 17:00 ~ 23:30 (LO 22:30)  
日 17:00 ~ 22:30 (LO 21:30)  
定休日 / 不定休



## 音楽で一旗揚げる拠点に

網野町出身の山中美奈子さんが店長を務める店は、ライブバー・ブंगा。ジャズバンドなどの生演奏を聞きながらグラスを傾けることができる店だ。山中さん自身、ボーカリスト。ポピュラーな曲からオリジナル曲まで幅広く歌う。

「京丹後への思い入れが強く、ライブ

のMCでは、ついつい地元の話をする」と笑う山中さん。店では京丹後産のちりめん小物などを紹介したり販売したりもしている。「東京にできて一旗揚げようとする人特に『音楽で!』と思ってる人は、ぜひ拠点にしてください」と明るく話す。



ジャズ、ポップス、ロック、フォークなど、幅広いバンドが集い、音と酒を楽しめる

### Live Bar BUNGA

店長 / 山中美奈子さん



03-3220-9355  
杉並区天沼 3-1-5  
サン建設ビル B1  
19:00 ~ 23:30  
定休日 / 日曜・祝日



## 京野菜、網野産鮮魚がウリ

### 京風もつ鍋 / さしみ盛りが人気

フランチ経験のある料理長渾身のスープと味噌を掛け合わせた出汁を使った「京風もつ鍋」が人気のお店。オール京都をコンセプトに京野菜をはじめ京丹後の鮮魚、丹波黒鶏をうたい、平成21年にオープン。湯葉や京野菜の漬物なども提供している。現在、荻窪エリアで系列店4店舗を展開。網野町の浅茂川漁港から仕入れた魚は、全て

天然物。「さしみ」にこだわり、付ける醤油（たまり）と塩（天然）も京丹後産を使用している。スタッフが「本日の魚は、クロダイ、ウマズラハギ、スズキ」と魚の種類と食べ方を丁寧に説明してくれる。飲食事業部の登壇達朗課長は、「生産者の皆さんに感謝し、食を通じて多くの方に京都を売り出したい!」と話す。



人気メニューのさしみ盛り合わせ

### もつ吉



03-3392-8606  
杉並区上荻 1-10-4  
廣瀬ビル 1F  
17:00 ~ 24:00 (LO 23:00)  
定休日 / 無休



## 丹後で獲れた新鮮魚介とワインを楽しむ

ラテン系の軽快な音楽とともに魚介とワインの魅力をお届けしてくれるお店。京都市出身のオーナーシェフ・松下敏宏さんが経営している。京都で生まれ、幼少時から丹後の海で遊んだ松下さん。丹後との縁を感じ、現在、京丹後産のサワラやスズキをはじめ、ブランド魚のグジ（アマダイ）を取り扱う。「京丹後の魚は身がしっかりしてい

る。看板メニュー／パエリアとの相性は抜群」と松下さんは目を細め、「魚の取引先の目利き、そして丁寧な対応にも感謝」と続ける。ワインとの相性が良いカキ（OYSTER）は、全国から取り寄せる。夏場は伊根産のイワガキをはじめ、ムール貝やアオバサミも提供している。



JR恵比寿駅 西口 徒歩3分。希少な生カキ、シーフードを使った料理を相性の良いワインと一緒に楽しみいただけます

### FISH HOUSE OYSTER BAR

フィッシュハウス オイスターバー



03-6416-1391  
渋谷区恵比寿西 1-3-11  
Belle 恵比寿 M1F  
平日 17:00 ~ 24:00  
(LO 23:00)  
土日祝 15:00 ~  
定休日 / 不定休



## 京丹後直送有機野菜が自慢の居酒屋

「鮮魚・地鶏・良い野菜」をコンセプトに、厳選食材を使った和風創作料理が味わえるお店。築地市場に集まる全国の鮮魚や鳥取県のブランド鳥「大地鶏」と肩を並べ、店のウリとなっているのが、弥栄町の契約農家から仕入れる四季折々の有機野菜。通常メニューには掲載せず、毎週届く旬の野菜からメニューを考えて提供している。

「当初は鮮魚と地鶏をメインに考えていたが、実際に弥栄町に行って、農家の方の野菜作りに対する熱い思いに触れ、店の看板メニューとして売り出すことに決めた」と代表の指田智弘さん。「店名のわのわは人との縁も意味している。京丹後の方のご縁に感謝」と話していた。



野菜の旨みをそのまま堪能できる「有機野菜盛り合わせ」が人気。弥栄町の蔵元「竹野酒造」をはじめ、全国各地の珍しい日本酒や焼酎を取り揃える

### 鮮魚 地鶏 良い野菜 居酒屋わのわ



03-6264-1842  
中央区銀座 4-13-19  
銀林ビル 2F  
11:30 ~ 15:00 (LO 14:30)  
17:00 ~ 24:00 (LO 23:00)  
定休日 / 日曜・祝日



## 日本各地の日本酒が一堂

日本全国の日本酒が一堂に揃う酒店。「おいしいお酒を世界へ」をコンセプトに、知られざる日本酒を求めて全国各地の酒蔵を訪ね歩き、吟味を重ねて選び出した逸品を販売。京丹後市内では、木下酒造有限会社の「玉川」を取り扱っている。本店の亀戸店をはじめ、都内に7店舗を展開。テイastingバーが設置されている店舗もある。

### はせがわ酒店 亀戸店



03-5875-0404  
江東区亀戸 1-18-12  
11:00 ~ 20:00  
定休日 / 無休



#### 編集後記

今年夏からスタートした広報企画がようやく完成の運びとなりました。土地勘の鈍い私たちが慣れない満員電車を乗り継ぎ、この間、京丹後に縁のある約60店舗の皆さんから、本市の食材や地域について伺いました。▼「京丹後は、海の幸、山の幸が豊富で素材のポテンシャルが高い。生産者の皆さんの対応も親切で丁寧」と評価される方が多く、快く協力をしていただきました。▼今回の取材を通してその多くの方が、京都南部から北部を結ぶ、「オール京都」として発信を意識され、改めて「京都ブランド」がたくさんの消費者に支持されていることが分かりました。同時に、ブランドの維持・向上のため、関係者の皆さんの努力や熱い思いがあることも！▼そんな心強さを感じた一方で、「いい食材があればもっと広く紹介すべき！発信できていないのでは？頑張れ！」と叱咤激励を受け、良い刺激となりました(汗)▼本特集は、限られた情報の中でのご紹介ではありますが、どうぞお手にとっていただき、それぞれのお店で京丹後自慢の素材をネタに都会と丹後の方が交流していただくきっかけとなることを願っています。

樹・遼・光



量が敷かれ落ち着いた雰囲気店内にカウンター席が11席。物腰柔らかな齋藤料理長が迎えてくれる

## 宝石と称される現代風江戸前寿司 希少な間人のアカウニ味わう

すしネタを酢や昆布で締めたり、熟成、炙ったりと江戸前ずしを現代風にアレンジする。夏場から初秋にかけて、京丹後産のアカウニ（写真）を使用。「間人で獲れるウニは、味が濃く、香りも高い。エサとなる海藻の質も良いのでは」と齋藤敏雄料理長。ニューヨークでの仕事経験を生かし、味のみならず、見た目のインパクトにこだわる。シャリの上にはウニがふんだん敷き詰められ、海を感じされる逸品。冬場は、コッペガニの内子や外子を使った一品も提供する。齋藤さんが手掛けるすしは、宝石と称されるほど見た目が綺麗と評判だ。

### すし匠 齋藤

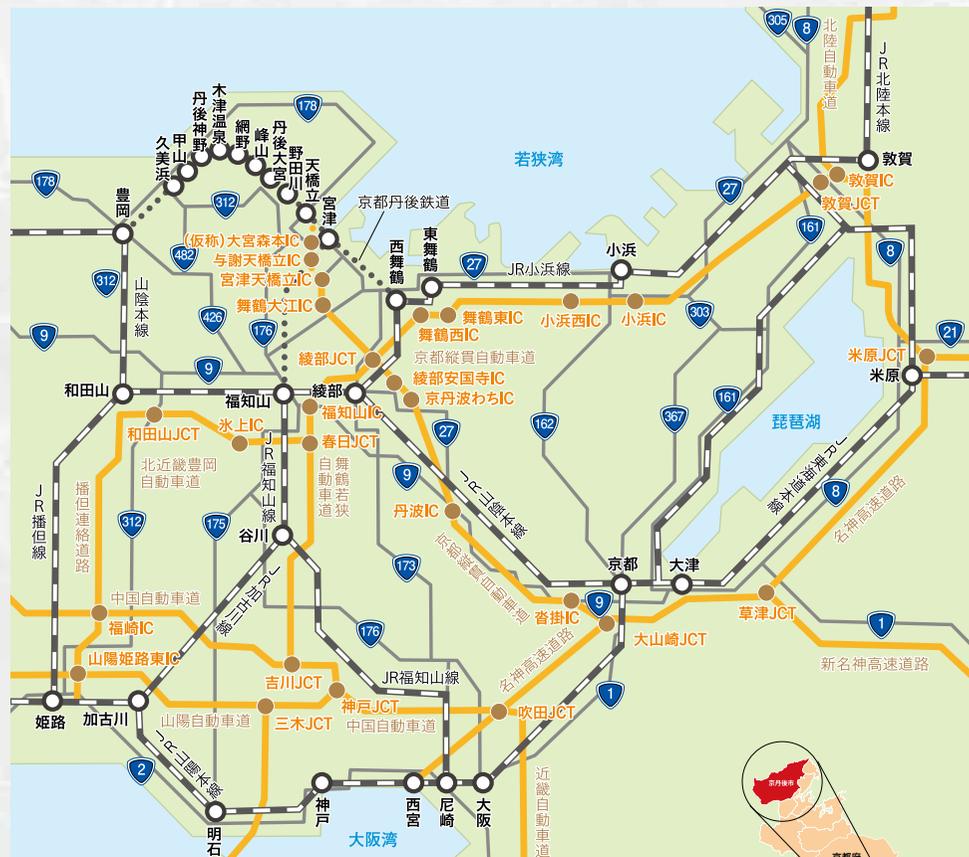


03-3505-6380  
港区赤坂 4-2-2 赤坂  
鳳月堂本店ビル 2F  
13:00 ~ 23:00  
定休日 / 月曜



全国各地の酒造を訪ね歩き、厳選した日本酒の数々が並ぶはせがわ酒店(写真はパレスホテル東京店)

# アクセスマップ



平成 26年、舞鶴若狭自動車道が全線開通し、平成 27年には京都縦貫自動車道が全線開通しました。さらに、平成 28年度には、鳥取豊岡宮津自動車道与謝天橋立 IC～(仮)大宮森本 ICの開通が予定されており、人・もの・文化の交流が加速しています。

また、鉄道は平成 27年 4月から運行会社が WILLER TRAINS に変わり、名称も新たに「京都丹後鉄道(丹鉄)」になりました。同鉄道は、引き続き大切な公共交通として都市部と京丹後をつないでいます。



⑧日本の夕陽百選にも選ばれている夕日ヶ浦(網野町) ⑨観光列車として人気の丹後くろまつ号 ⑩近畿自然歩道にも指定されている古道の途中にある「須川の手掘りトンネル」(弥栄町) ⑪ジオパークを体感できる青の洞窟(丹後町)

# 数字で見る、京丹後の自慢

京丹後の魅力や資源を数字で紹介します。

「食」はもちろん、日本一、世界一など誇れる魅力が満載です。

東西 **36m**  
南北 **39m**  
高さ **4m**

**赤坂今井墳丘墓**  
36 m EW, 39 m SN, 4 m high  
[Akasaka-Imai Burial Mounds]

**6世紀後半の製鉄ものづくり遺構**  
遺跡遺跡  
日本最大級

The remnants of steelwork in the late 6th century [Enjo Ruins]

日本 **3** 大 灯台の一つ  
**経ヶ岬灯台**  
日本最大級

One of the three largest lighthouses in Japan [Kyogamisaki Lighthouse]



広さ **約40ha**  
**ブナ林**  
Approx. 40 ha [Beech woods]

全長 **約8km**  
の砂浜海岸  
小天桥海岸から浜詰海岸

Approx. 8 km of sandy beach [From Shotenkyo Beach to Hamazume Beach]

全長 **1.8km**  
の鳴き砂海岸  
琴引浜

Beach of sounding sand extending as far as 1,800 m [Kotohikhama]

食味ランキング「**特A**」を  
通算 **11** 回獲得  
※平成25年度現在  
丹後米

Tango rice has been given the best ranking for the rice taste test 11 times. [Tango rice]

面積 **0.3887km<sup>2</sup>**  
離湖

Surface area of 0.3887 km<sup>2</sup> [Hamareko Lake]

面積 **512ha**  
丹後国営開発農地

512 ha [Tango state-developed farm]

男性長寿 **116** 歳  
故・木村次郎右衛門氏

The world's oldest man in recorded history, age 116 [Jiroemon Kimura]

泉源数 **40** 力所  
温泉

40 hot spring sources [Hot spring]

高さ **30m**  
幹回り約 **5m**  
大成の「ムクロジ」

30 m high with a circumference of approx. 5 m ["Soaberry" in Onaru]



弥生時代中期の水晶の玉作り工房 **96** 基の工房跡  
奈良岡遺跡

Bead production workshop in the middle of the Yayoi Era/Ruins of 96 workshops [Nagouka Ruins]

網野桃子山古墳 **198m**  
全長約 **198m**

神明山古墳 **190m**  
全長約 **190m**

網野桃子山古墳・神明山古墳  
Approx. 198 m long / Approx. 190 m long [Aminochochiyama Burial Mound and Shinmeiyama Burial Mound]

絹織物生産量 **日本1** (433,451反)  
※平成25年丹後地域合計  
絹織物(和装用白生地)

Top silk textile production in Japan [Silk textiles]



北緯 **35度41分35.1秒**  
最北子午線塔

35° 41' 35.1" North Latitude [The northernmost meridian tower]



①かぶと山展望台から見る久美浜湾(久美浜町) ②伝統の丹後ちりめん ③新規就農を目指す研修生 ④本州最大級の規模を誇る国営農地 ⑤鳴砂の浜として知られる琴引浜(網野町) ⑥ハイキングコースとしても人気のいさなご山から見た景色(峰山町) ⑦市の木ともなっている大宮町のブナ林

## 京丹後おいしいパスポート

発行／京丹後市役所 編集／秘書広報広聴課  
〒627-8567 京都府京丹後市峰山町杉谷 889 番地  
TEL 0772-69-0110  
<http://www.city.kyotango.lg.jp/>