

京丹後市ふるさと応援総合パンフレット

One More Kyotango

ワン・モア・京丹後

2026
spring



わたしに、暮らしに、もうひとつ。

いい毎日と、ふるさと京丹後。



KYOTANGO CITY



健康長寿の秘訣を探る疫学調査
「京丹後長寿コホート研究」

京丹後市に住む高齢者の長寿の秘訣を探る疫学調査では、長期間にわたってその方々の健康状態と生活習慣や生活環境など、さまざまな要因との関係を調査中。

京丹後市は、百寿者率（100歳以上の人の人口比率）が全国平均の約3倍（2025年9月時点）を誇り、日本有数の長寿のまちとして知られています。「いつまでも健康でありたい」「長生きして人生を楽しみたい」。健康長寿は、人類の誰もがもつ大きな願いといえます。なぜ、京丹後市に暮らす人々に長寿が多いのか。その秘訣をひもといていくため、さまざまな方面からの研究が進んでいます。

男性の長寿世界一

ギネスブックに認定
木村 次郎右衛門さん

長寿の秘訣 [食生活]

- 好き嫌いなく何でもよく食べる
- 朝にヨーグルト、夜に一杯の牛乳を飲む
- 「食細くして命永かれ」食事は腹5・6分目
- 豆や芋、海藻など食物繊維の多いものを摂る
- 食事は家族と居間で食べる
- 季節の果物を食べる
- よく噛んで食べる
- 1食で10品以上は摂る



男性の長寿世界一としてギネスブックに認定されている木村次郎右衛門さん。1897年に生まれ、2013年に116歳で亡くなるまで、ずっと京丹後市で過ごされました。現在でもその記録は破られることなく、長寿の秘訣が注目されています。



全国書店で販売中!
(1冊495円(税込))

「～今に生きる～百寿人生のレシピ」(第4版)

京丹後市の長寿の要因を食生活の観点から探り、百寿者が持つ「長寿型腸内フローラ」に着目。食文化を守り腸内細菌を育む「育菌」を継承するための秘訣を集約し、郷土食に加え地元食材を活用して手軽に作る事ができる腸活レシピ10品を考案したレシピ集。

カタログの見方

返礼品(食材)の配送状態(常温・冷蔵・冷凍)

常温 冷蔵 冷凍

京丹後・ズワイガニのメスを贅沢使用
セイコ蟹のテリーヌ(90g×2)

寄附額.....¥ 46,000

事業所名.....天の酒喰 食房

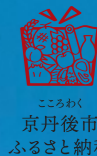
返礼品.....希少な「セイコ蟹」の旨味を楽しめるテリーヌ。

情報.....90g×2個 賞味期限:製造日より60日

※寄附金額や内容量等の返礼品情報は、令和8年1月28日現在のものです。
※返礼品名称及び寄附金額は、各ポータルサイトによって異なる場合があります。また、受付期間が限定されている返礼品などもありますので、詳しくは各ポータルサイトでご確認ください。
※掲載している写真は、イメージを含みます。

one more kyotango

わたしに、暮らしに、もうひとつ。
いい毎日と、ふるさと京丹後。



ふるさとを想ってくれるあなたへ、
いい毎日を京丹後からお届けします。
今から紹介するのは、暮らしを彩る4つのご縁。
暮らしにもうひとつ、京丹後産を取り入れて、
「いいとき」を過ごしませんか。



【美しい海岸線が見えるまち】

京都府北部、日本海に面した京丹後には、「屏風岩」や「琴引浜」など、山陰海岸ジオパークの美しい海岸線が続いています。



DO YOU KNOW KYOTANGO?

【鮮度抜群! 豊富な海の幸】

漁港は、14ヶ所もあります。



新鮮な旬の魚が市内鮮魚店に並ぶなど、海産物が毎日の食卓を彩っています。

【半島の風土が生んだ 美味しい米と酒】

京丹後市は花崗岩の山が多く水がきれい。京丹後のきれいな水と美味しいお米から、古くは羽衣天女伝説に始まる伝統の味と香りをもつ日本酒づくりも発展しました。

【国内シェア日本一の 丹後ちりめん】

京丹後市は花崗岩の山が多く水がきれい。京丹後のきれいな水と美味しいお米から、古くは羽衣天女伝説に始まる伝統の味と香りをもつ日本酒づくりも発展しました。



【オーガニックビレッジ宣言】

有機農業をはじめ農業や化学肥料に頼らない環境負荷を低減した農業を推進中。土壌本来の力を引き出し、環境にも人にもやさしい、安全安心な農業に取り組んでいます。

京丹後
ガストロノミーの木
概念図

京丹後市でのガストロノミーの仕組みをわかりやすくまとめています。



健康長寿を支える食文化が根付く

四季折々の旬の恵みが豊富

豊かな自然環境を有する

受け継がれる多彩な郷土料理

るもので、「美食都市研究会」と『料理王国』が共同で設立。京丹後市は、2024年度、全国第一号となる受賞5都市に選ばれました。本市が有する豊かな環境と食文化、また健康長寿と食文化との関係が、全国に誇る魅力あるものとして高く評価され、「食のまち京丹後市」というブランド確立への大きな弾みとなりました。

今、京丹後市では、「京丹後市ガストロノミー」の考え方を推進しています。ガストロノミーとは、その土地の気候風土が生んだ食材や料理、習慣など食文化を深く理解し追求していくことを指します。豊かな自然、多彩な農水畜産物、地域に根ざした郷土料理、そして健康長寿を支える質の高い食文化。京丹後市で成り立つガストロノミーは、市民が心身ともに満たされた状態になる「Well being」をもたらす新たな視点として、多方面から注目されています。

今後、先進自治体や市民との交流、メディア戦略の拡大、ガストロノミーツーリズムの推進などに取り組み、「食のまち京丹後市」としてさらなる成長と発展をめざします。

高齢者が元気でいられる理由

京丹後市は100歳以上の割合が多い、日本有数の長寿地域。男性の長寿世界としてギネスブックに認定された木村次郎右衛門さんは、2013年に116歳で亡くなるまで京丹後市で暮らしていました。

2017年から取り組んでいる「京丹後長寿コホート研究」によると、京丹後の高齢者は血管年齢が若く、歩く速さも維持されていることがわかっており、その要因として、食事や生活習慣が関係していると考えられています。

また、都市部から離れた不

便さ故に若い頃から日常生活でしっかりと体を使っており、海や里でとれる魚や海藻類、芋や豆といった食物繊維の豊富な地元の食材をよく食べていたことで、腸の健康を維持する「腸内細菌」が育ったと思われまます。最近では、他の地域よりも「酪酸菌」が多いことも発見されました。

さらに、京丹後市では、生活環境や食生活だけでなく、健康に暮らすための取り組みにも力を入れています。「旅行」と「健康」をかけた「ヘルスツーリズム」の推進や「丹後のびのび体操」の取り組みなどを通して、「自らの健康は自らで守る」市民の意識が高まっています。



世界初の「第1回世界長寿サミット」を開催！

大阪・関西万博や日本抗加齢医学会総会にあわせ、2025年6月16日～19日、国内外から研究者や専門家を招いてサミットを開催。シンポジウムや公開講座などを通して長寿社会について理解を深めました。



ガストロノミーを推進!

美食都市

京丹後

全国第1号 美食都市アワード受賞!

健康長寿のまちとして知られている京丹後市。「美食都市アワード2024」の受賞をはじめ、その地域固有の食文化が市民の幸福感につながるという「京丹後市ガストロノミー」を提唱するなど、今、京丹後市のもつ「食」の潜在能力の高さに国内外から熱い視線が注がれています。



唯一無二の食文化ブランド

美食都市アワードとは、地域の食の担い手と自治体などの連携により、地域固有の食を盛り立て、新しい文化や産業を生み出し、結果として国内外から観光客を惹きつけて地域の価値を上げるとともに、地域の人々の食に対する意識と誇りを高めるといいう「地域の食と、観光の好循環」の事例を、地方都市単位で表彰す

京丹後の食歴史

稲作に果物・お菓子、暮らしに欠かせない食のルーツは、京丹後にあったと伝わっている。



とようけのおおかみ 豊受大神と稲作

稲作発祥の地

京丹後市は、稲作発祥の地と言われています。食物の神豊受大神が、太陽の神天照大御神のために日本初の稲作を試み、その粳種を蒔いたところが「月の輪田」であると伝わっています。2013年に半世紀ぶりに復活を遂げた「月の輪田」で、古代米の田植え式を行って以来、毎年区民行事として稲作を行っています。



たじまりのみこと 田道間守命とお菓子

果物・お菓子のふるさと

その昔、長生きできると伝わる「非時香菓（橘）」を探すよう、垂仁天皇に命じられた田道間守命。当時、果物は「菓子」と呼ばれ、橘は果物の最上級品とされたことから、田道間守命はお菓子の神となりました。木津という地名は、遠い海の向こうから橘を持ち帰ったことに由来すると伝わっています。





今を生きる

刀鍛冶にしかできない

日本刀を製作したい。

日本刀を作りたいという想いだけで刀鍛冶の世界に入りました。独特の鉄の質感、美意識を投影した刃紋、機能美を追求した形。美術品としても非常に高く評価されている日本刀の歴史は、1000年以上積み重ねられています。今は「日本の伝統文化を残す」という重い責任を感じています。

武器としての側面だけでなく、宝物、芸術品としても人を惹きつける日本刀がもつ特別感をぜひ感じてください。



オーダーメイドの日本刀 (太刀:長さ76cm程度)

¥ 8,800,000

日本玄承社

日本刀(太刀:長さ76cm(2尺5寸)程度)、銃砲刀剣類登録証

※ご要望内容確認後、1~2年で納品予定です。

※錆を防ぐため、定期的にお手入れしていただく必要があります。

ものづくりのまち京丹後

匠の技が光る

逸品たち

伝統的な絹織物である丹後ちりめんをはじめ、昔から多彩な「ものづくりのまち」としての側面ももつ京丹後市。そして今、連綿と受け継がれてきた匠の技と熱き想いが存分に詰まった京丹後の新たな「顔」が誕生しました。



競技人口が8億人以上ともいわれ

世界でも愛好家が多いゲーム「チェス」を、

日本の匠の技術を融合して製作。

ものづくりの最高傑作を

世界に発信したい。

究極の機械切削をめざす

中、同じ想いをもったメンバーと出会ったことで始まった「匠チェス」製作プロジェクト。異業種のメンバーが自身の最高技術をもち寄り、融合し、最高傑作を作り上げた達成感と連帯感はこのプロジェクトでしか得ることのできない貴重なものとなりました。

世界で高い評価を得ている漆芸・蒔絵の妙技や、長年の経験とノウハウをもつ熟練の職人技が光る金属切削技術、美を凝縮したデザインの融合によって生まれた日本の最高傑作。匠の技術をぜひその目で確かめていただきたいです。

匠チェス(黒軍・朱軍セット)

¥ 84,000,000

ヒロセ工業

殿(King)黒・朱各1体、姫(Queen)黒・朱各1体、僧侶(Bishop)黒・朱各2体、騎馬(Knight)黒・朱各2体、城(Rook)黒・朱各2体、歩兵(Pawn)黒・朱各8体、チェスボード(6.8kg)、専用木箱・ちりめん風呂敷付き

※制作に3ヶ月~6ヶ月程度お時間をいただく場合があります。

※「EN LABO」(京丹後市大宮町)でのお渡しとなります。



いつものキャンプをより楽しめるアイテム「焚火台」を、長年の夢であった自社製品として完成させることができました。「アート×ギア」をコンセプトに、安定性や耐久性を重視するだけでなく、見た目のデザインも細部にまでこだわった鉄製の焚き火台です。



T'sGEAR焚火台Unit01

¥ 202,000

タムラ

サイドプレート4枚(1枚のみT'sGEARの銅製

ネームプレート付き)、ボトムプレート1枚、ロスト

トル1枚

螺鈿織袋帯

¥ 2,800,000

民谷螺鈿

螺鈿織袋帯1点

※高温多湿、直射日光を避け、風通しの良い場所で保管してください。

※水洗いはできません。

※素材の性質上、強い摩擦や負荷がかかった場合、生地が破損する場合があります。



松葉ガニのメス「セイコガニ」の甲羅盛り「蟹の宝船」。

冷凍

セイコガニの甲羅盛り蟹の宝船
小サイズ3個セット濃縮ダシ付

¥ 17,000

魚政

セイコガニの甲羅盛り蟹の宝船3個(約55g×3個)、濃縮ダシ100ml×1本 賞味期限:30日

冷凍

セイコガニの甲羅盛り蟹の宝船
中サイズ5個セット濃縮ダシ付

¥ 44,000

魚政

セイコガニの甲羅盛り蟹の宝船5個(約75g×5個)、濃縮ダシ100ml×1本 賞味期限:30日



内子外子とカニ身、カニ味噌入り。

常温

セコ蟹缶詰
「mom MATSUBAR」
3缶セット

¥ 28,000

魚政

セコ蟹のオイル煮
内容量:75g×3缶
消費期限:缶底に別途記載



鮮度はそのままに冷凍してお届け。

冷凍

鮮度抜群!
お刺身でも食べられる!
カット生ズワイガニ4肩付

¥ 20,000

海祥

ズワイガニ4肩分約800g(足12本、爪4個、爪下4本、肩8個)
賞味期限:到着日より30日間

冷凍

☆蟹の宝石箱☆【贅沢なカニの食べ比べ】
ずわいがに&せいこがに甲羅盛夫婦セット

¥ 19,000

海祥

ズワイガニのオスメスの異なる味を同時に味わえる贅沢な甲羅盛りをセットで。ズワイガニ甲羅盛1個(加工前550g前後/加工後150g前後×1個)、セイコガニ甲羅盛1個(加工前150g前後/加工後60g前後×1個)
賞味期限:到着日より60日間



冷凍

【かに鍋夫婦セット
せこがに甲羅盛り付き】
超特大5Lサイズ使用で
圧巻の食べ応え

¥ 55,000

北畿水産

圧倒的な食べ応えの5Lサイズのズワイガニと希少なセコガニで絶品鍋を。
生ズワイガニ5L×2肩、セコガニ甲羅盛り2個、特製カニ鍋だし1000ml
賞味期限:製造年月日から180日間

冷蔵

茹で間人蟹
【厳選】大サイズtaizakani900

¥ 160,000

千翔

ブランド蟹の味噌や身詰まりの良さを味わえる。
茹で間人蟹(活け状態で900g~1kg)×1匹(茹でると2割程度軽くなります)
消費期限:出荷日より3日(要冷蔵)



お祭りの日。特別な「ハレの日」。そんな日には、特別な食事でお祝い気分を盛り上げていきたいもの。京丹後には、間人漁港に水揚げされたブランドガニ「間人ガニ」をはじめとする魚介類や、澄んだ空気と潮風と太陽で旨味をぎゅっと閉じ込めた魚の干物、えさや飼育環境にこだわったブランド牛など、日本海の豊かな海や美しい山間で育まれた、ハレの日びつたりと出汁が美味しいカニ鍋、ジューシーで旨味のある茹でガニ、香ばしい干物のあぶりや肉料理など……。特別な日に欠かせない、届くのが待ち遠しい美味しさがそろうています。

特別に、 one more

ありがとうございます!

皆さんから寄せられたコメントを紹介します!

これからはぜひ京丹後市のカニをご堪能ください。

最高の味、身入り、カニみそすべて大満足の松葉ガニです。



独自製法でボイルしたタグ付き松葉ガニを、未冷凍でお手元へ。甘く繊細でジューシーなカニ身と濃厚なカニ味噌は、絡ませて食べるというさう美味しい。

冷蔵

茹でプレミアムズワイガニ
魚政BLACK 特撰
小サイズ(600~700g)|匹

¥ 50,000

魚政

茹で上げ後600g以上1匹
賞味期限:到着日も含め冷蔵3日間

冷蔵

茹でプレミアムズワイガニ
魚政BLACK 特撰
中サイズ(800~900g)|匹

¥ 70,000

魚政

茹で上げ後750g以上1匹
賞味期限:到着日も含め冷蔵3日間

冷凍

京丹後・ズワイガニのメスを贅沢使用
セイコ蟹のテリーヌ(90g×2)

¥ 46,000

天の酒喰 食房

希少な「セイコ蟹」の旨味を楽しめるテリーヌ。
90g×2個 賞味期限:製造日より60日

冷蔵

茹でプレミアムズワイガニ
魚政BLACK 特撰
大サイズ(1000~1100g)|匹

¥ 110,000

魚政

茹で上げ後900g以上1匹
賞味期限:到着日も含め冷蔵3日間

冷蔵

茹でプレミアムズワイガニ
魚政BLACK 特撰
特大サイズ(1200~1300g)|匹

¥ 160,000

魚政

茹で上げ後1050g以上1匹
賞味期限:到着日も含め冷蔵3日間

手間をかけて作られているのがわかります。切ったときの断面もきれいです。味が凝縮していてとても美味しく、ワインによく合いました!

ありがとうございます!

見た目も味もお楽しみいただけ良かったです!

幻と言われる間人ガニ
気になるその理由を
動画でチェック!





冷凍

お手軽! 絶品! 厚切り塩銀鮭切身
約1kg(プロトン凍結・訳あり・不揃い)

¥ 8,000

海鮮

厚切りのふっくらした身と凝縮した美味しさが魅力。
塩銀鮭切身約1kg
※大きさが不揃いのものや、色飛び打ち身のものが一部入りますが、味や品質は正規品と同じです。
賞味期限:ご家庭の冷凍庫で6ヶ月程度



冷凍

お手軽! 日本海産甘えび
むき身 20尾×2パック

¥ 11,000

海鮮

鮮度抜群で甘みたっぷりの甘えびをお刺身にむき身に。解凍するだけで手間なく新鮮なお刺身を楽しめる。
甘えびむき身20尾×2パック(計40尾)
賞味期限:お早めにお召上がりください。



おいしい
食べ方

お刺身、
つば焼き、
さざえご飯!

冷蔵

京丹後産 活さざえ1kg

¥ 11,000

北畿水産

日本海の荒波で育った鮮度抜群の天然サザエ。
1kg(10個~14個)
賞味期限:発送日より4日

特別に、
one more

冷凍

大好評! 京丹後・海鮮BBQ
Gセット 大盛り生ズワイガニ
6種23品(4~5人前)

¥ 22,000

海鮮

キャンプやBBQはもちろん、ご家庭のホットプレートでも調理できる贅沢な海鮮セット。
サザエ4個、殻付き牡蠣4個、エテカレイ4枚、ハタハタ4~6尾、スルメイカ(ツボ抜き)2杯、生ズワイガニ足3肩
賞味期限:到着日より冷凍(-18度以下)で60日間



冷蔵

殻付き牡蠣5kg
約50個

¥ 22,000

蒲井・旭活性化協議会

朝に水揚げした牡蠣を半斗缶にぎっしり詰めてお届け。
牡蠣5kg 賞味期限:発送日より5日

冷凍

京丹後産『海の京都』の逸品!!
活白イカ姿造り(クリスタル白いか)
大サイズ(300g前後)

¥ 15,000

海鮮

水揚げされた活イカを匠の技で素早く捌いて瞬間冷凍。生の状態より甘みを感じられる逸品に。
大サイズ(300g前後)1杯
賞味期限:製造日から6ヶ月



おいしい
食べ方

お刺身や天ぷら、
バター焼きが
おすすめ!

冷蔵

やわらか蒸しアワビおすすめセット(M箱)

¥ 52,000

魚政

酒蒸しにすることで、旨味が凝縮され柔らかく。京丹後産天然黒アワビ使用。250g以上(2~4枚入り)
賞味期限:冷凍庫(-18度以下)で保管し、生物につき早めにお召し上がりください。

“ 美味しい海の幸もあり
がとうございます。 ”

冷凍

魚屋が漬けるホタルイカの
沖漬け6パック 計約1kg

¥ 9,000

橋商店

新鮮なホタルイカを当社独自の製法で醤油とみりんを酒を加えて漬けた人気の商品。
ホタルイカ沖漬け180g×6パック計約1kg
賞味期限:出荷日から180日



おいしい
食べ方

焼き、蒸し、
フライ、何でも
おいしい!

“ これまで、いろいろな市町村のお魚
をいただきましたが、こんなにいい
お魚は初めてです。大満足の
返礼品で、リピート決定です! ”

“ ありがとうございます! ”

“ さざまな旬の魚がたっぷり味わ
える人気の返礼品です! ”

冷凍

京丹後の地元魚屋が作ったお任せ干物セット

¥ 8,000

橋商店

日本海の底引き網漁で獲れた魚を干物で味わう3種セット。
(例)★エテカレイ(4~8枚)、★ハタハタ(6~10枚程度)、★沖キス(8~12匹)、★アジ(2枚程度)、★サバ(1枚程度)、★カマス(2~5枚)、★ノドグロ(1~3枚)、★イワシ(6匹程度)、★ホタルイカ(90匹程度)などから3種類。種類、量、枚数などは指定不可。★印のものは同封率の高い人気の定番品。 賞味期限:冷凍状態で発送から3ヶ月、解凍後2日以内



常温

京都 丹後のクラフトビール 6缶セット TANGO KINGDOM Beer® 6種

¥ 11,000

丹後王国ブルワリー

道の駅内の醸造所でつくる丹後の地ビールを、保存に優れた缶ビールの形でお届け。
350ml×6本(マイスター・ピルスナー・スモーク・ロンドンエール・アンバーエール・メルツェン)



常温

丹後の地酒 白木久「金シャリ・銀シャリ」セット

¥ 18,000

酒市

シャープな口当たりとマイルドな味わいの銀シャリ、後味スッキリとしたフルーティーな金シャリのセット。
shirakiku純米酒銀シャリ 720ml×1本、shirakiku純米大吟醸金720ml×1本



常温

フレッシュクラフトジン Mairingen Fresh Craft Gin700ml

¥ 21,000

舞輪源蒸留所(エーゲル)

蒸留所周辺に自生している植物や近隣農家でつくる農薬不使用レモンなど、旬を封じ込めたフレッシュクラフトジン。
「化粧箱付き」クラフトジン(アルコール分47%) 700ml



冷凍

京都・京丹後の若鶏と 九条ネギの鶏鍋セット(1~2人前)

¥ 11,000

KUIYA

京丹後市で育った若鶏の鶏肉やつみれ、九条ネギが入った、野菜と肉の旨味が詰まった鶏なべ。
鶏肉(もも肉)500g、つみれ200g、九条ネギ300g、出汁(自家製)180cc ※濃縮タイプ、うどん1玉
賞味期限:冷凍保存で90日、解凍後2日

冷凍

京都産こだわりの豚肉 こま切れ2kg

¥ 11,000

トン'sキッチン

精肉のプロが厳選した京都産の豚を一頭買い。口溶けのよい柔らかな豚肉を贅沢にたっぷり味わうことができる。
京都産豚肉2kg(250g×8パック)
賞味期限:製造年月日(出荷日)から60日間

冷凍

京都・京丹後産モモ肉切身 (7パック入)

¥ 11,000

共立

ジューシーで脂肪の少ない鶏モモ肉を一口サイズに。
300g×7パック(2.1kg)
賞味期限:商品ラベルに記載(90日以上)

冷凍

良質国産牛 味付け牛バラ肉520g

¥ 11,000

ジョイックおくだ

厳選した国産牛肉を味付けしたカルビ肉。焼肉やBBQなどで大活躍。
国産牛520g、コチュジャン100g
消費期限:別途商品ラベルに記載



冷凍

日本海牧場のすき焼きセット (京たんくろ和牛)

¥ 36,000

日本海牧場

赤身のおいしさで口溶けの良い脂のおいしさの両方が味わえるすき焼きセット。
すき焼き用ロース肉300g、すき焼き用赤身肉300g、白ネギ250g、九条ネギ250g、割下340g、花麩 消費期限:出荷日から2ヶ月



特別に、
one more

冷凍

国産焼き鳥セット 5種盛り合わせ60本

¥ 11,000

近畿フーズ合同会社

1本1本職人による手作り。大容量のためパーティやアウトドアにも最適。
計60本(1袋10本入×6袋)ノもも串:20本(2袋)、ももねぎ串:10本(1袋)、なまかわ串:10本(1袋)、ぼんじり串:10本(1袋)、お楽しみ(砂肝、手羽元、ヤゲン、ハラミ、ムネなどからお任せ)1種:10本(1袋)
賞味期限:製造日から1年間

おいしい
食べ方

肉のうま味を楽しむには、
塩コショウがおすすめ!

冷凍

国産黒毛和牛の本格ローストビーフ (スライス済み) 60g×3袋

¥ 10,000

日本海牧場

国産黒毛和牛のモモ肉を、表面を低温で焼き、時間をかけて加熱して旨味を閉じ込めたローストビーフ。
60g×3袋(特製ソース付き)
賞味期限:別途商品ラベルに記載

冷凍

京都産和牛 切り落とし (約500g)

¥ 10,000

モリタ屋

柔らかな肉質に、あっさりとしたコクのある旨み。
京都産和牛切り落とし約500g
消費期限:出荷日より冷凍30日



まゆのお風呂ボトル

¥ 6,000

丹後織物工業組合

絹セリシンを配合した、赤ちゃんから高齢者まで使用できる肌に優しい入浴液。

480ml(約20回分)

丹後ちりめん(三越ちりめん)

¥ 400,000

ダイキュー

京丹後で織り上げた白生地を、色見本の中から好みの色に染め上げます。13m 38cm巾 700g以上、絹100% ※ご注文から約2ヶ月後の発送



フィルタンゴストール 吉祥柄ボタン付きベージュ

¥ 137,000

filtango

落ち着いたベージュの色合いはエレガントで顔映りもよく、大切な人や母の日のプレゼントとしてもピッタリ。195cm×41cm、重さ100g、シルク100%

自然量から、伝統産業がしっかりと根付いている京丹後市も応援しています。



(上)シルクサテンキャミトップス(白) (下)シルクリラックスパンツ(白)

¥ 119,000(上)、229,000(下)

田勇機業

デコルラインをきれいにを見せてくれるキャミソールと、ワイドなシルエットのリラックスパンツ。スレに強い加工済み。フリーサイズ、表地:絹100%、裏地:キュプラ100%(サイズ・素材は共通)



kuska fabric フレスコタイ 【丹後ブルー】世界でも稀な手織りネクタイ

¥ 65,000

クスカ

「丹後ちりめん」の絹糸を、熟練の職人が織り上げた希少なネクタイ。約146cm×8cm、丹後ブルー、シルク100%



丹後ちりめん はじめまして松尾ですポーチ

¥ 19,000

大善

Youtuber「はじめまして松尾です」さんデザインのオリジナルポーチ。織・染・縫と全工程を丹後内で行ったアイテム。約21cm×15cm、ポリエステル100%



他のコラボアイテムも豊富に取り揃えている。

絹の上品な光沢 半幅帯「源氏香」白

¥ 150,000

丹後の藤布 遊絲舎

絹が持つ優雅な光沢と、真綿独特の柔らかな肌触りの半幅帯。絹80%、金属糸風く分類外繊維(和紙)・ポリエステル・レーヨン>20%、約420cm



洗えるマット ネコカオマット

¥ 16,000

丹後テクスタイル

種類も豊富なため、愛猫と同じ顔のマットに出会えるかも。35×38cm、アクリル100% ブルー、キジシロ、サバシロ、クロ、シロ、ハチワレ、ポイント、ミケ、チャトラ、キジトラ、サビより1種選択



京丹後の絹糸を使って カンボジアの女性達で作った ミサンガとピアスのセット

¥ 11,000

enable

カンボジア女性お手製のアクセセット。収益は子ども達の教育の機会や女性の収入に。ソニア(京丹後絹糸使用商品)ミサンガ1点 ソニア(京丹後絹糸使用商品)ピアス1点



たまころこーすたー(大)

¥ 40,000

enable

レール、スロープ、ブロックを組み合わせ、ビー玉の転がる道をつくるおもちゃ。レール×13、レール(ロング)×2、スロープ×25、ブロック(6cm)×8、ブロック(12cm)×13、ゴール×1、ビー玉×3、収納袋×1



ただのつみき(ミニ絵本付き)

¥ 13,000

enable

とても軽く温かみを感じられる無垢材のつみき。100ピース入り(杉、1ピース12cm×3cm×1cm)



特別に、 one more

SELECT NEWS VOL. 1

日本遺産「300年を紡ぐ絹が織り成す丹後ちりめん回廊」

ガチャガチャと機織りの音が響く町並みや天橋立の風景。京都府北部の丹後地方は古くからの織物の里として、300年に渡る織物の歴史と文化が息づいています。江戸時代発祥の絹織物「丹後ちりめん」は、友禅染など着物の生地に活用されてきました。そんな歴史文化が、2017年度「日本遺産」に認定されました。今も日本の着物生地の約7割を生産する国内最大の絹織物産地であり、地域を繁栄させた伝統の技は、新たなものづくりにも活かされるなど、歴史をつないでいます。

丹後ちりめんプロモーション動画▶



SELECT NEWS VOL. 2

ふとんに入るのが楽しみになるふとん

アトピーやアレルギー、敏感肌の方はもちろん、赤ちゃんが口に入れても大丈夫なふとんです。程よい暖かさを感じますが、湿気を逃がしてくれるためサラリと心地よく、通年使用も可能。どんな人にも安心、安全に使用してほしいという想いが詰まっているふとんで、「人生の3分の1はふとんの中で過ごす」皆さんの大切な睡眠に寄り添いたいと思っています。



ふとんの石堂 石堂雄一さん、典子さん



天然繊維手作り オーガニックコットン肌掛けふとん

¥ 209,000

ふとんの石堂

ふんわり柔らかく、優れた吸湿発散でムレがない肌掛けふとん。サイズ:シングルロング(150×210cm)8ヶ所ループ付き 側生地:オーガニックコットン和晒ダブルガーゼ 中綿:オーガニックコットン100%(800g)

常温

令和8年産 京丹後産稲作発祥の地コシヒカリ 特別栽培米 月の輪田米 玄米5kg(天日干し)

¥ 20,000

二箇月の輪田保存会

日本の稲作のルーツともいわれる場所
で手間暇かけて大切に育てた特別なコシヒカリ。

玄米5kg

賞味期限:精米後1ヶ月



ありがとうございます!

さまざまな種類のお米がありますので、ぜひお試しください。

“ 甘くてモチモチで、食べる度に感動!こんなに美味しいお米なかなか見つからないかも。 ”

京丹後のご当地米



※楽天サイトへ移動します



食卓に、 one more

冷蔵

千枚漬、京のあっさり漬など、 西利おすすめのお漬物7点セット

¥ 10,000

西利

旬の野菜の持ち味を引き出した千枚漬・味すくき・赤かぶらなど7点のお漬物。

千枚漬70g×2、京のあっさり漬(大根1/4割、茄子1個)、赤かぶら80g、赤しそむらさきの50g、味すくき40g

賞味期限:製造日から10日(各商品それぞれに記載)

冷凍

京都丹後のお食事パン 10~12個詰め合わせ

¥ 8,000

ベーカリータカタ

スタッフが厳選したパンのおまかせ詰め合わせセット。

10~12個(バンドミ1枚は必ず入ります)

賞味期限:冷凍で2週間



冷凍

京丹後つねよしの冷凍うどん 10玉入り 濃縮出汁付き

¥ 14,000

KUIYA

小麦の種類にこだわり、美味しさとコシを瞬間凝縮した丹後のうどん。

冷凍うどん210g×10玉入り(10食分)、濃縮出汁(自家製)48cc×10本

賞味期限:別途商品ラベルに記載



常温

季節のオーガニック野菜 ドレッシング2本セット

¥ 8,000

ピオ・ラビッツ

オーガニック野菜を100%使用。香料・増粘剤などの添加物は一切使っていない安心安全のドレッシング。

2本(にんじん、青じそ&ガーリック、玉ねぎのうち2種類)

賞味期限:製造日から180日



おいしい
食べ方

ひさみのへしこは浅漬のため、必ず2~3分ほど焼いてください。

冷蔵

|| ひさみのへしこ【至福】3個セット

¥ 16,000

HISAMI KYOTO

脂ののった鯖を米糠に漬込み、熟成させて旨味を最大限に引き出したこだわりの逸品。

鯖片身2枚入り×3

賞味期限:冷蔵で90日



常温

|| 日本海牧場の缶詰3缶セット

¥ 17,000

合同会社tangobar

日常の食事だけでなく、酒のつまみやキャンプなどで、手軽に本格的な味を楽しめるセット。

日本海牧場のビーフィッシュ(180g)×1個、日本海牧場のげんこつバーグ(190g)×1個、京たんくろ和牛入りの米粉カレー(190g)×1個

賞味期限:製造日より3年



常温

米糀100%あま酒 2週間セット(160g×14個)

¥ 32,000

小野基味噌醤油醸造

旨味の強い京丹後産コシヒカリで作った米糀のあま酒は栄養満点の逸品。

160g×14個

賞味期限:製造日から10ヶ月



ありがとうございます!

気に入っていただけ嬉しいです。レポートお待ちしております!

“ とても絶品でした。あまりにおいしかったのでレポートしようと思います。 ”



※画像はイメージです

常温

|| 小野基醤油味比べ100ml×4種セット

¥ 14,000

小野基味噌醤油醸造

大正元年創業の醸造蔵が作る厳選された醤油を食卓に。たまごむらさき1本(100ml)、かき醤油1本(100ml)、うすだしむらさき1本(100ml)、甚左衛門1本(100ml)

賞味期限:1年





“SORA農園さんのお野菜はどれも新鮮で味が濃くて大満足です!おかげで野菜がもっと好きになりました!”

ありがとうございます!
旬の有機野菜を味わえと人気の返礼品です。ぜひ他の野菜たちもお試ください。

おいしい食べ方

到着後できるだけ早く食べるとGOOD!



冷蔵

フルーツウモロコシ 食べ比べ京丹後セット

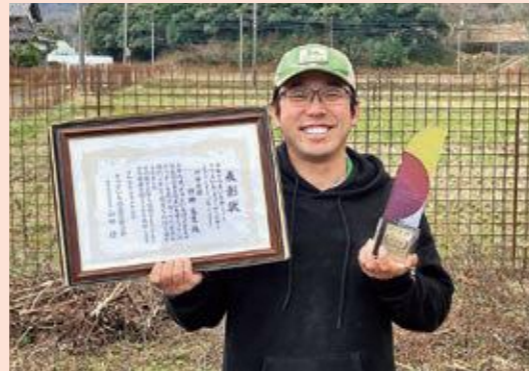
¥ 13,000

田園紳士

糖度の高い時間帯に収穫。生で食べても甘い。
ホワイトコーン5本、イエローコーン5本
賞味期限: 発送日から4日



良質な冷凍焼き芋にも挑戦(詳しくはP25へ)。



常温

日本一「さつまいも・オプ・ザ・イヤー」W受賞 紅はるか ふくむらさき 食べ比べセット5kg

¥ 9,000

竹田農園

さつまいも・オプ・ザ・イヤーで全国1位を獲得した「紅はるか」「ふくむらさき」を両方味わえる日本一セット。
約5kg(紅はるか約2.5kg、ふくむらさき約2.5kg)
賞味期限: 発送日から1ヶ月



常温

【希少】京都・和田農園の プレシャストマトジュース2本入(化粧箱入)

¥ 32,000

田園紳士

甘さと酸味のバランスが絶妙な「やりすぎトマト」を凝縮して作った贅沢なトマトジュース。
720ml×2本
賞味期限: 別途ラベルに記載

冷蔵

|| やりすぎトマト(夏収穫)

¥ 11,000

田園紳士

4パック計約1kg
賞味期限: 到着後4日

冷蔵

|| やりすぎトマト(冬収穫)

¥ 11,000

田園紳士

4パック計約1kg
賞味期限: 到着後4日



通常栽培とは別に、限界まで甘味を高めるため特別栽培。トマト農家の「極」の逸品。



常温 冷蔵

|| SORA農園有機野菜セット 年2回(夏季・冬季)お届け

¥ 31,000

SORA農園

有機JAS認証の畑で、年間100種類近くのオーガニック野菜を育てる農園の野菜。旬の有機野菜12種類前後(季節や天候などにより異なります)

- 夏季…じゃがいも各種、ピーズ、トマト、空芯菜、ツルムラサキ、モロヘイヤ、万願寺とうがらし、山科なす、真黒なす、きゅうりなど
- 冬季…にんじん、さつまいも各種、黒大根、紅芯大根、源助大根、わさび菜、ルッコラ、ケール、かぶ、九条ネギなど



冷蔵

|| 京の旬野菜セットS (栽培期間中農薬・化学肥料不使用)

¥ 10,000

アスカ有機農園

若手生産者たちが愛情込めて育てた京野菜セット。旬のお野菜7~10種類程度のセット
賞味期限: 発送後、約7日程度



冷蔵

|| 【先行予約】 もりもり!ブロッコリー約2kg

¥ 6,000

まつみやファーム

山に囲まれた寒暖差のある土地で育つブロッコリーは、栄養が豊富で甘みも多い。
約2kg(9株程度) 賞味期限: 発送日から4日

常温

|| OYAOYA乾燥野菜 おまかせ5種セット

¥ 10,000

田園紳士

京都産の規格外野菜を使用。新しい風味や食感がおいしい乾燥野菜。

おまかせで5種を詰め合わせ(九条ねぎ10g、聖護院大根20g、きゅうり20g、玉ねぎ20g、にんじん20g、賀茂なす20gなど)
消費期限: 180日



SELECT NEWS VOL. 3

オーガニック野菜を通じて元気と幸せを届けたい

「オーガニック野菜を通じて自然とひとをつなげて、すべての人々に幸せと健康を届ける」を理念に、自然豊かな丹後地域で20年近くにわたって有機農業を続けてきました。全ての人々に健康と幸せになってほしい、それが私たちの願いです。私たちの仕事は、みんなの幸せと健康を預かることだと思っています。これからも、思いやりと感謝と笑顔をいつもたずさえて責任をもって取り組んでいきたいです。



ビオ・ラビッツのみなさん



冷蔵

|| オーガニック野菜セット 有機野菜6~7種

¥ 8,000

ビオ・ラビッツ

のびのびと元気に育った採れたて野菜をお届け。オーガニック野菜6~7種(2人用) ※種類・数はおまかせ
賞味期限: 出荷日+5日



冷蔵

樹上完熟シャインマスカット
1.2kg

¥ 15,000

ブレンドファーム・田園紳士
皮ごと食べられる、甘味・香り共に最高級の品種。
1.2kg(2〜3房)
賞味期限:お早めにお召し上がりください。



常温

みんな大好き!甘〜い!シャリ美味!!
京丹後産小玉スイカ

¥ 7,000

海祥
肉質はよく蜜が詰まってシャリシャリ感が強いスイカ。スムージーやフルーツポンチもおすすめ。
小玉スイカ(ひとりじめ、姫甘泉、ひめまくら、砂丘たまごから1種類)1玉(2kg〜2.5kg)
賞味期限:発送日から約5日以内



冷蔵

幻のメロン 新芳露 1玉

¥ 8,000

ブレンドファーム・田園紳士
追熟が早く、市場に出回らないことから「幻のメロン」と言われます。さっぱりとした甘味が特徴。
1玉1.5kg以上
賞味期限:出荷日より4日間

常温

新興梨(秀品)5kg

¥ 16,000

しばの農園
甘味とさわやかな酸味のバランスのとれた新興梨を農家より直送。
5kg(8〜16玉) 賞味期限:出荷日から20日



常温

京のブランド産品
琴引メロン2玉

¥ 18,000

京都農業協同組合
1.45〜1.65kgのLAサイズ2玉
賞味期限:箱に食べ頃を記載



厳しい検査をクリアした糖度15度以上の選ばれしメロン。

摘みたての旨みを逃さず急速冷凍。ジャムやスムージーなどアレンジも豊富。

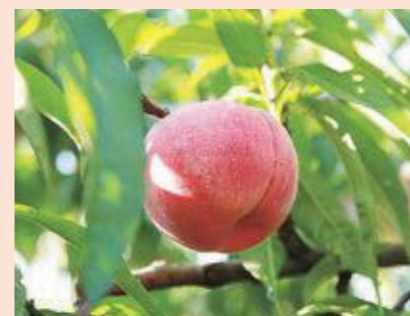


常温

京都丹後産桃
約2kg

¥ 14,000

丹後地域地場産業振興センター
丁寧に育てた桃を、旬の品種で味わってみて。
約2kg(6〜8玉)
賞味期限:出荷後3日頃の日付を食べ頃として箱に記載
※収穫時期によって品種が異なります。



冷凍

京丹後産
冷凍ブルーベリー1kg

¥ 10,000

北畿水産
1kg
賞味期限:商品に記載、製造より1年間

冷蔵

20世紀梨(秀品)5kg

¥ 15,000

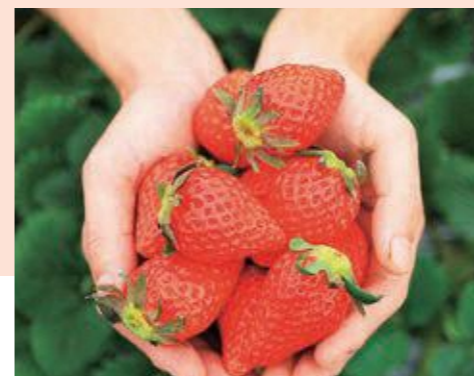
田園紳士
甘味の中にさわやかな酸味のある20世紀梨はシャキシャキとした食感が魅力。
5kg(10〜16玉)
賞味期限:出荷日から8日間

冷蔵

【特選】京都・まつみやファームの
大粒いちご(あきひめイチゴ) 15〜20粒

¥ 10,000

まつみやファーム
地下水のみを使用した栽培法で育ついちごは、果汁が豊富で酸味が少なく甘みをしっかり感じられると人気。
1箱(15〜20粒) 賞味期限:発送日から4日



常温

京都丹後産ぶどうお楽しみ袋

¥ 15,000

丹後地域地場産業振興センター
フルーツ王国京丹後市から果樹園直送の新鮮なぶどうをお届け。
紫玉・藤稔・ピオーネ・紅伊豆・ゴルビー・黄玉の中から2種類1.5kg



SELECT NEWS
VOL. 4



京丹後フルーツトレイル

京丹後の国道178号沿いには、たくさんの果樹園と直売所が並んでいます。そんなフルーツの美味しさをお届けしたいという願いから、果物農家さんの直売所などで朝どれのフルーツなどを使ったスムージーやスイーツが食べられる「フルーツトレイル」を実施。夏から秋の最盛期は、新鮮なフルーツを贅沢に食べ歩きできるチャンスです。



SELECT NEWS VOL. 6

京都府内初!

#ふるさと納税3.0

- 1 お礼品を選定 お礼品を選定します
- ↓
- 2 寄附する 寄附します
- ↓
- 3 事業開始 目標達成後、事業が始まります
- ↓
- 4 補助金交付 事業者へ補助金を交付します
- ↓
- 5 お礼品の発送 支援いただいた時に選んだお礼品を発送します

ふるさと納税×クラウドファンディング

クラウドファンディングで市内事業者の地場産品開発を支援する制度。ご寄附に基づいて開発された品は返礼品として受け取ることができます。ふるさと納税の新しいカタチとして、現在さまざまなプロジェクトが進行中です。



応援するならこちら



令和7年度に実施したプロジェクト(一部抜粋)



フルーツのまちからお届け! 果樹生産向上プロジェクト しばの農園

果樹の防除作業の設備を導入し、高品質な梨とぶどうの安定生産と生産量の確保体制を整えます。



地元で愛される魚屋の“魚がもっと好きになる”プロジェクト 橋商店

保存用冷凍庫を新設することで、より多くの鮮魚・加工品を高品質で保存・提供できる体制を整えます。



海の幸を堪能! 品質・鮮度追求プロジェクト 小谷常

保存設備の増設や加工施設の改修などを行い、高鮮度のセコガニの安定的な提供をめざします。



日本一のサツマイモを熟成したら美味すぎた! プロジェクト 竹田農園

品評会で日本一の評価を得たさつまいもで高品質な焼き芋を作り、「冷凍焼き芋」としてお届けします。

SELECT NEWS VOL. 7

地域版ふるさと納税

地域の「夢」を応援するふるさと納税



秋祭りの継承、子育て支援、空き家活用、移住促進など、京丹後市内の地域が行う活性化プロジェクトに必要な資金を、ふるさと納税を活用して全国から募る取り組み。「応援したい」地域を選び、寄附金で支援しながら、通常のふるさと納税と同様に返礼品を受けとることができます。ふるさと納税の本来の趣旨に立ち返り、持続可能な地域づくりにつなげていきます。



詳しくはこちら



3回

冷蔵

ジャージー牛乳&ジャージーヨーグルト&よーふる&弥四郎ヨーグルト&コーヒー牛乳のセット

¥ 45,000

丹後地域地場産業振興センター

平林乳業自慢の乳製品を詰め込んだ豪華セット。ジャージー牛乳900ml×1本、ヒラヤコーヒー1000ml×1本、ジャージーヨーグルト100g×2個、よーふるヨーグルト140g×3本、弥四郎和三盆ヨーグルト100g×2個を月1回×3ヶ月 賞味期限:製造日から、ジャージー牛乳5日、ヒラヤコーヒー7日、その他は14日



3回

冷蔵

直売所直送「京都・京丹後産 季節の野菜」お任せ詰め合わせBOX(3品)+精米1kg

¥ 20,000

丹後やさい館さちやり〜な

収穫したばかりの新鮮な野菜を直売所からお届け。野菜3品+精米1kgを季節ごと(3ヶ月毎)を目安に計3回 賞味期限:なるべく早くお召し上がりください(お米は精米後1ヶ月)。



|| あとからセレクト【ふるさとギフト】

返礼品を選ぶ時間がない!じっくり時間をかけて選びたい!そんな方にオススメです。ご寄附が完了しましたら、後日専用サイトにおいて、返礼品をお選びいただけます。



詳しくはこちら

冷凍

京都産和牛 食べ比べ定期便(4種)

¥ 100,000

モリタ屋

繊細な味わいと上品な舌ざわりを存分に楽しめる和牛食べ比べセット。1回目:肩モモすき焼き用600g、2回目:バラ焼肉用600g、3回目:肩ロースしゃぶしゃぶ用700g、4回目:肩ロースすき焼き用700g 消費期限:出荷日より冷凍(-18度以下)で30日

4回



一年中、京丹後の空気を感じていたい。そんな願いを叶える定期便をご用意しました。きれいな水と四季折々の豊かな自然に囲まれた環境の中で、生産者が心を込めて大切に育てた野菜からは、太陽の匂いがします。血統や脂質にこだわりの、一頭一頭丹念に育てあげた京都産黒毛和牛は、日々のご褒美に。職人が心を込めて焼き上げるお任せパンや、ジャージー牛から搾った豊かなコクとまろやかな甘みの牛乳は日々の糧に。毎日の暮らしに京丹後の「いつもの味」を取り入れる、新しい日常はいかがですか。

年間定期便

日常に、 one more

スタッフお任せパンの詰め合わせをお届け。



3回

冷凍

京都丹後のおまかせ お楽しみパン3か月定期便

¥ 33,000

ペーカリータカタ

1回目:おまかせ お楽しみ京都丹後のパン13~15個詰め合わせセット、2回目:京都丹後産米粉ベーグル10個詰め合わせ、3回目:京都丹後のお食事パン10~12個詰め合わせ 賞味期限:冷凍2週間

故郷に、 one more



“太陽の子の撮影地なんですわ。映画館で観ましたが、きれいな海が印象に残っています。いつか訪れてみたいです。”

山陰海岸 ユネスコ世界ジオパーク

京丹後市の東端から鳥取市まで約120kmにも及ぶ、広大なジオパークです。京都府では京丹後市のみが含まれています。市内には多数のジオサイト(見どころ)があり、日本列島が大陸の一部だった時代から日本海が形づくられるまでの地質・地形など、地球の歴史が楽しめます。



③ 大成古墳群
日本海を一望できる高台に13基の古墳が残っており、遊歩道も整備されています。春に咲く一面のハマダイコンの白い花も見どころです。



⑤ 久美浜湾
小天橋砂州によって日本海と隔てられたため、冬でも比較的穏やかな内湾。そんな地形を利用したカキの養殖が盛んです。



④ 琴引浜
砂粒がそろった汚れない石英粒の摩擦で、歩くと「キュッ、キュッ」と鳴る「鳴砂」が有名。国の天然記念物に指定されている美しい砂浜です。



① 経ヶ岬
近畿最北端の岬で、明治31年に建てられた白亜の灯台。国指定重要文化財。海岸には灯台の建材を切り出した石切場の跡が残っています。



② 碓高原
台地状の地形を利用した牧場です。標高約400mに広がる大草原から日本海を望むことができます。



アウトドア



食



絶景

京丹後の観光

夏 子どもから大人まで楽しめる夏の京丹後アクティビティ

冬 旬の料理と癒しの温泉心も身体も癒される冬の京丹後

【京丹後市観光公社】
京丹後宿泊クーポン

¥3,000円分(10,000円)～
京丹後市観光公社
～80宿から選べる～旅館など該当する宿での宿泊に使えるクーポン券。予約方法は問わず。
有効期限：発行日から2年間
※現地精算の場合に限ります。
※ふるさと納税制度の一部改正により、一部の宿泊施設では、一度に利用できるお一人当たりのクーポン券が1泊最大50,000円分(寄附額約166,000円)となります。詳細は京丹後市観光公社にお問い合わせください(TEL:0772-72-6070)。

1	3	5
2	4	8
	6	
	7	

京丹後市観光公社 WEB サイト「京丹後ナビ」

1.ツリーハウス 2.海鮮 3.天女の里 4.久美浜湾 5.こまねこ 6.立岩 7.平地地藏 8.間人みなと祭

京丹後市プロモーション映像2022

京丹後市をまるっと味わえる多彩な体験が目白押し!



チェック!

History & Culture



網野桃子山古墳

4世紀後半に築かれた墳丘長201mを誇る日本海側最大の前方後円墳。史跡整備が完了した雄大な姿を見学でき、墳頂からは網野の市街地や日本海を一望できます。



金刀比羅神社

商売繁盛・縁結び・受験の神様として丹後一円から信仰を集めています。境内にある木島神社に鎮座する「狛犬」ならぬ「狛猫」は、ちりめんて染えた丹後の象徴です。



如意寺

境内には四季折々の花木や山野草が花開く「花の寺」で、花をモチーフにしたお守りや絵馬も人気です。



日本刀鑑賞 鍛冶場見学ツアー お土産付2時間プラン

¥ 67,000

ペルトラ

日本刀の鑑賞や鍛冶場見学、製作実演、大槌体験など、貴重な体験をご用意。お土産付2時間プラン×1名分
有効期限: 初回ご案内メールから1年間有効
※対象年齢は10歳以上。



久美浜湾一周 「くみいち」

久美浜湾一周「くみいち」の表情豊かな景観、豪商稲葉本家などの町並み、フルーツ狩り、砂浜散策など、バラエティに富んだ人気のサイクリングコースです。1周約20kmなので、半日~1日など好みのコースで気軽にチャレンジ。3ヶ所のステーションならどこでも返却できるので、疲れたら電車で帰宅もOKです。

HEKISUIEN Café&Bakery 6.4km
道の駅くみはま SANKAIKAN 3.7km
かぶと山 登山口 2km
丹後ジャージー牧場 ミルク工場そば 3.4km
豪商 稲葉本家 0.9km
如意寺 3km

レンタサイクル(e-Bikeもあります)

▼レンタサイクルステーション
久美浜駅(久美浜町観光総合案内所)、
小天橋観光協会、
小天橋駅前フードショップ三浦屋
▼ご利用時間
9:00~17:00(受付は16:00まで)
▼ご利用料金
400円/1日、1,500円・2,000円/1日
(e-Bike) ※どちらも保険料含む



京都・久美浜カントリー ゴルフプレー利用券

¥ 10,000~

久美浜カントリー

海際に展開する本格的シーサイドコースで「海越えホール」にチャレンジ。

有効期限: 発行日から2年間

※ご寄附前に必ずご予約ください。

※現地精算の場合のみ本利用券をご利用できます。



久美浜湾 カヌー・SUP体験クーポン 3,000円分

¥ 10,000

CANOA KUMIHAMA

波の穏やかな久美浜湾で安全な海上散歩が楽しめる。初心者にもおすすめ。

有効期限: 2年間

※ご寄附前に必ずご予約ください。

※クーポン券との差額は、直接現地で精算ください(現金支払いのみ)。

※1名のみ体験はできません。

ぬかとゆげ施設ご利用券 9,000円分

¥ 30,000

ぬかとゆげ

2023年サウナシュランを受賞した温浴施設「ぬかとゆげ」で、酵素風呂・サウナの施設が利用できる。

3000円分クーポン券3枚

利用期限: 発行より1年



そば打ち体験

自然が育んだ美味しい水を活かした、本格そば打ちを体験。自分で打ったそばは格別です。



こま猫 絵付け体験

蚕の大敵ネズミを追い払う、丹後ちりめんの守り神「こま猫」のレプリカに、絵付けができます。



塩づくり体験

美しい京丹後の海水で作る、自分だけの塩はいかが。塩工場で本格製塩体験ができます。



ガラスづくり体験

田園風景に溶け込むガラス工房で、スタンドグラス鏡やアクセサリなどのガラス体験を。



【小嶋庵 京提灯】ちび丸提灯 製作ワークショップ参加券2人分

¥ 30,000

小嶋庵

伝統あるちび丸提灯の手作り体験。製作してお持ち帰りいただけます。

有効期限: 発行日から1年間

※ご寄附前に必ずご連絡ください。

京丹後で暮らす

京都府の北部、日本海に面している京丹後市。
京阪神からは、鉄道や高速バス、
高速道路を使って、最短で約2時間。
決して近いとは言えないけれど、
その分、京丹後市でしか味わえない暮らしがあります。
そのほかのまちにはないステキな魅力をお届けします。



働く

自分のやりたいことに
チャレンジできます。

京丹後市は、新しいものが好きで、人のつながりが強く、お節介りな人が多いです。やりたいことを口にすると、「この人に会った方がいい」「この場所はどう？」など、さまざまな可能性を提示してくれたり、手伝ってくれたり、見守って応援してくれたり。「こういうことをやってみたい！」が



(左から)
小林朝子さん
坂田真慶さん

一般社団法人丹後暮らし探求舎

移住相談員が移住後の暮らしの姿をお聞きし、それに合わせた地域や人の案内、物件探しのお手伝い、イベント情報などを発信中。



住む

暮らしの中心となる「住」は、自分に合った暮らしを、実現するために、丁寧につくりと検討したいもの。



住まい探し

京丹後市空き家情報バンクでは、物件のほかにも移住者の意見や各町の特徴を紹介。京丹後市移住支援センター「丹後暮らし探究舎」で移住相談員のサポートも受けられます。



移住支援
サイト

奨学金の充実

地域産業などの担い手となる若者の人材確保や定住を応援するため、京丹後市でがんばる若者に対して、返還した奨学金を年額36万円を上限に、最大10年間支援する補助金制度を2021年度に創設しました。



詳しくは
こちら

移住者向け補助金

市外から移住され、永く住まれる方を対象に、空き家のリフォームや引越し費用を助成しています。2022年度から若者世代向けの補助制度を拡充しました。



その他
補助制度

子育て

18歳までの医療費が
1ヶ月1医療機関につき200円

京丹後市では18歳の年度末までを対象とし、同じ病院であれば1ヶ月200円で受診することができる、安心の医療環境を整えています(病院4、診療所22、歯科医院19)。

医療施設
45施設

保育料の負担軽減

3歳未満児の保育料(主食・副食含む)を同時に在籍する第2子は半額、第3子以降は無料(一部条件あり)としています。

子育て支援センターの設置

子どもと一緒に楽しむスペースとして、遊びや相談ができる場所を市内8ヶ所に設置。就園前の在宅のお子さんが対象です。



自然豊かな海のそばで、子どもと家族とのびのび過ごせるよう、ニーズに応じたさまざまな子育て支援を実施しています。



京丹後市
子育て応援サイト

保育所0歳児の受け入れ

京丹後市では公立私立全ての保育所やこども園で0歳児の受け入れを行っています(希望が集中した場合調整あり)。

「こども園」の整備と保育施設の民営化

幼保一体化の推進、認定こども園への移行により、家庭の状況に関わらず質の高い教育・保育を行っています。

こども園、保育所、小・中学校の完全給食

京丹後産の食材を使用した給食を提供。小・中学校では、生産者との交流給食等を通じた食育も行っています。

こども園	保育所	小学校	中学校
9園	6園	16校	6校



こども食堂への応援をお願いします!
京丹後で活動する
こども食堂実行委員会への
活動支援



¥1口5,000円～
こども食堂実行委員会

地域の子どもたちが栄養ある食事をとれるよう、月に1回ペースでこども食堂を開催。持続可能な活動をめざし、皆様からいただいた寄附は活動資金に充てさせていただきます。開催回数を増やすことや、食品の持ち帰り(フードパントリー)や子どもの居場所づくりなど、活動の拡充もめざしています。

ある人にとって、チャレンジしやすいまちだと感じています。丹後の資源や可能性にひかれ、空き家や機織り工場付きの物件をリノベーションしても、のづくり工房を作ったり、飲食店をオープンしたりと、新しいことにチャレンジしている魅力的な人がたくさんいます。その人や場所へのご案内や「こんなことをやってみたい！」があれば気軽に相談ください!

障害のある方の自立と社会参加を促進

～地域と共に発展、笑顔あふれる店舗をめざして～



障がい者福祉事業
「クリエイトショップくりくり」



「クリエイトショップくりくり」は、京丹後市内の障害者事業所が連携して運営する常設販売店です。
店内では、素材にこだわったクッキーなどの焼き菓子や、心を入れて手作りされた一点ものおしゃれな雑貨などを販売。作業所に通う仲間にとって、自分たちの作った商品が店頭並び、お客様に手に取っていただけることは大きな喜びであり、働く意欲にもつながっています。



開店から11年が経過しましたが、運営は依然として厳しく、現在も行政からの財政支援を受けながら継続しています。その財源の一部として、皆さまからのふるさと納税が大きな力となっています。
今後も、仲間の働きたいという願いと店舗を通して地域の皆さまとのつながりを深めながら、魅力ある地域づくりに貢献できることをめざします。京丹後市にお越しの際は、ぜひお立ち寄りください。

全国で最大級の支援策

若者支援に力を入れ、移住定住へとつなげる



「奨学金事業」
定住促進奨学金返還支援補助金



地域産業などの担い手となる若者の人材確保及び定住を応援するため、市内に定住し、かつ就業（市内から通勤）する方を対象に、大学等の在学中に借り入れた奨学金の返還を支援する補助金制度を令和3年度に創設しました。
この制度は、京丹後市でがんばる若者に対して、返還した奨学金を年額36万円を上限に、最大10年間支援するものです。



令和6年度認定者に対しアンケート調査を実施した結果、「この補助金が京丹後市に定住したきっかけとなりましたか」の質問には、「補助金が大きなきっかけとなり定住することにした」2・6%、「定住は検討していたが、補助金もきっかけの一つとなった」25・6%、「定住するつもりだった（又は既に定住していた）が、補助金があり定住を続ける意思が固まった」41・0%と、69・2%の方が定住するきっかけになった（定住の意思が固まった）との回答があり、若者の支援、定住につながる有益なものであることが伺えます。

京丹後市では、従来の一斉・詰め込み型教育から脱却し、児童生徒が主体的に判断・行動し、周囲と協働しながら問題解決する資質や能力の育成強化を目的とした、子どもたちがワクワクする学びの変革に係る教育活動の推進を図っています。
具体的な取組事例として、芸術文化観光専門職大学学長である平田オリザ氏による講演及びワークショップの受講により、「心を開き」「人と



子どもたちの“ワクワク”から始まる学びへ

「学びの変革推進事業補助金」



つながりあう」ことに前向きになれるような子どもたちの育成を図ることができました。
また、海外の小学校との遠隔交流により、英語の楽しさやつながる喜び、グローバルな視点を持てる子どもたちの育成を図ることができました。
これらの子どもたちがワクワクする学びの財源として、ふるさと納税を活用させていただきます。



京丹後市では、0歳から18歳の年度末までの子どもの医療費の自己負担を「1ヶ月、1医療機関につき200円」とし、子どもの病気・治療に関する保護者の不安を少しでも軽くすることで、安心して子どもを産み育てられるまちづくりを進めています。
また、大学等へ進学する場合、多額の学費に加え医療費についても大きな負担となっていることから、市民税非課税世帯の大学生等を対象に制

安心して子育てできる環境づくりに取り組む

「子育て支援医療費助成制度」



度を拡充し、必要な医療を受けやすく、安心して進学できる環境づくりにも取り組んでいます。大学生等を対象にしているのは、京都府内では京丹後市だけで、全国でもトップクラスの充実した支援です。
これらの制度を通して、将来を担う子どもたちの健康やかな成長と子育て世帯への支援に、ふるさと納税が役立てられています。

市長あいさつ

皆様、いつもありがとうございます。

京丹後市は、全域がユネスコ世界ジオパークに認定される、自然豊かな「海の京都」のまちです。日本の稲作発祥に所縁を持つ神話、古代の絹やガラス・製鉄の文化、丹後王国など、古代の歴史ロマンあふれる、なつかしい日本のふるさとでもあります。そして今、観光立市としても歩みを進め、海、山、里の豊かな食材にあふれ、その恩恵も受け、百寿者の割合が全国平均の3倍以上に恵まれる福寿の進むまちで、その豊かな健康食材との関わりも注目され、我が国で初めて創設された「美食都市」に認定されました。また、生産量日本一の絹織物や高品質な機械金属ものづくりもまちの魅力です。

今回、そんな京丹後の魅力がいっぱい詰まった冊子を作成しました。

テーマは「ワンモア京丹後」。本冊子がかっかけとなり、ぜひ、皆さまの暮らしの中で、さらにひとつ、京丹後の魅力に触れていただき、日々の御生活になつかしい日本のふるさとの彩りを加えていただける一助になれば幸いです。

京丹後市長 中山 泰

申し込み方法

ふるさと納税手続きの流れ

インターネットもしくは書類による申し込みが可能です。
くわしくは「京丹後市ふるさと納税特設サイト」を参照ください。

1

寄附上限額を確認する

各サイトの「控除上限額シミュレーション」で上限額を把握。

2

本誌やサイトから返礼品を選ぶ

寄附額に見合った返礼品を、カタログやサイトから選択。

3

寄附と返礼品を申し込む

各サイトの寄附申請フォームか郵送などで寄附を申し込む。

4

寄附金を入金する

クレジットカードや銀行振り込みなどで寄附金を入金する。

5

寄附金控除の手続きをする

「確定申告」か「ワンストップ特例」で控除手続きをする。

郵送・FAX(紙の寄附申込書)で申し込む



申込書

申込書は市サイト(ふるさと納税について)からダウンロードできます。
《提出先》〒627-8567 京都府京丹後市峰山町杉谷 889 番地
京丹後市役所市長公室ふるさと応援推進課 TEL: 0772-69-1100 FAX: 0772-69-0901

パソコンやスマートフォンで申し込む

「ふるさと納税ポータルサイト」14 サイトの寄附申請フォームよりお申し込みください。全サイトでクレジットカード決済のご利用が可能です。

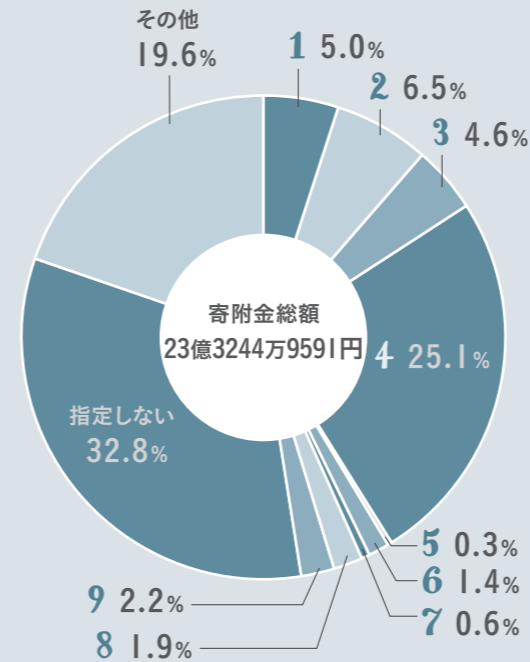


ふるさと納税ポータルサイト

どんなことに使ってる?

〈使い道の内訳〉

寄附金総件数: 100,198件
寄附金受け入れ状況
(令和7年3月31日現在)より作成



※小数点第2位以下は四捨五入

1. にぎわいのふるさと応援事業

- UIJターンの支援
- 定住促進奨学金の返還支援 など

2. 環境のふるさと応援事業

- 環境学習会の開催
- 市内一斉クリーン作戦の実施 など

3. 健康と福祉のふるさと応援事業

- 障害者の就労支援 (クリエイティブショップづくり)
- 子どもの医療費支援 など

4. 未来を拓く子どもを育むふるさと応援事業

- 教育事業
- 保育所の整備
- 図書の充実 など

5. 市民協働と生涯学習のふるさと応援事業

- 地域の特色を活かした事業・まちおこし事業の支援 など

6. 安心のふるさと応援事業

- 児童の通学支援(スクールバス運行) など

7. コミュニティビジネス応援事業

- コミュニティビジネス応援補助金の創設 など

8. 京丹後市韓哲・まちづくり夢基金事業

- 韓哲・まちづくり夢基金への充当 など

9. 京丹後市文化財保存活用基金事業

- 文化財の修繕などの保存事業
- 観光・教育・地域づくりなど様々な面での文化財活用事業 など



1. にぎわいのふるさと応援事業



4. 未来を拓く子どもを育むふるさと応援事業



7. コミュニティビジネス応援事業



2. 環境のふるさと応援事業



5. 市民協働と生涯学習のふるさと応援事業



8. 京丹後市韓哲・まちづくり夢基金事業



3. 健康と福祉のふるさと応援事業



6. 安心のふるさと応援事業



9. 京丹後市文化財保存活用基金事業

料理のレシピを大公開!

Cooking

甘酒田楽味噌

砂糖の代わりに糯甘酒を使うと、さっぱりとした甘さのヘルシーな田楽味噌が簡単に作れます。甘酒は米糯から作られたものを選びましょう。

Item

糯甘酒(濃縮タイプのもの)、味噌
(お好みで胡麻、生姜、柚子、山椒などを加えても良い)

- ①同量の糯甘酒と味噌をよく混ぜ合わせる。甘めが好きな場合は、糯甘酒を多めに。ゆるすぎる場合は、小鍋に入れて弱火にかけ、水分を飛ばす。
- ②茄子や大根、豆腐、こんにゃくなどにのせて田楽にしてください。



料理研究家
ハミルトン純子さん