

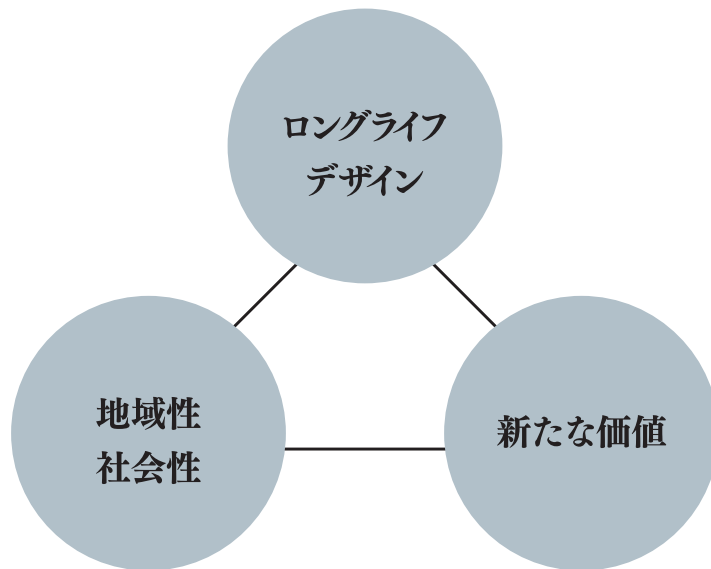


宮津遺産

Four Elements & Happiness



宮津遺産認定基準



宮津遺産は美味しさ・美しさ・安心安全はもちろん、宮津・丹後ならではの、ものの本質をとらえたロングライフデザインの製品のみを「遺産」として認定する認定基準を設けています。有識者の審査により、暮らしに新たな価値を生み出す産品を厳選しています。



宮津遺産認定産品

はしだて印 いわし油づけ(オイルサーディン) / 竹中罐詰株式会社

浜文のへしこ / 浜文商店

丹後の旬の一刻干し / カネマス(有限会社谷口商店)

焼き鯖すし / 有限会社料亭ふみや

いわし鮓 / 小銭寿司(丹盛有限会社)

徳利いか / 鞍岡商店

香田(こうでん) / ハクレイ酒造株式会社

鯛ちくわ / 橋立海産センター 瑞松苑(株式会社松井物産)

文善のかまぼこ(赤板) / 有限会社文善

こだま樽熟成 / 天橋立ワイン株式会社

ピンと餅 / 天乃路本舗

天橋立プリン / 天橋立思ひ出チーズケーキ(株式会社ツクヨミラシン)

松葉 / 白藤屋菓子舗

宮津ちくわ / 有限会社カネヒロ

やまいちのうご (うごビン詰め) / 株式会社やまいち

笹寿しさっさ / 株式会社まつなみ

はしだて印いわし油づけ(オイルサーディン)

平成28年度認定

新鮮ないわしを選び抜いた純良な植物油にひたし、素材の持ち味を活かした缶詰。美しさにこだわり、丁寧に整えて隙間なく並べる。宮津におけるいわし文化を語る際に欠かせない産品として認定。



美味しいものは、美しい

缶の中で整列したいわしは艶があり、身は引き締まっている。缶詰と言えば自動化された工業製品を思わせるが、竹中罐詰の製造スタイルは違う。鮮度の良い原料を使用し、手作業による熟練の技で仕上げている。

1960年代半ば、「日本人に合うオイルサーディンを」と模索する中で「程々に脂がのったいわし」にたどり着いた。

開けた時に美しく、一尾味わえば美味しいと言っただけのオイルサーディンとなるよう、日々の工夫で品質向上に努めている。



はしだて印いわし油づけ (オイルサーディン)

価格 | 参考小売価格 547 円程度(税込)
サイズ | 76×108×23(mm)
内容量 | 65g(固形量)、105g(内容総量)
賞味期限 | 製造日から3年
保存方法 | 常温
販売期間 | 通年

創業 明治41年

竹中罐詰株式会社

〒626-0052 京都府宮津市宇小田宿野160-3
TEL.0772-25-0500 FAX.0772-25-0837
<https://takenaka-kanzume.co.jp/>



浜文のへしこ

平成28年度認定

女性親子が作る、こだわりの鯖へしこ。塩分控えめ、環境に配慮した元始活水を使用。余分な材料を使わないシンプルな味を守る。物づくりへのスタンスに好感が持て、伝統と革新の連続が感じられるとして認定。



来年も美味しくなりますように

100年以上続く浜文のへしこ作り。元来、保存食として作られ、交通網が発達するまでは地域のおばあさん達が背よりも高い大きな籠を担ぎ、京都まで運んでいた。

鯖を三枚におろし手作業で樽に均等に並べ、塩をあて糠に漬ける。美味しさはもちろん宮津の海に負担をかけないようにと、環境に配慮した元始活水を使用。

「来年も美味しくなりますように」と想いを込めながら1枚1枚丁寧に漬けることを母から教わった。お客様の笑顔と「美味しかった」という一言を聞くために、今もへしこを作り続ける。



浜文のへしこ

価格 | ○半身 1,300 円(税込)
○1 匹分(半身 2 枚入)
特大 2,500 円(税込)
特選 3,000 円(税込)

※600g以上の鯖を三枚におろしてつけこんでいます。
サイズ | 110×320×40(mm)
賞味期限 | 製造日から2ヶ月(未開封時)
保存方法 | 要冷蔵
販売期間 | 6月ごろより販売開始、
なくなり次第終了

創業 大正末期

浜文商店

〒626-0003 京都府宮津市宇漁師1615
TEL.0772-22-2695 FAX.0772-22-6555
<http://hamabun.net/>



丹後の旬の一刻干し

平成28年度認定

朝獲れたての魚をすぐに開いて洗い、熟成して深い味わいにするために短時間干す「限りなく生に近い干物」。保存ではなく美味しく食べるための一刻干しであり、干物に新しい価値を生み出しているとして認定。



丹後の旬の一刻干し

価格 | 648円～(税込)
賞味期限 | 冷蔵 5℃以下で3日間
冷凍 -18℃以下で1ヶ月間
保存方法 | 冷蔵・冷凍
販売期間 | 通年

自分のまちに誇りを持ちたい

平成21年、地元の魚を七輪焼きで提供するお店を開店。地域では当たり前となっている「干物」を独自のコンセプトで捉え直した結果「保存のために干すのではなく、旨みを引き出すために干す生に近い干物」という価値が生まれた。あがった魚をすぐにさばき、短時間で干すことから「一刻干し」と命名。半生が当たり前には食べられるのは海のまちの特質である。

地元の食材にこだわるのは、ここ、宮津・丹後地方を全国に、世界に認めてもらいたいという想いから。自分のまちと、自分のやることに誇りを持ちたい。他にはない価値をつくりたい。店主の挑戦は今も続いている。

創業 明治2年

カネマス(有限会社谷口商店)

〒626-0014 京都府宮津市字河原1878
TEL.0772-22-3297 FAX.0772-22-0369

カネマスの七輪焼き

〒626-0003 京都府宮津市字漁師1714
TEL.0772-25-0058

<http://kanemasu-taniguchi.com/>



焼き鯖すし

平成29年度認定

新鮮で脂ののった鯖を香ばしく焼き上げ、寿司飯との間に生姜を挟んだ、しっとりと肉厚、ボリューム感のある寿司。地元産の米にこだわり、地域外での積極的な販売を通じ、宮津をPRしているとして認定。



焼き鯖すし

価格 | 1本 1,944円(税込)
ハーフ 972円(税込)
内容量 | 1本(10切)、ハーフ(5切)
消費期限 | 当日
保存方法 | 常温
(直射日光、高温多湿をさけて保存)
販売期間 | 通年
※本数限定の当日生産のため、お待ちいただく
こともございます。

美味しいと思えないものは出さない

京都先斗町で修業した先代社長が、宮津の地で料亭を開業。焼き鯖すしは脂ののった鯖に焼き目をつけながらも、しっとりと仕上げる。百貨店での販売においては、お客の目の前で鯖を焼く。

焼き鯖すしがまだ認知されていなかったころ、「売れない」と言われながら小さな焼台だけで始めたが、やがて常連の心を掴み人気商品へ。

商品化するまでには顧客に試食を依頼し、その声を取り入れながら「自分自身が美味しいと思うものしか出さない」という信念の基、試行錯誤し作り上げた。

現在はその先代の意志を引き継ぎ、変わらぬ味を提供し続けている。

創業 昭和38年

有限会社 料亭ふみや

〒626-0017 京都府宮津市字島崎2039
TEL.0772-22-0238 FAX.0772-22-6238

<https://ryoutei-fumiya.co.jp/>



いわし鮓

平成29年度認定

新鮮な真いわしを3枚におろし、うす塩をあて酢でしめた寿司。ネギの食感とともに爽やかな風味が広がる。昭和61年の「宮津市村おこし事業」で開発した商品は、食材へのこだわりと独自性があるとして認定。



宮津まで来て食べて欲しい

持ち帰りの寿司がまだ無かった昭和52年に開業し、行列のできる店に。いわし鮓は、村おこし事業の一環ではじめたもので、当時大量にとれたいわしを使って「何か作ってくれないか」と声をかけられた。地域振興への思いが強く、当時まだ珍しかったいわしの寿司が開発された。

新鮮ないわしを仕入れ、それでも残る特有の臭みを酢と生姜で消し、薄塩でありながら爽やかかつ旨みがある味に仕上げた。いわしは小さな魚であり、1匹ずつ骨を抜く作業に手間暇をかける。宮津から全国へ…その思いは強いが、美味しさを重視するため、通販は行っていない。「宮津まで来て欲しい」そう思い、寿司を握り続ける。



いわし鮓

価格 | 1,200~1,300円(税込)
サイズ | 116×170×33(mm)
内容量 | 8個
消費期限 | 当日
保存方法 | 常温
(直射日光、高温多湿をさけて保存)
販売期間 | 通年

創業 昭和52年

小銭寿司(丹盛有限会社)

〒626-0014 京都府宮津市字河原1904-2
TEL.0772-22-0568 FAX.0772-22-0568

徳利いか

平成30年度認定

熱燗を入れて飲むと、いかとお酒の風味(旨味)が一度に楽しめ、また、2~3回お使いいただいた後は、炎って酒の肴としてお召し上がりいただくと芳醇な味わいを楽しめる。長年当地域に根付いた、市民にとってなじみ深い商品として認定。



3代に渡り製造・販売するこだわり商品

戦後間もない昭和20年代に干物正常業として開業。そのころ、当時の漁師により徳利いかは試作され、鞍岡商店が商品化した。それから約70年間3代に渡り製造・販売され続けるロングセラー商品。仲介人である店主の目利きで、製造に適したいかを仕入れ、徳利の大きさと美しさにこだわり、完成までに何度も何度も膨らませるなど、一つずつ丁寧に手作業で作られる。宮津市民や観光客に、当時のお土産物として愛され続けるように、徳利いかを大切に守り育て続ける。



徳利いか

価格 | 参考小売価格 900円程度(税込)
内容量 | 1個
賞味期限 | 製造日から6ヶ月
保存方法 | 常温
(直射日光、高温多湿をさけて保存)
販売期間 | 通年

創業 昭和20年代

鞍岡商店

〒626-0003 京都府宮津市字漁師1670
TEL.0772-22-2778 FAX.0772-22-2778

香田(こうでん)

令和元年度認定

香りの良いすっきりとした味わいの特別純米酒。京都丹後の農家で契約栽培された酒米 山田錦(100%)と、由良が岳の湧き水 不動山水を仕込み水に使用。地元根差したもののづくりが評価できるとして認定。



宮津で唯一の酒蔵の想いを形にした特別純米酒

香田の開発は、前社長の醸造試験場研究時代まで遡る。当時、難しいとされていた「低精白米での高香気清酒の開発」の研究が基礎となり、ハクレイ酒造を継ぐ傍らで研究を続け、「タンパク質成分が少ない酒造好適米を生産して、高精白をせずにこうじ米を工夫すれば、米を磨かなくても香りの高い純米酒が製造可能」との結論を導き出す。また、お米の生産者を説得して理想の山田錦の生産を実現。

こうして、米を磨かずコストをかけないでも香りの良いすっきりとした味わいの特別純米酒「香田」が誕生した。



香田(こうでん)

価格 | 希望小売価格 1,800ml 2,860円(税込)
720ml 1,430円(税込)
300ml 600円(税込)

保存方法 | 常温(冷暗所で保管)
販売期間 | 通年
商品概要 | アルコール分 14度以上15度未満
精米歩合 酒母・麴 60%、掛米 70%
甘辛 やや辛口
飲酒温度 冷や~常温

創業 天保3年

ハクレイ酒造株式会社

〒626-0071 京都府宮津市字由良949
TEL.0772-26-0001 FAX.0772-26-0123
<https://www.hakurei.co.jp/>



鯛ちくわ

令和元年度認定

最上級のすり身と丹後産琴引きの塩を使い、30年以上変わらぬレシピで作るちくわ。製造工程を見せながらの販売を通じ、観光客に「宮津が煉製品のまち」であることを積極的にPRしているとして認定。



煉製品のまちであることを発信したい

大正10年に傘松公園の側で茶屋を開業。現在は、観光客にお土産品の販売、海産物や煉製品を製造・販売する。

昭和58年に開店した新館 橋立開さんセンター 瑞松苑では、「宮津が煉製品のまちであることを発信したい。」との思いから「鯛ちくわ」製造工程を観光客に見せながら販売する。

ちくわは肉厚で弾力があり・食べごたえのあるボリューム。今日も宮津の煉製品を発信するため製造を続ける。

創業 大正10年

橋立海産センター 瑞松苑 (株式会社松井物産)

〒629-2231 京都府宮津市字国分10
TEL.0772-27-1488 FAX.0772-47-1386
<https://www.kkmatsui.com/>



鯛ちくわ

価格 | 3本入り 700円(税込)
5本入り 1,100円(税込)
内容量 | 3本入り 260g
5本入り 460g
賞味期限 | 製造日から4日
保存方法 | 冷蔵
販売期間 | 通年

文善のかまぼこ(赤板)

令和2年度認定

創業以来、代々受け継いだレシピをもとに製造される文善のかまぼこ。170年を超える歴史を持ち、宮津市民にとって馴染み深い商品であるとして認定。



宮津の煉製品を守り伝え続ける

天保14年(1843年)の江戸後期に「文殊屋」として創業。4代目の名前の頭文字を取り、「文善」の屋号となり現在に至る。

代々受け継いだレシピをもとに、日々の気候により製造方法を変えることで、常に安定した弾力のある食感と風味が楽しめる。

現代表(8代目)は、宮津の伝統的な加工食品である煉製品(かまぼこ)を次の世代に繋いでいくため、現代ニーズに応える商品開発など、新たな挑戦を続ける。



文善のかまぼこ(赤板)

価格	参考小売価格324円程度(税込)
サイズ	150×55×35(mm)
内容量	平均120g(固形量) 平均150g(総量)
賞味期限	5日間(5月~10月) 6日間(11月~4月)
保存方法	要冷蔵(10℃以下)
販売期間	通年

創業 天保14年

有限会社文善

〒626-0011 京都府宮津市字白柏1334
TEL.0772-22-2470 FAX.0772-22-8471

こだま樽熟成

令和2年度認定

柑橘系の爽やかな香りと酸味をもつヴェルデレーを樽熟成させることでバナナやナッツを思わせる樽の風味が加わり、厚みのある豊かな味が楽しめる。ワインを通して観光促進にも大きく貢献しているとして認定。



ワインで宮津に来てもらいたい

「ワイン造りは農業から」をモットーに京都産にこだわったワイン造りを行う。

当地に適したブドウを選出、畑の土づくりは地域で課題となっている天橋立に面する阿蘇海に蓄積される牡蠣殻を使用する等、地域の特徴を十分に発揮できる栽培方法を取り入れる。

同じ気候、同じ風土で育った宮津の食材とのマッチングを追求し、宮津の食のレベルを引き上げるようなワイン造りを目指していく。



こだま樽熟成

価格	2,805円(税込)
サイズ	高さ305mm
内容量	750ml
賞味期限	無し
保存方法	常温(冷暗所で保管)
販売期間	年間1,000本限定販売

創業 平成11年

天橋立ワイン株式会社

〒629-2234 京都府宮津市字国分123
TEL.0772-27-2222 FAX.0772-27-2223
<https://www.amanohashidate.org/wein/>



ピンと餅

令和3年度認定

餅粉をベースに卵などを練り合わせた生地、自家製餡を包んで焼いた菓子。
宮津を代表する土産菓子であるとして認定。



親子の思いがっなく宮津の銘菓

宮津の文化に精通し、地域を愛した創業者により商品化。商品名には宮津節の一節から連想し「ピンと餅」と名付けられた。

伊根町産の卵、餡子の原材料となる小豆は、北海道十勝産を使用。餡は飽きのこない甘さで生地的美味しさも感じられるバランス、もちもちとした食感が特徴。

創業者は晩年、病に掛かりながらも「ピンと餅」の事を考え作り続けた。2代目、3代目は、そんな姿を見て「ピンと餅」を後世に残していきたいとの思いを強めた。

現在は3代目が、「ピンと餅」がこれからも地域住民や観光客に愛され続けるように、そして、親子の思いを引き継ぐためにも挑戦を続けている。

創業 昭和41年

天乃路本舗

〒629-2232 京都府宮津市字中野532-6
TEL.0772-27-0163 FAX.0772-27-0309
<https://www.instagram.com/pintomochi.amanojihonpo/>



ピンと餅

価 格 | 2個入 250円(税込)
8個入1,000円(税込)
12個入1,500円(税込)
サ イ ズ | 8個入 205×245×40(mm)
12個入 310×245×40(mm)
賞味期限 | 製造日から14日
保存方法 | 常温
販売期間 | 通年

天橋立プリン

令和3年度認定

まろやかな卵の甘さとミルクの風味、ほろ苦いカラメルが相性抜群のプリン。近隣地域の食材を使うなど、原材料へのこだわりが素晴らしいとして認定。



宮津の思い出づくりの一助になりたい

見た目・味共にどこかなつかしさをを感じるプリン。
卵は舞鶴産、牛乳は京丹後市産のミルクなど近隣地域で生産される安心安全なこだわり食材を使用。まろやかな卵の甘さとミルクの風味、ほろ苦いカラメルが相性抜群の味わいで魅了する。

パッケージは、当地において老若男女誰もが知り、皆がそれぞれに思い出を持っている天橋立ビューランドがモチーフになっている。

今日も、市民や観光客の思い出づくりの一助になれることを願いながら「天橋立プリン」を製造している。

創業 平成25年

天橋立思ひ出チーズケーキ (株式会社ツクヨミラシ)

〒626-0012 京都府宮津市字浜町3012
宮津シーサイドマート ミッブル1F
TEL.0772-22-3577



天橋立プリン

価 格 | 1本 400円(税込)
6本セット箱入り2,500円(税込)
サ イ ズ | 50×50×115(mm)
内 容 量 | 80g
賞味期限 | 製造日から14日
保存方法 | 要冷蔵
販売期間 | 通年

松葉

令和4年度認定

創業時から120年以上にわたり、変わらぬ製法で作られ続ける菓子。天橋立の松並木の松の葉をイメージした形状と香ばしさ、ザクザクとした食感が特徴。宮津市民になじみ深い商品として認定。



120年以上変わらぬ製法を守り続ける

北前船の港町として栄えた宮津で米屋を営んでいた初代 白藤春蔵が、京都市内で京菓子づくりの修行ののち明治35年に『白藤屋菓子舗』を創業。

創業当時から現在まで約120年以上にわたり作り続けられる「松葉」は、伊根町産の卵、厳選した小麦と砂糖を混ぜて、一本一本、手作業で松の葉の形に形成して焼き上げられる素朴でどこか懐かしさを覚える焼き菓子。

パッケージには、表千家一茶菴佃一茶宗匠が白藤屋菓子舗のためにデザインした松並木の絵を使用。

宮津市民や観光客に喜んでもらうために、これからも変わらぬ製法を守り続ける。



松葉

価格 | 大袋(20本入)1,100円(税込)
小袋(10本入) 600円(税込)
箱入(2本入×5パック)1,000円(税込)
2本入180円(税込)
賞味期限 | 製造日から30日
保存方法 | 常温
販売期間 | 通年

創業 明治35年

白藤屋菓子舗

〒626-0041 京都府宮津市字鶴賀2074
TEL.0772-22-2062 FAX.0772-22-2062
<https://shirafujiya.miyazu.net/>



宮津ちくわ

令和4年度認定

宮津ならではの食品であるイワシ入りのちくわ。ご飯のおかずや酒の肴にも合う味付けとやわらかい食感が特徴。宮津の食文化を語るには欠かせない商品として認定。



宮津の大切な食文化を残していきたい

その昔、宮津湾には海が黒くなるほどのイワシの群れがいたことから、獲れたイワシを加工して作られたのが、全国的にも珍しいイワシ入りのちくわである。

自然環境の変化や冷凍・加工技術等の発展に合わせて、練り製品の製造工程も変化してきたが、カネヒロでは、「昔ながらの作りたてのちくわを、みなさんに食べてほしい」との思いから、新鮮な地魚を一匹一匹手作業でさばいて交ぜ合わせ、深夜から朝にかけて製造するなど、できる限り昔ながらの製法を守る。

今夜も、家庭の食卓に「宮津ちくわ」が並ぶことに喜びを感じながら製造を続けている。



宮津ちくわ

価格 | 参考小売価格 300 円程度(税込)
サイズ | 外装 200×120×30(mm)
内容量 | 180g
消費期限 | 製造日から5日
保存方法 | 冷蔵 10℃以下で保存
販売期間 | 通年

創業 昭和5年

有限会社カネヒロ

〒626-0003 京都府宮津市字漁師1737
TEL.0772-22-2987 FAX.0772-22-0686

やまいちのうご(うごビン詰め)

令和5年度認定

宮津の郷土食である「うご」。食生活の変化などにより、衰退しつつある「うご」を現代に合ったかたちで提供していることが評価できるとして認定。



「うご」の食文化を後世に残していきたい

昭和20年、先代の山添市太郎により主に鮮魚を取扱う山市商店を開業。

「うご」は、宮津の沿岸で古くからお祭りや祝事、仏事などが集まる時や、夏の食欲のない時に食卓にのぼる郷土食。しかし、時代の変化により食卓に並ぶ機会は少なくなってきた。

やまいちでは、市太郎の「うごの良さは宮津地域に限らず伝わる」という想いを代々継承し、昔ながらの製法で「うご」を製造。また、もっと気軽に食べてもらう機会になればと、デザート感覚で食べられる瓶詰めの商品を開発・製造する。

今後も「うご」の食文化を後世に残すために、新たな可能性を模索しながら製造を続けていく。



やまいちのうご (うごビン詰め)

価格 | 430円(税込)
 サイズ | 外装 底径55×高さ75 (mm)
 内容量 | 90g
 賞味期限 | 製造日から50日
 保存方法 | 高温多湿を避けて、冷暗所で保存
 販売期間 | 通年

創業 昭和20年

株式会社やまいち

〒629-2233 京都府宮津市字溝尻324-1
 TEL.0772-27-1846 FAX.0772-27-1852
<http://hashidate-yamaichi.com/>



笹寿し さっさ

令和5年度認定

脂ののった鯛には生姜を、鮭にはレモンを添えて、ほんのり笹が香る風味豊かな寿司。
 お土産や祝事の際に食されるなど市民にとってなじみ深い商品として認定。



未永く愛される商品になるよう精魂込めて作る

大正の頃、創業。昭和63年法人化、仕出し料理専門店として営業。昭和61年に宮津商工会議所の「宮津市村おこし事業」で鯛を使った特産品開発の取組に関わったことがきっかけで、平成5年に「笹寿し さっさ」を開発、販売を開始する。

地域性にこだわり、食材はできる限り丹後産を使用。パッケージは「丹後の国風土記」の逸文「天橋立創成物語」の中で、国生みの神「いざなぎのみこと」が身に着けた古代衣装と装身具の勾玉、管玉をイメージしたデザイン。

販売以来、30年以上にわたり市民から観光客まで愛されている。

これからも宮津の仕出し料理専門店が作る天橋立の名物の一つとして、精魂こめて「笹寿し さっさ」を作り続ける。



笹寿し さっさ

価格 | 参考小売価格 1,080円(税込)
 サイズ | 外装 180×180×30 (mm)
 内容量 | 6個
 賞味期限 | 6月～9月 製造日から1日
 10月～5月 製造日から2日
 保存方法 | 20℃以下 5℃以上
 冷やしすぎると寿司飯が固くなります。
 販売期間 | 通年

創業 大正時代

株式会社まつなみ

〒629-2251 京都府宮津市字須津2643-6
 TEL.0772-46-2753 FAX.0772-46-5696
<https://www.matunami.co.jp/>



宮津遺産コーナーのご紹介



宮津まごころ市（道の駅 海の京都 宮津内）

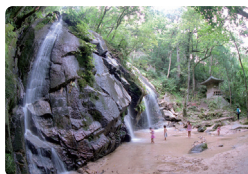


〒626-0012
京都府宮津市字浜町3008番地
営業時間：9:00～17:00
TEL.0772-22-6123
<http://michinoeki-miyazu.jp/>



※一部取り扱いの無い商品がございます。

「天地山海のしあわせ」を磨き守り抜く



宮津の海は良質なプランクトンを多く含むため、魚貝にとっても栄養豊富。その理由は、丹後天橋立大江山国定公園内の山々で栄養を蓄えた水が海に流れ込むことにあります。

海に代表される宮津の豊かな風土「天・地・山・海」がもたらす豊かな恵み、暮らしの質の向上に資する産物などを、その産物の物語も含めて掘り起こし、磨き上げ、守り育てていくこと。

宮津遺産とは、「天・地・山・海」と共にある宮津の豊かな暮らしに繋がるものとして、宮津ならではの新たな価値(しあわせ)を生み出すプロジェクトです。

発行元 宮津商工会議所

〒626-0041 京都府宮津市字鶴賀2054-1
TEL.0772-22-5131 FAX.0772-25-1690

※2024年3月時点の情報です。価格などは予告なく変更される場合がございます。

朝獲れたての魚をすぐに開いて洗い、熟成して深い味わいにするために短時間干す「限りなく生に近い干物」。