



Ⓐ 天橋立ワイナリー	宮津市字国分123	Ⓗ 宮津まごころ市	宮津市字浜町3008
Ⓑ スーパーフクヤ 男山店	与謝野町男山1124-1	Ⓘ スーパーフクヤ 宮村店	宮津市字宮村1176-2
Ⓒ Café et patisserie 玄妙庵	宮津市字文珠483-11	Ⓙ 京都府立海洋高等学校	宮津市字上司1567-1
Ⓓ 本藤水産	宮津市字漁師1775-17	Ⓚ 小西商店	宮津市字由良2536
Ⓔ 浜文商店	宮津市漁師1615	Ⓛ 安寿足湯	宮津市字由良762
Ⓕ 三宅商店	宮津市漁師1661	Ⓜ 藤本昌治農園直売所	宮津市字石浦521
Ⓖ 宮津煉製品協同組合	宮津市川向1421		

◆宮津農水商工観連携会議(事務局:宮津商工会議所・宮津市)

宮津農水商工観連携会議は、6次産業化、地産地商(消)を効果的に推進するために、関連機関が集まって平成26年3月に設立し、商品開発や地産地消の推進等に取り組んでいます。

◆新商品づくり

①特産品等振興事業補助金(宮津市)

市内農林水産物を使用した特産品や市内事業者が生産する土産物づくり、販路の拡大を支援します。

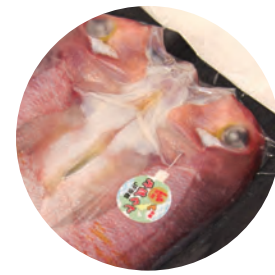
②料理メニュー・特産品開発アドバイザー事業(宮津市)

既存商品の改良や新規商品の開発を大和学園講師がアドバイスします。

③Made in 宮津のお土産物づくり事業(宮津農水商工観連携会議)

新商品の開発や既存商品の改良に取り組む事業者を専門家が伴走支援します。

発行:宮津農水商工観連携会議



めざせ!



宮津の新定番



カタログ



2016

平成27年度開発商品





漁師がつくる 刺身盛り合わせ

5,000円／大皿（5人前）

宮津湾産の旬の魚介類を活ぐ後、刺し身にします。食材は季節で異なりますが、注文を受けてから網を入れ、一番美味しい旬の魚介類を使用します。冬場ならヒラメ、クロダイ、マダコ、コウイカ、夏場ならアジ、マゴチ、マダコ、トリガイなどになります。

本藤水産

住所／宮津市字漁師1775-17 ☎090-8368-8898

販売場所：本藤水産（約1週間前までに要予約）※海況により販売日は不定期

漁師がつくる 茹蛸

1,800円～2,000円／kg

宮津湾産の旬のマダコを活ぐ後、1尾1尾手でぬめりを取り、すぐに茹で上げます。茹で上げる時間も個体ごとに変え、産卵期の味が落ちたタコは使用しません。鮮度、手作業などこだわりの茹蛸です。

※販売期間／5～9月、11、12月



丹後ぐじ 一夜干し

2,500円～

京のブランド産品として認証されている丹後ぐじを、代々受け継がれた独自の製法で手作りしています。昔ながらの手づくりにごこだわり続けているため大量生産はできませんが、その分ご満足いただける最高のひものに仕上がっています。丹後の風土が育んだ極上の味わいを、ぜひご賞味ください。

三宅商店

住所／宮津市漁師1661 ☎0772-22-2376

販売場所：三宅商店（要予約）※海況により販売日は不定期



山椒の実

青じそ

わかめ

浜文のへしこちりめん

山椒の実 700円・青じそ700円・わかめ700円

女性親子3代が作る当店の名物へしこと宮津産のちりめんをベースに、山椒やわかめ、青じそで風味を付けました。ご飯のお供に、チャーハンやパスタに混ぜるなどアレンジ自在。へしこ初心者にも食べやすくおすすめです。

浜文商店

住所／宮津市漁師1615 ☎0772-22-2695

販売場所：浜文商店



ホンモロコ土鍋ご飯

150円

平成26年度から栽培環境コースと宮津市が連携し、旧上宮津小学校のプールで栽培しているホンモロコを使った「ホンモロコ土鍋ご飯」を、食品経済コースと京都調理師専門学校等が連携し開発しました。本校で毎月開店している高校生レストランで販売し、平成27年度ご当地絶品うまいもん甲子園で準優勝の宮津ブイヤベースラーメンを超える高評価を得ています。

京都府立海洋高等学校

住所／宮津市字上司1567-1 ☎0772-25-0331

販売場所：京都府立海洋高等学校

※高校生レストランでの販売のため、販売日時等についてはお問い合わせください。

※表示価格は消費税込みの価格です。



アカモクコロッケ

へしこコロッケ

アカモクの佃煮 100g

70g

アカモクコロッケ

129円／個

今、注目のアカモクをコロッケにしました。アカモクはミネラルや食物繊維が豊富で栄養価の高い海藻です。地元産のジャガイモ、玉ネギ、ニンジンにアカモクのシャキシャキと粘りの食感を加えた身体に良くておいしいコロッケです。

F&Bハウス

住所／宮津市字大島46-1 ☎0772-28-0310

販売場所：コロッケはスーパーフクヤ宮村店・男山店、佃煮は宮津まごころ市

へしこコロッケ

129円／個

地元産へしこのおいしさと香ばしさを地元産ジャガイモ、玉ネギ、ニンジンで作ったコロッケにとじ込めました。丹後のふるさとの味をお楽しみいただけます。

アカモクの佃煮

350円／100g・250円／70g

栄養価が高く健康にいい海藻アカモクを佃煮にしました。シャキシャキ感と特有の粘りはご飯のお供に最高。ぜひこの食感をお楽しみください。



京都由良オリーブ 新漬け

500円／100g（H28.3現在）※今後、変更予定

一粒一粒丁寧に手摘みした京都府産100%のオリーブの若い実のアクを抜き、時間をかけて塩水に漬けた『京都由良オリーブ新漬け』。なじみの少ないオリーブの新漬けですが、癖を抑え食べやすく仕上げました。1つ食べれば爽やかなオリーブの風味と絶妙な塩気が口いっぱいに広がります。期間限定ですが、すでにファンも多い商品です。※販売期間／10～12月

由良オリーブを育てる会

住所／宮津市字石浦521 ☎0772-26-0377（藤本代表）

販売場所：藤本昌治農園直売所・安寿足湯・小西商店

梅きんつば

650円（4個入）

宮津産のうめとしそを使った「きんつば」。衣には米粉を使い、きんつばには珍しいさわやかな酸味。ガラシャ夫人もおやつにしたのではと想像しながら作りました。

世屋加工グループ はなうた

住所／宮津市字木子29 木子ふぁーむペンション内 ☎0772-27-0305

販売場所：宮津まごころ市・天橋立ワイナリー



煉製品詰め合わせ

ふるさとコース 3,600円・天橋立コース 5,600円（送料込）

日本三景の一つ天橋立。この豊かな海の幸を生かした宮津伝統の味です。厳選した素材を使い、昔から親しまれてきたふるさとの味を詰合せでお届けします。練製品はおदन等の和食だけではなく、チーズやカレーなど色々な組合わせでもお使いいただけます。ご贈答に、またご家庭用にもぜひどうぞ。

宮津煉製品協同組合

住所／宮津市川向1421 ☎0772-22-2052

販売場所：宮津煉製品協同組合（要予約）

今年度、宮津市内でたくさんの新商品が生まれました。これらの商品は、宮津市で生産された農林水産物や加工品を使って作られる宮津ならではの商品です。ぜひ、一度ご賞味・ご利用ください。



豆乳きなこクッキー

酒粕クッキー

黒豆パウンドケーキ
1本

黒豆パウンドケーキ
カット

黒豆パウンドケーキ

380円／カット、2,280円／本

酒粕クッキー

420円（8個入）

豆乳きなこクッキー

580円（10個入）

地元の豊かで新鮮な食材を活かし、北海道の発酵バター、平飼の卵、甘味はすべて洗双糖やメープルシュガーを使用しています。素材本来の味を活かした、おいしく、体に優しいスイーツをパティシエが提供しています。

Café et patisserie 玄妙庵

住所／宮津市文殊483-11 ☎0772-22-6988

販売場所：Café et patisserie 玄妙庵



天橋立 松アロマ amato hasitate aroma 「maturila マツリラ」

2,484円～（H28.3現在）

天橋立地域で元気に育つ国産黒松を自然豊かな丹後のきれいな水に浸し、天然の香り成分を丁寧に抽出しました。商品名の「maturila マツリラ」は、天橋立の「松」の香りで「リラックス」して頂きたくて名付けました。澄み切った空の下 静かな松並木をお散歩しているような心がすうつと深呼吸するやさしい松の香りを、どうぞお楽しみください。（天然成分100％／合成香料保存料一切不使用、身体にもやさしい香りです）

hasitate aroma はしたてあろま

住所／宮津市文殊100 Mail maturila@amano-hasitate-aroma.com

販売場所：ウェブショップ http://www.amano-hasitate-aroma.com