



京都府宮津市

A 福寿亭(田政)	京都府宮津市字江尻402-1	G きざき	京都府宮津市字漁師1726
B スーパーにしがき 府中店	京都府宮津市字江尻64	H 宮津まごころ市	京都府宮津市字浜町3008
C つるや食堂	京都府宮津市字中野848	I 株式会社山一水産	京都府宮津市字鶴賀2166
D スーパーフクヤ 男山店	京都府与謝郡与謝野町字男山1124-1	J スーパーにしがき 宮津店	京都府宮津市字鶴賀2160-3
E 天橋立ホテル	京都府宮津市字文珠310	K スーパーフクヤ 宮村店	京都府宮津市字宮村小字辻町1176-2
F 浜文商店	京都府宮津市字漁師1615	L 京都府立海洋高等学校	京都府宮津市字上司1567-1

#### ◆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、新商品開発等に取り組んでいます。

#### ◆新商品開発

##### 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。

めざせ!



宮津の新定番カタログ

2017

平成28年度開発商品



## ①コロッケ3兄弟

100円／本

アカモクコロッケの第2弾。アカモク、ミート、カレーのコロッケを団子状にし、串刺しにしました。一串で3種の味をお楽しみください。

## ②キレイをかける♪ アカモクふりかけ 3種(かつお風味、ごま風味、へしこ風味)

各450円／袋(80g)

アカモクをふりかけにしました。「健康を食べる」ため、ご飯のお供にバッパッとふりかけてどうぞ。

## ③キレイをとろける♪ アカモクネーズ

700円／本(200g)

アカモクの湯がきをご家庭で気軽に食べいただけるように、チューブ状の容器に入れました。アカモクのシャキシャキ感ととろみが感じられる商品です。味噌汁やうどんなど食卓の料理に入れてお召し上がりください。

## F&Bハウス

住所／京都府宮津市宇大島46-1 ☎0772-28-0310

販売場所：コロッケ3兄弟とアカモクふりかけはF&Bハウス、アカモクネーズは⑪宮津まごころ市で販売

### アカモクとは

アカモクは、最近度々テレビ番組などでも紹介されている大注目の海藻です。京都府では1~3月の短期間に収穫される季節限定品であり、癖のない食べやすい味、ねばねばトロトロでありながらシャキシャキとした食感が特徴です。また、アルギン酸やコイダン等の食物繊維やミネラルを多く含んでいます。特に、ねばねばの主成分であるコイダンには、肥満や糖尿病の抑制、免疫力の向上、皮膚の老化を防止するといった効果があると考えられています。

## ④コアジ 小鰈の佃煮

500円～540円／袋(100g)

全国でも珍しい地名を持つ宮津市漁師地区の家庭では、古くから宮津湾で獲れた沢山の小鰈を佃煮に加工して保存していました。新鮮な小鰈を素干しにし、油で揚げてから半日かけて弱火でことこと丹念に炊き上げました。漁師町で永く愛されている伝統的なおかずです。

## きざき

住所／京都府宮津市字漁師1726 ☎0772-22-6498

販売場所：④スーパーにしがき、⑤つるや食堂、⑥スーパークヤ、⑦天橋立ホテル、⑧きざき、⑨宮津まごころ市

## ⑤特選鯖へしこ

12,960円／箱(1本)

4、5年かけて成長した600g以上の鯖を使用して漬け込みました。特選鯖へしこは、1樽(120本)の中に1~2本しか出でこない1kg前後ある鯖のことをいいます。これぐらい大きな鯖になると高級鮮魚として一般にはなかなか出回らない貴重な鯖になります。この鯖を限定50本でお届けさせていただきます。

## 浜文商店

住所／京都府宮津市字漁師1615 ☎0772-22-2695

販売場所：⑩浜文商店



今年度も、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、主に宮津市で生産された農林水産物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。



## セコガニ ⑥ほぐしてあげる 勢子蟹

小(約50g)800円～特大(約120g)2,500円／パック

蟹は好きだけど、身を取り出すのが面倒!という人のために、コッペ蟹を一つ一つ手作業で丁寧にほぐし、甲羅の中に詰め込みました。冷蔵庫で5~8時間置き解凍してお召し上がりください。

## カニ ⑦蟹の子

1,800円／瓶(40g)

きれいなコッペ蟹の子を塩のみで味付け。新食感をお楽しみください。

## 福寿亭(田政)

住所／京都府宮津市宇江尻402-1 ☎0772-27-0545

販売場所：⑪福寿亭(田政)

## ⑧さばのへしこ

1,404円／本

厳選された旨いあぶらたっぷりのさばを使用し、企業秘密の味付けと丹後コシヒカリの麹を昔ながらの伝統製法により仕上げた、ご飯とお酒が進む逸品です。

## ⑨いわしみりん干し

864円／5~6枚

自社と提携している醤油屋さんとともに、自社オリジナルのいわしみりん専用醤油を開発しました。その秘伝の醤油を使用したみりんのたれに漬け込んだいわしみりんは、自社で最も長く愛されている大ヒット商品です。

## ⑩塩サバ

864円／本

塩サバの塩はうす塩で辛さを控えて、鯖本来の味を感じいただけます。料理は多様で塩辛さが無いので、お寿司にも使用できます。

## 株式会社山一水産

住所／京都府宮津市字鶴賀2166 ☎0772-25-1014

販売場所：⑪株式会社山一水産

## ⑪ホシザメにぎり寿司 3点盛り ⑫ナスカザメのすまし汁

ホシザメにぎり寿司 100円／3点盛り  
ナスカザメのすまし汁 価格未定／杯

京都府北部で実施されている底曳網漁業で漁獲されるホシザメとナスカザメは未利用資源として処分されていますが、この度、今まで手がけたことのないメニューとして「ホシザメにぎり寿司」と「ナスカザメすまし汁」を考案しました。宮津市及び京都調理師専門学校と連携し、試作を繰り返し、商品として仕上げることができます。

今後、宮津市の新しい名産として、多くの飲食店で取り扱っていただき、未利用資源のホシザメとナスカザメの有効活用を図りたいと思います。

## 京都府立海洋高等学校

住所／京都府宮津市宇上1567-1 ☎0772-25-0331

お問い合わせ先：⑪京都府立海洋高等学校  
平成29年度秋から高校生レストランでの販売を予定しています。詳細は海洋高校までお問い合わせください。

※消費税8%を含んだ税込価格表示です。