

平成30年度 宮津遺産を認定しました。

宮津農水商工観連携会議では、宮津市民が認める地域産品について、その産品が持つ地域的・文化的な背景並びに、産品への品質の信頼度などを評価することにより、付加価値を高め、市内事業者の収益拡大を促進することを目的に「宮津遺産」認定制度を実施しています。

この度、「宮津遺産」に申請のあった産品について、宮津遺産認定審査会で審査した結果を受け、1月1日付で新たに宮津遺産として「徳利いか」を認定しました。

○鞍岡商店 徳利いか

今から約70年前に商品化された徳利いかは、製造に適したイカを仲買人である店主の目利きで仕入れ、大きさと美しさにこだわり、一つ一つ丁寧に手作業で製造されています。

徳利いかに丹後の地酒の熱燗を入れて飲むと、いかと地酒の風味（旨味）が一度に楽しめ、また、2～3回お使いいただいた後は、炙って「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ます。

