

報道関係各位

令和2年11月13日

グルメ満載!! 「海の京都 冬的美食キャンペーン」 ～味のある旅をしよう～ ＝ カニ、ブリ、カキ、ジビエ 冬の味覚を満喫 ＝

海の京都DMO

<https://www.uminokyoto.jp/>

京都府および北部7市町で構成する海の京都DMO（一般社団法人京都府北部地域連携都市圏振興社）は、冬のキャンペーン企画として「海の京都 冬的美食キャンペーン」を11月16日から来年の2月28日まで実施します。おいしい食事は旅の楽しみのひとつです。観光スポットを巡りながら冬の味覚を楽しんでください。

海の京都エリアの冬の味覚を代表する「カニ」「ブリ」「カキ」「ジビエ（牛肉なども可）」を使った特別メニューに利用できる割引クーポン（300円）を発行し、海の京都エリアへの誘客と周遊を図ります。

日本海に面する海の京都エリアは松葉ガニの宝庫で、なかでも、京丹後の「間人（たいざ）ガニ」、舞鶴の「舞鶴かに」は全国的にも有名なブランドガニです。「焼きガニ」「蒸しガニ」「カニ鍋」などで味わってください。

伊根町は富山・氷見市、長崎・五島列島と並んで「日本三大鰯漁場」のひとつに数えられ、良質の脂を蓄えたブリが水揚げされます。丹後が発祥とされる「ぶりしゃぶ」を堪能ください。

海の京都の湾岸エリアは、自然豊かな山々から豊富な栄養分が溶け込み、カキの養殖にも適しています。新鮮な真牡蠣を「焼きガキ」「蒸しガキ」「カキフライ」でお楽しみください。

海だけではなく、山間部も多い海の京都エリアは、シカ、イノシシ、カモなどジビエ料理の宝庫です。狩猟が解禁になる冬期に、くせが少なく新鮮で味わい深いジビエ料理を召し上がってみてください。

コロナウィルス拡大による観光客減少からの回復を目指し、観光関連施設の連携を高め、地域の活性化を図ります。詳細は、以下の海の京都のウェブサイトを確認ください。

<https://www.uminokyoto.jp/feature/detail.php?spid=14>



キャンペーン期間： 令和2年11月16日(月)～令和3年2月28日(日)
※クーポン発行上限に達し次第終了。

キャンペーン内容： 「カニ」「ブリ」「カキ」「ジビエ(牛肉なども可)」を活用した特別メニューを注文していただいた方に海の京都クーポン(300円割引)を発行(先着3,000名)。
※Go To Eat キャンペーンおよび地域共通クーポンの取扱店では併用可。
※キャンペーン参加店舗は海の京都のウェブサイトを確認ください。

<クーポンの使用例>

商品代(1,800円)－地域共通クーポン等(1,000円)－海の京都クーポン(300円)＝会計(500円)

以上



<お問い合わせ先>

(一社) 京都府北部地域連携都市圏振興社 (通称: 海の京都 DMO)
担当: 安達・芦田・原・横山
TEL: 0772-68-5055 FAX: 0772-68-5056
E-mail: info@uminokyoto.jp

<報道関係者からのお問い合わせ先>

クロスボーダー株式会社
担当: 菅原
TEL: 090-7631-3227
E-mail: press@x-border.co.jp