

～ 味のある旅をしよう。～

Taste the Journey

美味しい食事は旅の楽しみの一つ。海の京都エリア自慢の冬の味覚のおいしさの秘密をご紹介します。さらに食事がおいしくなること間違いなし！今しか味わえない海の京都の美食の旅を堪能してください。



カニ

カニ特集は
こちら

日本海に面する海の京都エリアは松葉ガニの宝庫。丹後の「間人ガニ」、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、お好きな調理法で味わってください。



ブリ

ブリ特集は
こちら

伊根町は富山県氷見市、長崎県の五島列島と並んで「日本三大鱈漁場」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」をご堪能ください。



ジビエ

ジビエ特集は
こちら

山間部も多いこのエリアは、シカやイノシシ、カモなどジビエ料理の宝庫です。狩猟が解禁になる冬期の恵み。くせが少なく新鮮で味わい深いジビエ料理をぜひ召し上がってください。



カキ

カキ特集は
こちら

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、カキ養殖の適地となっています。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。



海の京都エリアへのアクセス

| 🚗 お車での所要時間 | | 🚆 鉄道での所要時間 | |
|------------|---------|------------|---------|
| 京都市方面から | 約1時間30分 | 京都から | 約2時間 |
| 大阪方面から | 約2時間20分 | 大阪から | 約2時間30分 |
| 名古屋方面から | 約3時間 | 名古屋から | 約3時間30分 |
| 関西国際空港から | 約2時間30分 | 関西国際空港から | 約3時間30分 |

Kyoto by the Sea ～味のある旅をしよう。～

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)

〒629-2501 京都府京丹後市大宮町口大野226
京丹後市役所大宮庁舎内

TEL 0772-68-5055 / FAX 0772-68-5056

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

