



海の京都

京都府×京丹後<sup>®</sup>おかみさんの会×カゴメ株式会社 コラボ企画

## 特別宿泊プラン「京さわらキャンペーン」のお知らせ

京丹後市内の13の旅館等において、京都府産サワラの特別メニューをご提供

平成29年3月14日

京都府農林水産部流通・ブランド戦略課

京都府では、京都府産農林水産物のPRと消費拡大のため、企業等と連携した商品開発等を推進しています。

この度、京都府がカゴメ株式会社と平成26年10月に締結した「『楽しもう京の食材パートナー』連携協定」に基づく取組の一環として、京丹後<sup>®</sup>おかみさんの会（※注）と連携し、京丹後市内の13の旅館・民宿等において京都府産サワラを使った特別メニューを提供するキャンペーンを実施しますので、広くご周知いただきますようよろしくお願いいたします。

※注「京丹後<sup>®</sup>おかみさんの会」は、京丹後市の観光を盛り上げるため、京丹後市内の旅館、ホテル、民宿のおかみさん21名が集まり平成20年に立ち上げたグループです。

### 1 実施期間

平成29年3月20日（月・祝）から5月31日（水）まで

### 2 実施施設

京丹後市内の宿泊施設 13施設

### 3 提供メニュー例

カゴメ株式会社が提案したレシピを元に、おかみさんがアレンジした次のメニューが提供されます。

- ・京さわらのトマトパッツァ
- ・京さわらのカルパッチョ



京さわらのトマトパッツァ



京さわらのカルパッチョ

問合せ先

京都府 農林水産部 流通・ブランド戦略課 TEL:075-414-4964

課長 安原

担当課長 上原



平成28年度京丹後宿おかみさんの会「京さわらキャンペーン」参加施設、プラン一覧

施設名称	プラン内容	プランに含まれる京さわらメニュー	プラン料金 (1名あたり税サ込)	実施期間
旅館 新海荘 しんかいそう	・食前酒 ・春の旬魚4種盛 ・丹後ふぐカルパッチョ ・若竹煮 ・茶わん蒸し ・旬の焼魚 ・桜鯛とわかめのしゃぶしゃぶ ・海老と春野菜の天ぷら ・京さわらのトマトパッツア	トマトパッツア	1名あたり 12,960円	3/20～5/31
木津館 きつかん	・京さわらのトマトソースパッツア ・地魚刺身、中付、鯛しゃぶ、天ぷら ・丹後こしひかり使用のごはん ・地元のイチゴを使用したデザート を召し上がっていただき、おかみ手づくりのちりめん小物プレゼント	トマトパッツア	1名あたり 12,960円	3/20～5/31
尾江 おえ	・トマトパッツア ・小鉢 ・酢の物 ・お造り ・煮付 ・茶碗むし ・炊き込みご飯 ・お吸い物 ・漬物 ・手づくりデザート ※特典:おかみ手づくりのちりめん小物プレゼント	トマトパッツア	1名あたり 12,500円 (休前日1000円 アップ)	3/20～5/31
旅館 小天橋 しょうてんぎょう	「おまかせ会席プラン～京さわらキャンペーンバージョン」	トマトパッツア	1名あたり 平日2名1室 13,500円 (露店風呂付 3,240円アップ)	3/20～5/31 (ただし、5/3～ 5/6除く)
料理旅館 てり吉 きち	幸せを運ぶ～出世魚春色京さわらと一押しお造り盛り合わせ(6種) 白身のトロ「のどぐる姿焼き」にめでたい出世魚「京さわら」の幽庵焼きの食べ比べと活サザエの壺焼き	・春色カルパッチョ ・トマトパッツア風味のグラタン ・幽庵焼き	1名あたり 15,954円～	3/20～5/31
旅館 浜乃屋 はまのや	・京さわらのトマトパッツア ・京さわらの西京焼 ・カルパッチョ ・お造り3種盛 ・天ぷら ・酢物 ・汁物 ・デザート ・ご飯	・カルパッチョ(生さわらの時) ・トマトパッツア ・西京焼	1名あたり 12,960円	3/20～5/31
プラザホテル 吉翠苑 きつすいえん	・先付(かんきつ釜くず豆腐 季節のおひたし) ・旬菜(地物野菜の彩りサラダ) ・造り(地魚の造り三種盛) ・昆炉(旬魚しゃぶしゃぶ) ・おしのぎ(たべそそば) ・中皿(牛サーロインステーキ) ・強肴(鱈トマトパッツア) ・蒸物(茶わんむし) ・飯物(たきこみごはん) ・留椀(吸物) ・香物(二種盛) ・甘味(季節のフルーツ、ケーキ)	トマトパッツア	1名あたり 13,000円 (2名様より受付)	3/20～5/31
静花扇 しずかはなおうぎ	・地魚造り盛 ・トマトパッツア ・和牛ミニステーキ ・丹後のこしひかり 全10品をご用意します。	トマトパッツア	1名あたり 本館2名～ 15,120円	4/1～5/31
ニュー 丸田荘 まるたそう	・食前酒 ・地魚のお刺身 ・主人の手打ちのおそば ・酢の物 ・煮物 ・天ぷら ・焼魚 ・一口サイズの丹後ばら寿司 ・デザート など おかみ手づくりのちりめん小物プレゼント	・トマトパッツア	1名あたり 平日10,300円	3/20～7/10
わだ	・トマトパッツア ・さわらの味噌幽庵焼き ・茶わん蒸し ・季節の野菜の天ぷら ・久美浜産はまぐりの酒蒸し など ちりめん小物プレゼント	・トマトパッツア ・味噌幽庵焼き	1名あたり 9,720円	3/20～5/31
癒庵 小音 ゆあんこおと	・先付 ・前菜 ・お造り ・煮魚 ・天ぷら ・京さわらのトマトパッツア ・季節の釜めし ・赤だし ・デザート	・トマトパッツア	1名あたり 11,340円～	3/20～5/31
丹後の湯宿 あびすや	地元食材を用いた創作料理です。 鱈はカルパッチョで洋風にご用意いたします。 源泉掛流しの温泉と丹後の旬をご堪能ください。	・カルパッチョ	1名あたり 13,480円～	3/20～5/31
三養荘 さんようそう	鱈のカルパッチョ特典付。 春の会席1泊2食	・カルパッチョ	1名あたり 14,580円～ 18,500円	4/1～5/31