

GASTRONOMIKA



2019

京丹後ガストロノミカ

たんちょすバル

料理人、加工業者、生産者らが集い、研究、発表、交流する食と料理の学会。
京丹後市の新しい料理“たんちょす”も味わおう！

2019.10.23 wed.

14:00 — 20:00

会場 | 丹後王国「食のみやこ」

第1部

京丹後ガストロノミカ

第2部

京丹後・生産者と料理人の情報交流会

第3部

たんちょすバル

共催 | 京丹後市、京丹後市観光公社、京丹後美食都市研究推進会

協力 | 京丹後市商工会、丹後王国「食のみやこ」

第 1 部

京丹後 ガストロノミカ

14:00 — 16:30

会場 | 情報交流センター

京丹後の料理人・生産者の他、料理研究家・写真家など、食に関するさまざまな分野から講師を招いて講演を行います。

共催 | 京丹後市、京丹後市観光公社
対象 | 食に携わる事業者、一般の方 など



有機野菜とは／
作り手から料理人へのメッセージ

農業者
梅本 修
てんとうむし畑のオーガニック
おやさい梅本農場／弥栄町



料理のシズル感を
撮影する方法とポイント

写真家
入交 佐妃
公益社団法人日本広告写真家協会正会員
京都市



料理の価値の
高め方

料理研究家
今井 亮
テレビや雑誌
でも活躍中
網野町出身
東京都在住



活け方による
魚の鮮度

漁業者
村上 純矢
宮津市



ハモの骨抜き
の新技术

料理人
隅野 直樹
旬葉鮮肴ふかたべ
峰山町



司会・コーディネーター
関 奈央弥
地域おこし協力隊
峰山町

第 2 部

京丹後・生産者と料理人の情報交流会

16:45 — 17:45

会場 | 丹後茶寮

生産者による農産物のPRトークなどを通じて、生産者と料理人が交流を図り情報共有をすることで地産地消を進める「つながり」を生み出す場です。

主催 | 京丹後市
対象 | 農業者、漁業者、料理人、旅館・ホテル経営者 など

- ・地元の料理人に農水産物の魅力を伝えたい。
- ・安定生産は難しいけれど、自慢の農水産物を育てている。
- ・地産地消を進めたい。

生産者

- ・地元の農水産物を使いたい。
- ・地元の生産者と話してみたい。
- ・農産物の加工方法を生産者と考えていきたい。
- ・珍しい農水産物を知りたい。

料理人

第 3 部

たんちよすバル

18:00 — 20:00

会場 | グラシア周辺

「たんちよす」とは、スペインの一口料理「ピンチョス」の京丹後版。京丹後の食材を使い、四季を感じられ、手軽に食べられる料理です。さまざまな「たんちよす」をお楽しみください。

主催 | 京丹後美食都市研究推進会 ※たんちよすは有料です
対象 | 食に携わる事業者、一般の方 など

たんちよすバル 出店店舗一覧

A Piece Kotohiki 羽衣荘・矢吉・砂の館／
あみ☆けん／イタリア料理 Aonone／
カフェ888／靴マルシェ／小人の森／
tabel table／丹後旅の宿 万助楼／
鉄板焼 うちんく／ミルク工房そら／麵倶楽亭／
Restaurant 縁 Enishi／
和のオーベルジュ・まつつる



参加ご希望の方は、メールまたはFAX(本紙の「参加申込書」にご記入ください)にて、10月17日(木)までにお申し込みください。

メールの方は下記内容をご記入の上送信ください。

事前申込をいただいた方には、たんちよすグッズを差し上げます!

参加申込書

●参加希望に ☒ をお願いします

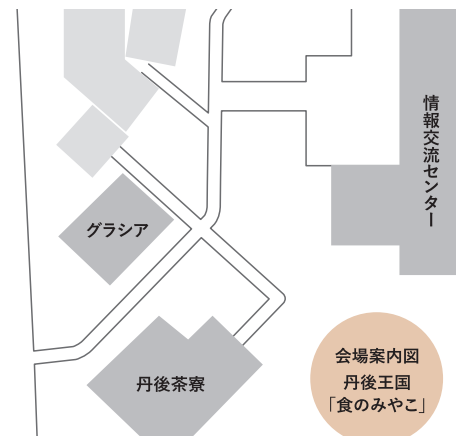
- ☐ 第1部 京丹後ガストロノミカ(人)
☐ 第2部 京丹後・生産者と料理人の情報交流会(人)
☐ 第3部 たんちよすバル(人)

● ☒ をお願いします

- ☐ 食関連事業者 (屋号:)
☐ 一般の方

お名前

／ご連絡先(電話番号)



会場案内図
丹後王国
「食のみやこ」

お申し込み

京丹後市
商工会

TEL.0772-62-0342 FAX.0772-62-3553
E-mail kyotango-sci@kyoto-fsci.or.jp ▶▶▶



Facebookのイベントページでも情報を配信中!

京丹後ガストロノミカ2019

https://www.facebook.com/events/722168981596965/

