



海の京都 DMO

海の京都 一般社団法人 京都府北部地域連携都市圏振興社

Kyoto by the Sea Destination Management/Markeing Organization



令和2年2月18日

海の京都 DMO

## 海の京都フードトレイル参画店舗募集

年間4回のテーマを設定した飲食×宿泊キャンペーンの実施

海の京都 DMO では、宿泊客数及び観光消費額の向上を図ることを目的に、飲食事業者、宿泊事業者、体験事業者等と連携した、年間を通じてシーズンごとに設定するテーマに基づいた広域周遊を促すキャンペーンの参画店舗を募集します。

### 【第3回春のキャンペーン概要】

Season 春

「ちょっと贅沢なおとなたび～味のある旅しよう。～」

■ キャンペーン期間：2020年3月2日（月）～2020年6月30日（火）

エリアテーマ「ウェルネス」

クーポンテーマ「海の京都で春のヘルシー旅」

ターゲット「30代・40代女性」

■ 募集期間：2月17日（月）～2月26日（水）

■ 参画メリット

・じゃらんライター・カメラマン等による店舗紹介文作成及び写真撮影の実施

・賛助会員店舗を優先した海の京都 DMO によるメディアプロモーションの展開

・海の京都ホームページによるクーポン発行機能及び英語メニュー作成機能の利用

・じゃらんnet 特集及びエフエム京都、海の京都ホームページ特集、リーフレットを活用した店舗への誘導

■ 海の京都クーポンの発行について

※ 3月2日～約3ヶ月間、海の京都ホームページ及びじゃらんnetで第3回春の海の京都キャンペーン特集を掲載します。本キャンペーン内で利用できるクーポン造成のご協力をお願いします。

※ クーポン造成内容の詳細については、申込受理後直接ご案内いたします。

※ 期間中に店舗でクーポンの提示があった場合、クーポン内容のサービス提供をお願いします。



海の京都 DMO

海の京都 一般社団法人 京都府北部地域連携都市圏振興社

Kyoto by the Sea Destination Management／Marketing Organization



## ■ 参画要件

- ・海の京都観光推進協議会賛助会員となり、海の京都の観光地域づくりに参画すること

年会費：1施設につき 5,000円(年度区分) ※対象キャンペーンは春・夏

- ・海の京都エリアに所在し、飲食店営業・喫茶店営業許可を有する店舗であること
- ・「海の京都旬の食材提供店」の認定をはじめ、市町認定制度で食の認定を受けていること
- ・海の京都クーポンテーマに沿ったクーポン発行を実施できる店舗であること
- ・インバウンド対応を行っている又は、今後対応していく意向があること

## ■ 提出書類

- ・海の京都観光推進協議会賛助会員申込書

### 【コンセプト】

(1) テーマを設定した統一的なエリアプロモーションによる誘客と広域周遊の促進

「エリアテーマ」・「食キャンペーンテーマ」、「クーポン・宿泊プランテーマ」をシーズンごとに設定し、エフエム京都、海の京都 HP 及びじやらん net 特集、リーフレット、ネット配信サービス等効果的な誘客プロモーション

(2) じやらんリサーチセンターと海の京都 DMO の共同によるデジタルマーケティング分析

海の京都のデジタルデータを活用したデータ分析によるプロモーション効果を測定し、テーマ設定や誘客プロモーションに活用

(3) 自走できる誘客・周遊キャンペーンの仕組みづくり

海の京都観光推進協議会会費による持続可能な誘客・周遊プロモーションの展開

### 【今後のキャンペーン予定】

Season 夏 「極み！あそびたび～海・山・川を満喫！おとなあそび～」（仮）

■ キャンペーン期間：2020年7月1日（水）～2020年9月1日（火）

エリアテーマ「海・山・川アクティビティ」

### 【担当】

(一社) 京都府北部地域連携都市圏振興社

(通称：海の京都DMO) 櫻井・佐々木・芦田

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

E-mail [info@uminokyoto.jp](mailto:info@uminokyoto.jp)



海の京都 DMO

海の京都 一般社団法人 京都府北部地域連携都市圏振興社

Kyoto by the Sea Destination Management/Markeing Organization



## 【冬キャンペーン特典】じやらんnet特集による情報発信

ちょっと贅沢な  
おとなたび  
味のある旅をしよう。

冬の美食に  
出会う旅  
京都府北部、「海の京都」の冬は、  
ガニ、ブリ、カキ、ジエビと  
おとなが味わいたい美食がたくさん。  
人の出会いも一緒に  
楽しむ旅へ。

2019.11.15 FRI - 2020.3.1 SUN

Limited Time Gift  
期間限定の贈り物

お世話になっている方へ、いつもお忙しい方へ…。  
海のそばで美食とともに過ごす、ちょっと贅沢な旅をプレゼントしてみませんか。

**Coupon**  
「海の京都☆冬の美食に出会うおとな旅」  
プランで使える  
ふるさとお得クーポンGET

**Plan**  
「海の京都☆冬の美食に出会うおとな旅」  
プランのある宿一覧はコチラ

※クーポンには利用条件があります。  
※クーポン取得ページでクーポンご利用可能な宿を必ず確認してください。

Dinner ブランドガニやカキ。  
Dinner 海の宝石を味わう。

間人ガニ、久美浜カキ、伊根ブリ、冬の満から届く  
ブランド美食の数々を、お宿に泊まってゆったりと  
時間をかけて堪能しよう。

**Coupon**  
「海の京都☆冬の美食に出会うおとな旅」  
プランで使える  
ふるさとお得クーポンGET

**Plan**  
「海の京都☆冬の美食に出会うおとな旅」  
プランのある宿一覧はコチラ

カキ特集を見る  
カニ特集を見る

露天風呂で  
差膳の  
時間を

1泊4食の  
美食旅  
Model Course

**Day 1**

Lunch まずは日本海の冬グルメ  
「ブリしゃぶ」ランチ。

日本三大漁港(ブリ)漁場である伊根町で育つブリ。  
水温がぐんと下がる11~3月がよいよ旬! 気温  
にランチで味わえるお店もあるのでぜひ。

海の京都 飲食店で使える  
クーポンGET

**Plan**  
「海の京都☆冬の美食に出会うおとな旅」  
プランで使える  
ふるさとお得クーポンGET

ブリ特集を見る

**Cycling** 丹後ブルーの海沿いを  
e-BIKEで優雅にサイクリング。

美しい海と自然が織りなす造形美。自然と共に  
生きる人々の暮らし。車とは違う目線でめぐる  
ことで、美食が生まれるエリを体感してみて。  
美しい「京都・丹後半島」  
e-BIKE サイクリング

**Plan**  
「海の京都☆冬の美食に出会うおとな旅」  
プランで使える  
ふるさとお得クーポンGET

Day 2 朝の空気の中  
漁師町をおさんぽ。

静い坂道や昔ながらの建物が残る小さな漁師町を  
歩いてみたり、海沿いでのんびりしたり。気持ちの  
いい朝の時間を過ごして。

**Day 2**

**Shopping**  
のりの佃煮や干物セットなど、すぐに  
食卓で活躍しそうな品をおみやげに

海の京都 特産品はコチラ

**Plan**  
「海の京都☆冬の美食に出会うおとな旅」  
プランで使える  
ふるさとお得クーポンGET

**Lunch**  
バリエーション豊富な  
メニューからチョイス!  
和食だけじゃなく、スペインバルやイタリアン  
などもある海の京都エリア。冬はジビエ料理  
も登場するのでチェックしてみて。

ジビエ特集を見る

**Plan**  
「海の京都☆冬の美食に出会うおとな旅」  
プランで使える  
ふるさとお得クーポンGET



海の京都 DMO

海の京都 一般社団法人 京都府北部地域連携都市圏振興社



Kyoto by the Sea Destination Management/Markeing Organization

## 【秋キャンペーン特典】じやらんnet特集による情報発信

**Premium 5,000円分 クーポン配布!**

ふるさとお得クーポンGET

この機会にぜひご利用ください。

**STAY & NIGHT EVENT**

宿に泊まってアートプロジェクトへ

今、日本三景のひとつ天橋立で知られる丹後地域では、アートプロジェクト「もうひとつの京都—光のアトリエ」を開催中！

**開催中～9.30MON**

**天橋立砂浜ライトアップ**

開催期間：9月1日～9月30日（火曜日除く）

開催場所：天橋立砂浜

開催時間：20時～21時（最終カウントダウン：22時半）

開催料金：料金は無料ですが、天橋立砂浜への入場料が必要です。

開催内容：天橋立砂浜にて、アーティストによる、丹後地域の自然や文化をテーマにしたアートパフォーマンスや、地元のアーティストによる音楽演奏、DJによる音楽演出など、様々なアートイベントが開催されます。

開催期間：9月1日～9月30日（火曜日除く）

開催場所：天橋立砂浜

開催時間：20時～21時（最終カウントダウン：22時半）

開催料金：料金は無料ですが、天橋立砂浜への入場料が必要です。

開催内容：天橋立砂浜にて、アーティストによる、丹後地域の自然や文化をテーマにしたアートパフォーマンスや、地元のアーティストによる音楽演奏、DJによる音楽演出など、様々なアートイベントが開催されます。

**9.13 FRI - 11.4 MON**

**元伊勢籠神社**

**メディア・アートフェスティバル**

「大古から未來へと続くみち」をテーマに、メディア・アーティスト権田実理とNONOTAKIが幻想的な世界に演出。ライブパフォーマンスも開催。

**Lighting Shijo Nagemachi Photo:Yasunori Shimomura**

**11.9 SAT - 11.10 SUN**

**成相寺紅葉ライトアップ**

紅葉に染まる成相寺の境内をライトアップし、ライズマイクスの音楽等によるスペシャル演出を実施。

**詳細はコチラ**

丹後市ではアーティスト・インレジデンスを

**DAY2 ACTIVITY**

よる遊びを楽しんだ翌日は…

**Lunch**

いよいよ美食の秋！旬の食材が満載。

丹後市には日本料理アーティストアマダイ、山里から海まで、ぶどう、きつねいもなどなど、秋の味覚をランチでたらまろり楽しんで♪

**海の京都 飲食店で使えるクーポンGET**

**Sweets**

今が旬のフルーツや手づくりのスイーツ。

たくさんの中旬が揃う久美浜エリアのフルーツや、地元で収穫される店のスイーツどちらも美味しい素材をいかしたビューフル味。

**海の京都 Sweetsはコチラ**

**フルーツトレイル開催中！2019年度は9月30日まで**

久美浜をぐるりと廻るフルーツトレイル、フレッシュフルーツスカフローズンスムージーを楽しんで。

**体験 Experience**

本格着物体験から海のアクティビティまで。

日本道場の月替り心に惹かれたり、自然の中で思いっきり体を動かしたり。海の京都エリアならではの遊び・体験で旅の思い出を。

**丹後ちりめん 海の京都 体験はコチラ**

**Premium ふるさとお得クーポンGET**

成相寺ライトアップに合わせた11/8～10の3日間限定

開催期間：11月8日～10日

開催場所：成相寺

開催時間：17時～21時

開催料金：料金は無料ですが、成相寺への入場料が必要です。

開催内容：成相寺の境内をライトアップし、ライズマイクスの音楽等によるスペシャル演出を実施。

**海の京都 飲食店で使えるふるさとお得クーポンGET**

開催期間：11月8日～10日

開催場所：丹後市内の飲食店

開催時間：各店舗の営業時間

開催料金：料金は無料ですが、各店舗の料金が必要です。

開催内容：丹後市内の飲食店で使えるふるさとお得クーポンを配布。



海の京都 DMO

海の京都 一般社団法人 京都府北部地域連携都市圏振興社



Kyoto by the Sea Destination Management/Marketing Organization

## 【冬キャンペーン特典】海の京都ホームページによる飲食店の情報発信



### 海の京都・冬の美食に出会う旅「おとなび」Vol.2

冬は、海の京都へ。  
カニを奪う、カキと冬ならではのグルメが主軸。  
地元の豪傑に連れながら、届けたての魚の食、人の出会いを味わうのは大人の贅沢。  
さあ、1回生の「海の美食」を味わったの「おとなび」へ。

2019.11.15 FRI - 2020.3.1 SUN

[印刷する](#)

**FEATURE**

キーワード  
エリア  
ジャンル

[SEARCH](#)



脂がのった冬のご馳走  
**ぶりしゃぶ**  
伊丹市で日本三大駆真魚のひとつに数えられるほど  
漁獲量が多いこちらのぶりを、石垣からお届けする  
豪傑が取りました。

Here! 京都  
日本海

ぶりしゃぶを京都北部・丹後半島で食す

京都府立（伊根町）は丹後半島を意味し、丹後半島の主要な河川と並んで「日本三大駆真魚」のひとつに数えられています。水温が低く冬でも漁が可能で、良質な魚を求めるぶりしゃぶ専門店が多く、特に「ぶりしゃぶ」が人気で、冬には金目鯛やかわさりなどのグルメも登場します。キンテツ「ぶりしゃぶ」を食べれる店舗も渾身ありますので是非ご利用下さい。

ぶりしゃぶ専門ページ



京都のカニ（丹後半島の商人ガニ・舞鶴かに）  
京都の海には美しい透明度により馴染められた  
ブランドが二つ存在します。

京都の「商人ガニ」、舞鶴の「舞鶴かに」  
は全国的に有名です。

京都のカニ（丹後半島の商人ガニ・舞鶴かに）

カニ漁が盛んで11月6日～3月20日頃まで当地の漁港で大いに販売をみます。丹後半島には多くの漁港があります。

半端な色のカニの手で手作業で選別された手造りの外殻が美味しいです。豊の産地である京都北端「海の京都」へお馳しいただく、美味しい

蟹を味わって下さい。

蟹のときに「旅館・ホテル直営プラン」特集ページ



丹波が代表的な京都府のジビエ料理  
丹波の多い京都中部、北部はシカ、イノシシ、カモなどジビエ料理の宝庫です。ジビエ料理で代表的な「牡丹鍋（ばたんね）」も当地で味わうことができます。

日本の狩猟期は原則毎年11月15日から翌年の2月15日で、山々でグレンと泊め込む冬だけの楽しみです。

「ジビエ料理を食べたことがない」お客様にも新鮮で味わい深いジビエ料理を是非召し上がって頂きたいです。

ジビエ料理専門ページ

**グルメ 海の京都冬の美食に出会える飲食店はこちる 【期間限定嬉しいGIFT クーポンプレゼント】**

つるや食堂

元祖熟成鰹の風味道楽の至る處が旨い外観が豊富、土産が豊富、レトロな小物が飾らる店内ほど、『味をみる』

天の酒場 あまのじくく

元祖熟成鰹の魚肉を存分に味わう。その後、更津に本店で行き是屋でそのアラサ子供用の居酒屋。鰯魚や鰯魚『味をみる』

唐木持とりとピストロフレンチあみつけん

平野10分ほど離れた【唐木持チーズ】とスペインバル GOZIAMI】の店長、大野治さんのが20『味をみる』

おいしい鮎 まいづる茶屋

二ノ庄神社の魚沼産にひそむとたなす【まいづる茶屋】。店内からも爽々しい鮎肉を味わる『味をみる』

御食処 油屋

伊根町で伊根浜の海の幸を存分に味わいたいならこちらの店。色々な種類『味をみる』

萬火焼ステーキとスペインバル GOZIAMI

大阪や京都のチルド、名店で餃子を学んだ大野治さんが、高山町にある人氣居酒屋【あみ☆け】『味をみる』

とり龍

三郷のジシャンのボスマーイヤレヨー！パック、サーブバイの写真が一枚。吉澤ミショウ『味をみる』

日本料理・本司 とり松

昭和の古びたうどん店として知られ、現在は、大切を守り經營される元の店舗。その理由は、『味をみる』

なみじ

地元出身のせせり井久さんなどが、夫婦で運営する居酒屋。こちらでは、始元でしか出店がないおいしい海鮮『味をみる』

舞鶴魚料理 魚酒

昭和初期に創業、魚市場の歓楽場舞鶴橋で、確かな目利きで今まで受け取られた鮮魚専門店【丸富】『味をみる』

よし乃や

丹波の島を代表する旅館・若狭や、確かな力で豊かな余裕を誇る伊根のじかんじや。毎日入浴は『味をみる』

料亭 ゆう月

前田がじじ山酒を醸むと、突然現れる宿泊施設の一軒。こちらは、美空ひばりでもあるオーナーが別荘『味をみる』

IL PIZZINI

地元人が、大切な人とハッピーなひと時を共有するための隠れ家イタリアン。烹飪を尊重する、『味をみる』

Bistroqt q

まず、ここのは、キンチャクは「ハンバーグ60分間食べ放題」という斬新なスタイル。1食100『味をみる』

らーめん 琴湯

琴は地元の昔苦男女、週末は丹後でやっているアクリストリヤ、ツーリング法中のバイカーが別荘『味をみる』

丹後王國「食のみやこ」フードコート+七姫殿から小屋

ヨーロッパの小さな街のようなやまいの「丹後王國」はまだテーマの道の駅。店内には主催者から『味をみる』

レストラン舟屋

佐原の旅館が海に直面し、舟屋になってしまって「舟屋」。その町並みと伊根湊が一望できる『味をみる』

株立海産センター 瑞松苑

里のすずめ込までしてしまふ、ロードサイドの土産店＆ストック。創業時は畜産販売からスタート『味をみる』

HAMAKAZE Cafe

ほほ蓋にて地元の材料を使い、一步先の観光グルメで京都を発信するカフェスタイルの飲食店。『味をみる』

舟屋食堂

伊根町は、高山の氷見屋や長崎屋の五島列島にならぶ「日本三大饅頭場」。ぶりは、10kg以上にもなる『味をみる』

Ama Terrace

鹿児島よりケーブルカー又はリフトにて乗って天馬立傘松公園。観光した後に立ち寄りたいのが公園『味をみる』

歐風ダイニング クッチャニ

与謝野町の岩瀬辰男さんは、東京で経営を辞め元へUターン、隠れ里で経営を始めた美味しい欧風料理『味をみる』

カネマスの七輪焼き

晴治2年、現の京都市で油松吉として登場。古くは北前船が荷降ろしした金田介の特産品『味をみる』

地産食堂ひさみ

古くから面倒をドライブするうちに見えてくる、丘の上の一杯家、カフェのように可愛らしい店『味をみる』



海の京都 DMO

海の京都 一般社団法人 京都府北部地域連携都市圏振興社

Kyoto by the Sea Destination Management／Marketing Organization



## 【秋キャンペーン特典】海の京都ホームページによる飲食店の情報発信



### ”おとなたび”を満喫するために一度は立ち寄りたい飲食店15選

秋は、海の京都へ。  
旬の食や体験を堪能して、今だけのライトアップやアートと光のアトリエで「まるあそび」  
期間限定の「ギフト」クーポンは自分へのご褒美。  
豪華に泊かる「おとなたび」。ちょっと新ごいわいたしへ。

<a href="#">印刷する</a>
<b>FEATURE</b>
<input type="text" value="キーワード"/>
<input type="button" value="エリア"/>
<input type="button" value="ジャンル"/>
<input type="button" value="SEARCH"/>

2019.9.2 MON - 11.14 TUE

## Limited Time Gift

— 期間限定の贈り物 —

お世話になっているあの人へ、いつもがんばっている私へ…。

海のそばでアートとともに過ごす、ちょっと贅沢な旅をプレゼントしてみませんか。

海の京都の料理人がみなさまのお越しをお待ちしています。

ここですか味わえない地方料理とシェフからの期間限定の贈り物

グルメ レゼント

海の京都イナオシ飲食店はこちら 【期間限定嬉しいGIFTクーポン】

<b>地産食堂ひさみ</b> 京都北摂に位置する海鮮専門。そのまろやかな味わいの魚介類を、地元の人に（いざぎ）に仕立てるからこそのこだわり。『カマスの七味焼き』は門前で直ぐ現れる魚介を七味唐辛子で包んで焼くからこそのお味です。月 燃きをみるく	<b>カマスの七味焼き</b> 『カマスの七味焼き』は門前で直ぐ現れる魚介を七味唐辛子で包んで焼くからこそのお味です。月 燃きをみるく	<b>GOZAMI（ゴジアミ）</b> 焚火の煙の渾身力を發揮したアヒル。実はスペイン料理焼きのみるく
<b>なみづけん</b> 京都近畿で古来で育てられた丹波の地魚と丹波コシヒカリでこぎったお米を丹波の醤油でお酒し味をみるく	<b>あみづけん</b> 京都近畿で古来で育てられた丹波の地魚と丹波コシヒカリでこぎったお米を丹波の醤油でお酒し味をみるく	<b>とり松</b> 日本最初の熟成鶏をじとしたアヒル。実はスパイス炒海焼きのみるく
<b>地産ダイニング クッチャニ</b> 丹波ちりめんの充當をリバーションした。木のぬもりと開放感あふれる地獄ダイニング。イタリア焼きをみるく	<b>御食事処 法屋</b> 伊根町の老舗旅館併設の「法屋」が運営する食事処です。伊根湯で水揚げされた野鮮なお魚を味わう	<b>料亭 ゆう月</b> ただ食事をするだけの場所でなく四季の移ろいを中心としたおもてなしとして。ゆう月を用意します。
<b>つるや食堂</b> 中島の駒公園～駒林公園～ケーブルカード中島～玉藻の萬葉道といわれる古民家風のお食事処。カツ丼焼きをみるく	<b>レストラン 南屋</b> 中島の駒公園の「駒の駒」にあるレストランです。伊根湯で水揚げされたばかりの旬の魚の定食を味わう	<b>郷土料理 食源</b> 昭和初期から営業している鮮魚店「丸富食料品」南屋の食料店の専門店。魚のプロが目利きして仕 燃きをみるく
<b>よし乃や</b> 6月～夏は白いか。秋～冬はアオリイカをご提供しています。イカはすべて地元産です。身は焼きをみるく	<b>Ama Terrace</b> 日本三景・大嵐立の飛のぞき舟荷の郷「金比羅宮」にあるレストラン。Ama Terrace（アマテラス）焼きをみるく	<b>おいしい鍋 まいづる茶屋</b> 無駄の玄関口に位置し、庭の中にある小さなご飯屋さん。自然の中でもいづるの旬の食材を豪快と温ぎをみるく



海の京都 DMO

海の京都 一般社団法人 京都府北部地域連携都市圏振興社

Kyoto by the Sea Destination Management/Markeing Organization



## 【キャンペーン特典】ライターとカメラマンによる店舗紹介ページ制作（抜粋）

なみじ

宮津市 / 和食・寿司・魚介・海鮮料理

📍 京都府宮津市宇波路2402-2 ↗  
○1,500円 ~ 5,000円  
🕒 水曜、第3火曜  
💳 VISA mastercard JCB AMERICAN EXPRESS  
Diners Club  
เมนู 料理人 地図 クーポン  
店舗詳細をもっと見る ↘

キラキラ美しく輝く地元の鮮魚を、利酒師が勧める地酒とともに。

### このお店の料理人



岸本佳久氏 (店主)

大阪、茨木の和食店で料理を勉強し、生まれ育った宮津に戻ってきて、平成18年に27歳でこの店を開店しました。当時から、毎日、伊根、栗田、養老の漁港に仕入れでかけているため、魚の種類や良し悪しの目利きはバッチリ。日本さかな検定2級も取得しました。さらに、地元のおいしいお酒も味わって欲しいと思い、利酒師の資格も取得。料理上手な奥さんも加わってくれて、毎日楽しく仕事をさせてもらっています。

### 店舗情報(詳細)

#### 最寄駅

京都丹後鉄道宮津駅

#### アクセス

"宮津駅からは徒歩約7分  
京都縦貫自動車道宮津天橋立ICから車で約5分"

#### 住所

京都府宮津市宇波路2402-2

#### 地図



これだけは食べてほしいベスト3

地魚にぎり

地元の魚のみの、上にぎり7貫。すずき、カイワリ、ヒラマサ、カマスの炙り、太刀魚、白イカ、鰯のたたきなど、白身であっさり。

昼2,000円、夜2,300円

### クーポン配信！

当日の地魚の寿司を1貫プレゼント  
2019年9月2日～2019年11月14日



※ 画像はイメージです。

クーポンを使う

### このお店の料理人



一覧にもどる