

旬を楽しむ

豊かな自然に恵まれた京丹後には、この土地ならではの食材がたくさんあります。食べたり、買ったり、体験したり。旬の味覚を思う存分満喫!

春

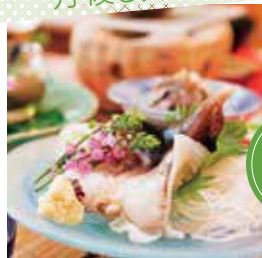
Spring

板わかめ



磯の香りたっぷり。天日で干した柔らかな天然わかめ。地元の長寿の秘訣。

丹後とり貝



肉厚でやわらかく、甘い高級食材。初夏だけの味!

京のブランド産品

清流で獲れる天然の鮎は絶品。

天然鮎



白いか(ケンサキイカ)



高級イカとして知られ、甘みが強く、肉厚。

夏

Summer

芳醇でみずみずしく、上品な甘み。



京たんごメロン

琴引メロンの中でも、一定の基準を満たしたものの。



メロン狩り



甘いメロンをまるごと一つ。

砂丘のたまご



皮が薄くて種が少ない小玉スイカ。シャリシャリ食感が人気!

清らかな水とお米に育まれた個性豊かな名酒が揃う。5歳を巡って飲みくらべもおすすめ。



地酒



京丹後スイーツ

季節の農産物を使用した「京丹後スイーツ」、旬のフルーツをめぐる「フルーツレイル」など、旬を楽しめる“今だけ”がいっぱい!!

フルーツレイル



- A. さつまいものモンブラン/Patisserie K (P25)
- B. 京丹後産イチゴのパフェ/Reception Garden (P15)
- C. 安納手のタルト/Waterside Cottage Heron (P14)
- D. 琴引の塩を使ったきんつば「琴引しずわ」/かに一番(P17)
- E. 丹後の桃とキャベツのヨーグルトタルト/カフェミツバチ (P25)



京丹後スイーツ他にも色々

秋

Autumn

モモ狩り



甘くてジューシーな完熟桃。

梨狩り



ジューシーな二十世紀梨や高糖度の新興梨など。

高糖度で甘さたっぷり、みずみずしいっぱい。

京たんご梨

京のブランド産品

郷土料理

丹後ばらずし



甘いサバのおぼろがおいしいハレの日のごちそう。

旬の食情報は京丹後市観光公式ホームページ「京丹後ナビ」で検索

京丹後ナビ



食のまち

体験

食のまち ▶ 体験 ▶

松葉ガニ



タゲ付き高級ブランドガニ「間人ガニ」。カニ刺し、カニすき、蒸しガニ、焼きガニ、とどめは濃厚カニ味噌たっぷりの甲羅焼き!

久美浜かき



久美浜湾で育つときは、肉厚プリプリでとっても濃厚。

砂丘甘藷



寒暖の差が大きい京丹後の気候と水はけが良い砂丘で育つ糖度が高いさつまいも。ビタミンもたっぷり!

ぶどう狩り



巨峰やピオーネなど時期や農園で種類も豊富。