

令和5年8月1日
中丹広域振興局
丹後広域振興局

「海の京都 旬の食材フェア」参加店舗を募集！ ～ 旬の食材料理を自信を持ってPR ～

京都府では、四季の「海の京都 旬の食材」を使った昼食、スイーツまたは飲み物を提供する店舗を「海の京都 旬の食材提供店」として認定し、「海の京都 旬の食材フェア」を実施しています。

8月21日まで「秋期フェア」の参加店舗を募集しておりますので、是非ご参加ください。

(1) 期間及び対象食材

- ・募集期間：8月21日（月）まで
- ・フェア実施期間：9月1日（金）～11月30日（木）
- ・対象食材：アマダイ（ぐじ）、アオリイカ（秋イカ）、土エビ、コッペガニ（セコガニ）、ニギス、万願寺甘とう、紫ずきん、梨、ぶどう、さつまいも（甘藷）、みかん（由良・大浦）、短形ゴボウ

(2) 認定要件

- ①海の京都エリアに所在し、飲食店・喫茶店営業許可等を有する店舗であること。
- ②フェア期間中、指定する海の京都エリア内の旬の食材を使った昼食、スイーツまたは飲み物を提供いただけること。
- ③その他、詳細は別添募集要領をご覧ください。

(3) 参加特典

- ①海の京都DMOのホームページ等での情報発信
- ②「海の京都 旬の食材提供店」の認定証及び広報ツール（のぼり旗）の貸与等
- ③イベント等での情報発信
- ④PRチラシの作成と配布

(4) 応募方法

認定申請書または申請フォームに必要事項を記入の上、下記問合せ先へ郵送、FAXまたはメール等で申し込み。

（募集要領、認定申請書等の様式は、京都府中丹・丹後広域振興局のホームページからダウンロードできます。）

【お問合せ】

<福知山市・舞鶴市・綾部市エリア>

京都府 中丹広域振興局 農林商工部 農商工連携・推進課 課長補佐兼係長 和佐谷
技 師 辻

〒625-0036 京都府舞鶴市字浜2020

TEL : 0773-62-2743 FAX : 0773-62-2859

Email : c-n-noushoko@pref.kyoto.lg.jp

申請フォーム : <https://forms.office.com/r/2TcbY7Xi8F>

<宮津市・京丹後市・伊根町・与謝野町エリア>

京都府 丹後広域振興局 農林商工部 農商工連携・推進課 参事 桐村
主事 柿沼

〒627-8570 京都府京丹後市峰山町丹波855

TEL : 0772-62-4304 FAX : 0772-62-4333

Email : t-n-noushoko@pref.kyoto.lg.jp

申請フォーム : <https://forms.office.com/r/2TcbY7Xi8F>



「海の京都 旬の食材フェア」

「海の京都 旬の食材提供店」募集要領

京都府北部地域である海の京都エリア（※）の豊かな自然を活かした農産物や水産物を、季節ごとの旬の食材として地元で味わっていただくことにより、観光客をエリアに呼び込み、カニだけでない豊かな食材産地としてPRする「海の京都 旬の食材フェア」を実施することとし、秋フェアに参加いただける飲食店等を次のとおり募集する。

（※）海の京都エリア（福知山市・舞鶴市・綾部市・宮津市・京丹後市・伊根町・与謝野町）

1 「海の京都 旬の食材提供店」の概要

別途指定する各季節の旬の食材（海の京都エリアで水揚げもしくは養殖した水産物、生産・栽培した農産物）を活用した料理が入った昼食、スイーツまたは飲み物を提供できる店舗を「海の京都 旬の食材提供店」として認定する。

※提供方法は配達及びテイクアウト等を含む

（選定食材を料理、スイーツまたは飲み物のメインとなるようにすること）

2 期間及び対象食材

- ・募集期間：8月21日（月）まで
- ・フェア実施期間：9月1日（金）～11月30日（木）
- ・対象食材：アマダイ（ぐじ）、アオリイカ（秋イカ）、土エビ、コッペガニ（セコガニ）、ニギス、万願寺甘とう、紫ずきん、梨、ぶどう、さつまいも（甘藷）、みかん（由良・大浦）、短形ゴボウ

3 応募条件

- （1）海の京都エリアに所在し、飲食店営業許可・喫茶店営業許可等を有する店舗であること。
- （2）フェア期間中、指定する海の京都エリアの旬の食材を使った昼食、スイーツまたは飲み物を提供いただけること。
- （3）指定する海の京都エリア食材の使用をメニュー等に表示していること。
- （4）使用する指定された食材について、確実な仕入れルートを有すること。
- （5）食品衛生法等関係法令を遵守していること。

4 参加特典

- （1）各種媒体（ホームページ等）でのキャンペーン告知、参加店舗のPR。
- （2）旬の食材提供店の広報ツール（のぼり旗）の貸与等。
- （3）イベント等での情報発信
- （4）PR チラシの作成と配布

5 今後の予定

- (1) 認定申請書を審査の上、新規店舗には認定書を授与し、広報ツールを貸与。
- (2) 参加店舗を取りまとめ、一般社団法人京都府北部地域連携都市圏振興社（以下、海の京都 DMO）の広報ツール（ホームページ等）を活用し、地域内外へ情報発信。

6 その他

- (1) フェア期間中に注文された旬の食材を活用した料理の消費食数等のアンケート調査に御協力ください。
- (2) 当事業の関係で提供又は取材で取得した写真及び店舗情報については、海の京都エリアへの観光誘客のため、京都府及び海の京都 DMO が情報発信等（取材提供等）で二次使用する場合がありますので、予め御了承ください。

7 応募方法

認定申請書（様式 1）または申請フォームに必要事項を記入の上、営業許可証の写しを添付し、郵送、持参、FAX、メール、申請フォームからお申し込みください。

また、提供される旬の食材の料理画像データを下記メールまたは申請フォームに送付ください。

なお、店舗の HP に掲載されている旬の食材の料理画像を本事業で使用して良い場合は、申請書の該当欄に を記入してください。

<福知山市・舞鶴市・綾部市エリア>

【応募・問合せ先】

京都府中丹広域振興局農林商工部農商工連携・推進課 農業振興係 担当者：辻

〒625-0036 京都府舞鶴市字浜 2 0 2 0

TEL0773-62-2743 FAX0773-62-2859

Email：c-n-noushoko@pref.kyoto.lg.jp

申請フォーム：<https://forms.office.com/r/2TcbY7Xi8F>

<宮津市・京丹後市・伊根町・与謝野町エリア>

【応募・問合せ先】

京都府丹後広域振興局農林商工部農商工連携・推進課 商工労働観光係 担当者：柿沼

〒627-8570 京都府京丹後市峰山町丹波 8 5 5

TEL0772-62-4304 FAX0772-62-4333

Email：t-n-noushoko@pref.kyoto.lg.jp

申請フォーム：<https://forms.office.com/r/2TcbY7Xi8F>



(様式1)

「海の京都 旬の食材提供店」 認定申請書

チェック欄	○ 申請書	料理の画像データ (1~7枚)	営業許可証 (初回申請時のみ)
フリガナ			
店名	(店主様名:)		
住所	〒 -		
連絡先	TEL:	FAX:	
メールアドレス (振興局との連絡用)			
ホームページ			
営業時間	時 分 ~ 時 分 L.O.	時 分 L.O.	時 分
定休日		駐車場 有 (台)	・ 無
食事の種類	和食 フレンチ イタリアン	中華 喫茶	その他
食材	・アマダイ (ぐじ) ・コッペガニ (セコガニ) ・紫ずきん ・さつまいも (甘藷)	・アオリイカ (秋イカ) ・ニギス ・梨 ・みかん (由良・大浦)	・土エビ ・万願寺甘とう ・ぶどう ・短形ゴボウ
指定食材の仕入れ先			
提供する旬の食材料理 (コース料理の場合はコース名、コース料金も併せて記載)	料理名等 ()	コース名 ()	
	料 金 (円)	コース料金 (円)	
※税込料金記載	料理等のPR		
提供可能期間 ※期間限定の場合のみ記載してください。			
クレジットカード・電子マネー等の利用	VISA JCB Mastercard 銀聯カード	VISAタッチ PayPay LINEPay	
	メルペイ d払い WAON iD	交通系 (Suica・ICOCA等)	利用不可
予約の必要	要 (詳細:)	不要	
お店のPR文章			
旬の食材料理の画像送付方法	メール	ホームページの写真を使用	

ご記入いただきました内容は、「海の京都旬の食材フェア」事業実施に係る範囲内のみの使用といたします。
新規申請の場合、当認定申請書に営業許可証の写しを添付してください。
ホームページ掲載枠により、記入いただいた内容から一部修正させていただくことがありますのでご了承ください。

福知山市・舞鶴市・綾部市エリア

提出先：京都府中丹広域振興局 農林商工部 農商工連携・推進課 農業振興係 担当者：辻
TEL：0773-62-2743 FAX：0773-62-2859
Email：c-n-noushoko@pref.kyoto.lg.jp

宮津市・京丹後市・伊根町・与謝野町エリア

提出先：京都府丹後広域振興局 農林商工部 農商工連携・推進課 商工労働観光係 担当：柿沼
TEL：0772-62-4304 FAX：0772-62-4333
Email：t-n-noushoko@pref.kyoto.lg.jp