

京丹後で宿泊するなら、ふるさと納税返礼品「京丹後宿泊クーポン」がおすすめ！
京丹後市へふるさと納税で寄付（1口40,000円）をいただいた方に、12,000円分のクーポンを1枚発行します。



- 約80軒からお好きな宿が選べます。
- 有効期間は**2年間**あるので、ゆっくり計画を立てて使うことも可能です。
年末年始や夏休み、いつでも使えます。
- 何口でも**申し込めます。



京丹後宿泊クーポンの詳細、お申込はこちらから

35件のお店で使える！



京丹後お食事クーポンの詳細、お申込はこちらから



日帰りなら
お食事クーポンが
おすすめ！

お出かけ前にチェック！
リアルタイム道路交通情報は**こちら**



京丹後市観光公社

一般社団法人 京都府北部地域連携都市圏振興社
京丹後地域本部

〒629-3101 京都府京丹後市網野町網野 367 アミティ丹後 1F
営業時間 / 8:30～17:15
営業時間 / 月～土曜日（営業日は変更する場合があります。）
TEL/0772-72-6070 FAX/0772-72-0822

選べる約140軒の多彩なお宿

美味しい食事はもちろん、宿で過ごす時間も旅行の醍醐味。
11月6日のズワイガニ漁解禁とともに、市内の宿はカニ一色になります。さらに、久美浜かきを食べられる宿も。お好みの宿で冬グルメを満喫。



京丹後ナビ
「京丹後に泊まる」



高級リゾートでラグジュアリーな滞在を

リゾート感溢れる高級宿は、抜群のロケーション。
一棟貸切、露天・展望風呂付客室などが選べます。
日常から離れた空間で極上のおもてなしを。

オーシャンビューの宿で絶景に感動

窓一面に広がる海景色は、リゾート地ならではの、刻々と表情を変える海は、ずっと見ていても飽きることがありません。

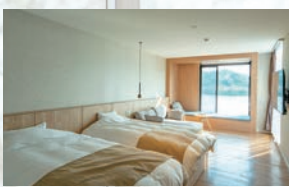


温泉宿で自慢の湯を堪能

京丹後には40か所の泉源があり府内ナンバーワンの多さ。温泉を引いている宿がたくさんあり、多彩な泉質を楽しめます。一日遊んだ疲れは温泉でリフレッシュ。
お泊まりなら贅沢に朝風呂も。

民宿・古民家でくつろぎの時間

リーザナブルに泊まりたい方、田舎の風情を感じてゆったり過ごしたい方におすすめ。漁師直営宿や自家製野菜でおもてなしの宿などどこか懐かしさが漂うアットホームな雰囲気を楽しめます。



1人でも泊まれる連泊もおすすめのホテルステイ

リゾートホテルからビジネスホテルまで、ニーズに合わせて選べます。自分の時間を大切に、自由に過ごすことができます。

▶▶ 宿こだわりのカニプラン特集 ▶▶



新鮮なカニ・牡蠣をお土産に

取扱い鮮魚店では、新鮮なカニを大鍋で湯がくので塩加減も丁度いい。活カニ販売店もあります。お店から発送もしてくれるので、安心です。



各店舗の
詳しい情報は
こちら



・かにかん 久美浜店
・久美浜町稲口3505-1
・0772-82-9028
・ズワイガニ・牡蠣・干物
・35台
・無休



・風蘭の館
・久美浜町蒲井518-1
・0772-83-1033
・牡蠣
・30台
・11月～5月は無休



・湯けむり朝市
・網野町木津242
・0772-74-0040
・ズワイガニ・干物
・20台
・年中無休



・かにかん 木津店
・網野町木津376
・0772-74-9011
・ズワイガニ・牡蠣・干物
・80台
・年中無休



・お土産処 かにはん
・網野町木津5
・0772-74-0812
・ズワイガニ・牡蠣・魚介類・干物
・40台
・年中無休



・株式会社橘商店
・網野町木津16
・0772-74-1155
・ズワイガニ・牡蠣・魚介類・干物
・15台
・11月～3月は不定休



・魚政
・網野町網野2707-17
・0772-72-0823
・ズワイガニ・魚介類・干物
・5台
・火曜日



・丹後ひもの屋 食事処
・網野町小浜912
・0772-72-3023
・ズワイガニ・牡蠣・干物
・10台
・不定休



・喜代三郎
・丹後町間人486
・0772-66-3347
・ズワイガニ・魚介類・干物
・30台
・水曜日



・平七水産株式会社 間人本店
・丹後町間人1789-1
・0772-75-0025
・ズワイガニ・魚介類・干物
・6台
・火曜日



・店名
・住所
・電話番号
・取扱い水産物
・駐車場台数
・定休日



海の京都

京丹後の
おいしい冬が
はじまります。



間人ガニ

日本海に突き出た丹後半島にある「間人(たいざ)漁港」(京丹後市丹後町)では、毎年11月6日にズワイガニ漁が解禁されます。この間人漁港に水揚げされる「間人ガニ」は、京都府の最北端、経ヶ岬の沖合い約20～50kmを漁場とし、日帰り操業により鮮度が抜群。味や品質などすべてにおいて最上級といわれています。



間人ガニが“最上級”といわれる理由

品質を守り他の産地との差別化を図るため、まず、漁師自らが船上で一匹一匹厳しくチェックをし、「たいざガニ」の文字と船名が刻印された緑のタグを手作業で付けていきます。

さらに、身詰まりや大きさ、重さ、キズや色つや、形の良し悪し、成長の度合いなど、約50もの厳しい基準により選別された後、競りにかけられます。

“幻のカニ”と呼ばれる所以

日本海の冬のカニ漁の厳しさは、私たちの想像を超えるほど。波で強く揺れる小型漁船でのカニ漁は、まさに命がけ。特に12月から2月にかけて、海が荒れ漁のできる日が限られてしまいます。

これらのことから間人ガニは漁獲量が少なく、なかなか手に入らないことから「幻のカニ」とも呼ばれています。

間人ガニが食べられるお店 ▶



コッペガニ（セコガニ）

ズワイガニの雌「セコガニ」のことを京丹後では「コッペガニ」と呼んでいます。

味の特徴は「内子」と「外子」にあります。体内にある卵巣「内子」は綺麗なオレンジ色をしており、濃厚でクリーミーなカニ味噌と絡めて食べるとコクの深さが増す最高の食材です。外子は、プチプチとした食感が特徴です。

コッペガニは資源保護のため、漁の期間が12月末までとなっています。(雄は3月20日まで)



京丹後でカニづくし

京丹後では毎年、11月6日のカニ漁解禁に合わせて、市内の宿はカニ料理の提供を一斉に開始します。間人ガニは丹後町を中心に提供されていますが、お客様に安定した供給ができるよう隣接する兵庫県で水揚げされたズワイガニも仕入れています。

カニ刺し、焼きガニ、天ぷら、鍋、雑炊など…フルコースで味わう贅沢なひととき。

冬だけ出会える極上の味わいを心ゆくまでお楽しみください。



久美浜かき

「久美浜かき」が養殖される久美浜湾は砂州(さす)によって日本海と隔てられ、波静か。牡蠣が成長するのに必要なプランクトンも多く、養殖に適した条件を備えています。

また、漁業者は、種カキの成長に合わせて水深を変えて水温調整するなど、久美浜かきの品質の向上と鮮度の保持には最大限の努力をはらっています。

「久美浜かき」とは

久美浜かきの養殖は、海面に竹や間伐材などで作った牡蠣棚に種カキをロープで取り付け、吊り下げて行われます。早春の3～4月頃に牡蠣棚に吊り下げられた種カキは、天然の植物プランクトンを餌として成長し、早ければ11月から久美浜地域の飲食店等で食べることができます。



久美浜かきが食べられるお店



久美浜湾と牡蠣の養殖景観 (京都府選定文化的景観)

久美浜湾内西側の河内(かっち)湾の牡蠣棚は規模が最も大きく、砂州の西端を視点場として南側を見渡したときの、牡蠣棚と背後の山地が織りなす風景は、地域の代表的な文化的景観となっています。



寒くなればなるほど、旨味が増す牡蠣を食べるなら、地酒もいかがでしょうか。

京丹後の地酒



京丹後は、伏見などで酒造りの技術を発揮した“丹後杜氏”の故郷です。

今でも、その技術を引き継ぎ、丹後の水と米を活かした昔ながらの製法で酒を造り続けている酒蔵や、蔵独自の伝統・特徴を活かした酒造りをしている酒蔵があります。伝統の味と香りを持つ酒は地元だけでなく全国各地に根強いファンを持っています。

京丹後が誇る5つの酒蔵の旨い酒をご堪能ください。



京丹後の5つの酒蔵