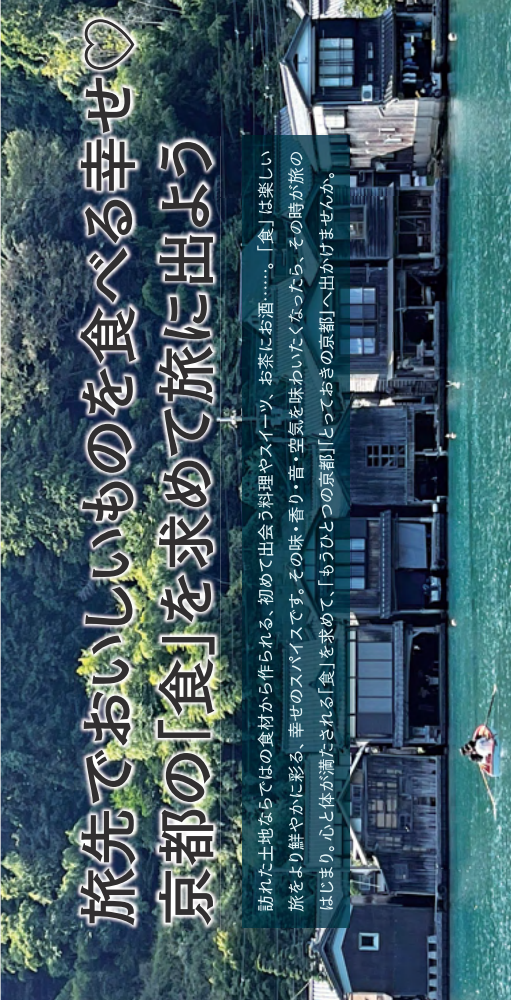


旅先でおいしいものを食べる幸せ♡ 京都の「食」を求めて旅に出よう

訪れた土地ならではの食材から作られる、初めて出会う料理やスイーツ、お茶にお酒……。「食」は楽しい旅をより鮮やかに彩る、幸せのスパイスです。その味・香り・音・空気を味わいたくなくなったら、その時が旅のはじまり。心と体が満たされる「食」を求めて、「もうひとつの京都」っておきの京都へ出かけませんか。

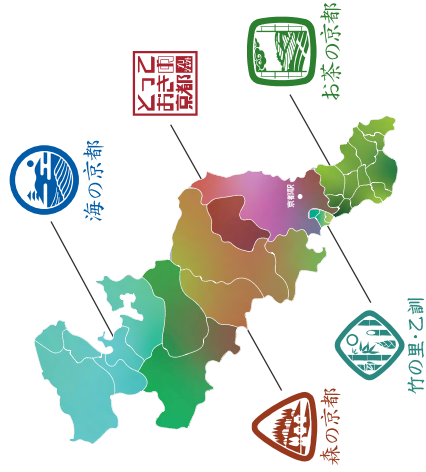


「もうひとつの京都」エリアと 「とっておきの京都」エリア

天地方海にいきづく和の清流「海」の京都、日本の原風景が広がる「森」の京都、日本の歴史・文化を伝承する「お茶」の京都、風が運ぶ竹の香りに包まれる「竹の里・乙訓」、それぞれに魅力をもつこれらの地域を「もうひとつの京都」と呼んでいます。また、京都市内でも穴場的6エリアを「とっておきの京都」といいます。

海の京都：福知山市・舞鶴市・宮津市・宮丹後市・伊根町・与野野町
森の京都：亀岡市・南丹市・京丹波町・船山町・嵯峨野市・京都市右京区京北
お茶の京都：宇治市・嵯峨野市・八幡市・京田辺市・木津川市・久御山町・井手町・宇治田原町・笠置町・和束町・精華町・南山城村
竹の里・乙訓：向日市・長岡京市・大山崎町

とっておきの京都：京都市伏見・大原・高雄・山科・西京・京北



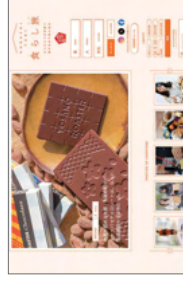
「食の京都」プロジェクト

京都では、府内共通の観光資源でもある「食」を目的とした観光誘客を促進するため、「食の京都」をキーワードに、地域のいちおし食材等を活用した地域の魅力向上や消費地での認知度向上など、皆さんに京都の「食」を楽しむ旅をしていただけるよう、取り組んでいます。



食

このマークがついているスポットは、京都の「食」のストーリーを発信しているwebサイト「産らし旅」に、詳しい記事があります。気になったらぜひアクセスを！



冊子の使い方 ~アイコンについて~



海の京都

山海の幸がそろう食の宝庫

天橋立をはじめとする雄大な自然景観や、伊根の舟屋など歴史と文化が香る町並みが人気の海の京都。ここは古代より大陸との交流の窓口として栄え、多くの神話の舞台となった地。豊かな海が育む美食はもちろん、神々がもたらしたという米や酒も外せません。

舞鶴かに (スワイガイニ)
11月6日～8月下旬
京都のかにには海の「保護区」で育つから、身詰まりが良く、脚は長くて立派!

丹波酒
丹後地域は日本酒造りの始まりの地とも、海の京都には、12月の酒造りが多いため、脚は長くて立派!

大まぐさ 菜の花のり
大まぐさ 菜の花のり

伊根ブリ
11月上旬～2月
伊根町は日本三大ブリ漁場の一つ。中でも丹後地産のブリは、身詰まりが良く、脚は長くて立派。

丹後とりの目
4月下旬～7月中旬
内産で育成された丹後地域の初夏の味。大型で肉質なのに柔らかく旨み強い!

フルーツ
7～10月(フルーツトレイル開催期間)
実は京都産には果物の産地、メロン、桃、アボカド、梨など多彩な果物の産地があります。

舞鶴赤れんがパーク
舞鶴市

道の駅 海の京都 音津
音津市

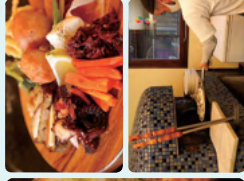
道の駅 丹後王国「食のみやこ」
丹波市

舞鶴赤れんがパーク
舞鶴市

道の駅 海の京都 音津
音津市

道の駅 丹後王国「食のみやこ」
丹波市

イタリアン 獲れたての海鮮を使用したピッツァ



実際の新鮮魚を一部使用してオープンしたピッツェリア。日本産の海産物と地元産野菜をたっぷり使った、本格ピザが特徴の一つ。一般人には、その日、手に入らなかった食材だけを使う、名もなき季節魚のメニュー、おすそ分けを、その日だけの1枚をぜひ楽しんで。

■ 京丹後市 音津町 音津川1228-5
■ 11:30～19:00
■ 水曜日
■ 木曜日

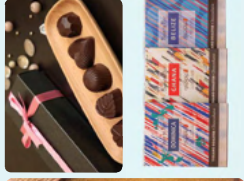
カフェ 伊根湾の舟屋を優雅に眺めながら



伊根町観光交流施設「舟屋日和」の一角にあるカフェ。店内からは伊根の舟屋群を一望できます。目の前の湾で獲れた旬の魚を新鮮に使用した「アサガヒ」が半面新鮮! 1600円は名物のメニュー。アサガヒとの相性も良く、ほんのりと甘みを含いた酢飯とごま油が食欲をそそります。

■ 0772-32-1720
■ 与謝郡伊根町 宇平田993-(舟屋日和内)
■ 11:00～17:00 (L.O.16:30) ※季節により変更の場合あり
■ 水曜日

スイーツ 世界が認めるビントゥバチョコレート



オーダーメイドの自転車屋さんが手がける、コーヒーとチョコの店。洋裁技術を生かして、焙煎機などの機械から手作りというから驚きます。この糖で焼いたカカオ豆使用のババカチョコレートは、苦味が少なくフルーティ。世界的な品評会で受賞した糖の味わいです。

■ 0772-42-2670
■ 与謝郡音津町 野明寺2400
■ 9:00～15:00
■ 水・金・土曜日のみ営業

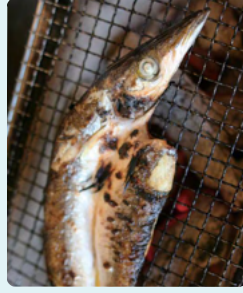
イタリアン ここでは味わえない唯一無二のイタリアン



富士軒で有名な老舗「銀座選選」が響心イタリアンレストラン。目黒の先に海産物がある立地を生かした新鮮な魚介と、自慢のお酢を使用した唯一無二のイタリア料理が楽しめます。目黒に立つのは、シチリア料理の第一人者である藤原シェフ。菓20年の商賈を改装した店内の風情も◎

■ 0772-25-1010
■ 宮津市 新町1988
■ 18:00～23:00 (最終入店20:30) 日・月・火曜日

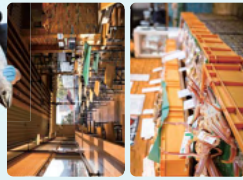
和食・体験 体験で作った干物を屋敷で味わえる



営業時間と焼けた魚を使った、限りなく生に近い干物「一刺し」を味わえる店。一刺しを作る「干し物作り体験」は、4500円(1名につき2匹)も楽しめる。出来上がりは、魚食と七輪で焼いて食べても、持ち帰ることも可能(要予約)。

■ 0772-22-2977 (予約)
■ 舞鶴市 漁師1714
■ 12:00～15:00 (土日祝日は13:00～17:00～21:00 (L.O.20:00))
■ 水曜日(祝日は営業) ※不漁・乳天の際は休業の場合あり

和食 新鮮魚介をイートインでできる魚屋さん



店内にカフェのようなイートインスペースがある、新感覚の魚屋さん。新鮮な魚介類はもちろん、刺身や寿司、お惣菜などが提供されており、ご飯と味噌汁をプラスした定食スタイルの気遣いランチがいただける。また、海鮮コーナーの魚は、追加料金を払ってでも取りたいという方もいます。

■ 0773-68-9771
■ 舞鶴市 上安久140-3
■ 10:00～19:00 (調理受付終了18:00)

ココで買える!



西日本最大級の道の駅
ホチヤや桜のレ스토랑、農園、動物園などを併設する、大人から子どもまで楽しめる道の駅。玉国内で製造している丹後クラフトビール(350ml)495円(599円)や自家製ソーゼン(540円)は、ぜひ多彩なお土産が揃います。

■ 0772-66-2081
■ 丹波市 赤松町 鳥取123
■ 9:00～17:00 (土日祝・21:00) ※17:00以降はレストランのみ営業
■ 水曜日(季節により異なる)

天橋立観光の拠点に
天橋立に一番近い道の駅。人気商品は普通のソウルフード「丹波カレー」が、なんと362円(税別)と、なんと1500円(税別)をイートインした「天橋立ステーキ」500円(税別)と、飲食施設では、地元産の魚介類を使ったメニューが味わえます。

■ 0772-25-1382 (宮津市観光交流センター)
■ 宮津市 京町3007
■ 10:00～17:00、飲食施設は10:00～17:00 (ランチL.O.15:00) 販売所はなし、飲食施設は水曜日

海自の町ならではお土産
旧日本海軍の倉庫群を改装した施設。2号棟のお土産売場では、種類豊富なレトルトカレーや海自自衛隊海上護衛隊のグッズが人気。5号棟カフェでは、海自自衛隊の御礼「ふゆごき」のレシピを再現したカレーが楽しめます。

■ 0773-66-1086
■ 舞鶴市 北沢1039-2
■ 9:00～17:00、5号棟カフェは11:00～14:00 (土日祝・15:00)
■ なし、5号棟カフェは、水曜日

お茶の京都

歴史香る日本茶のふるさと

日本緑茶800年の歴史は、ここお茶の京都から始まりました。緑茶のような茶畑の景観や茶商が軒を連ねる町並みは、茶所ならではの魅力です。散策を楽しむとともに、お茶を使ったスイーツやグルメ、お茶にまつわる文化体験も一緒に満喫しましょう。

イチゴ
6〜10月
京都府宇治市は日本有数の玉露産地です。産地ならではの茶畑風景で味わって。

イチゴ
12〜5月
精華町や井手町をはじめ、お茶の京都にはイチゴ農家が点在。イチゴ狩りも楽しめます。

抹茶
通年
京都府宇治市は日本有数の玉露産地です。産地ならではの茶畑風景で味わって。

梅酒
通年
梅酒の専念は歴史ある梅産地の産地。その梅を搾り込み、長期熟成させた梅酒です。梅酒はおいしいと評判。

古老師
12月中旬〜翌年1月
小ぶりの蒸茶「種の子梅」を、田んぼに運んだ「種田」で乾燥させた干梅。宇治田原町の特産品。

大粒で香り高い高品質の「種田」を100%使用

ココで買える!

まちの駅 クロスピアくみやま

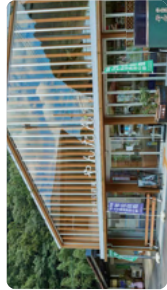


特産品も手に入る「まち」の休憩所

休憩所やバス停の待合室としても利用できる産業情報発信施設。特産品販売コーナーでは、土づくりからこだわった有機肥料栽培の野菜やお米、市内事業所の加工品など、久御山町の特産品が販売されています。

075-652-2400 大正町久御山町茶都大内303
特産品販売コーナー 9:30〜17:00 日曜日（祝日の場合は翌日）

宗円交遊庵やんたん

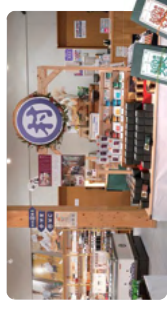


地元住民がおもてなしする観光拠点

日本茶発祥の地・宇治田原町の観光交流拠点。イチゴシロのお土産は、生産農家からその旨いお茶の味がしのぎつ。施設内の「あはんすキッチン」では、産地各地区の即席栽培の産品が販売されています。

0774-46-8664 精華町宇治田原町 産屋谷尾車道
10:00〜17:00(11〜2月は10:00〜16:00) 水・木曜日

道の駅 お茶の京都 みなみやましろ村



京都府唯一の村で「村茶」商品を

施設内の「のちん市場」では特産品のお茶や新鮮な野菜、道の駅オリジナル商品などを販売。代表的なお土産は、春摘み抹茶のみを使った贅沢なスイーツ「むらやまパウンドケーキ」1300円。真夏では多彩なお茶アルメをぜひ。

0743-83-1332 相模原市山崎村北大河原農道102
9:00〜18:00 6月第3水曜日、12月第2火曜日

お茶の京都グルメを味わうならココ!

宇治茶を愛する地元住民の御用達

伊藤久右衛門本店



天保3（1832）年創業の老舗宇治茶専門店。茶屋メニエの一番人気「伊藤久右衛門」1090円は、深い抹茶アイスや抹茶ゼリー、白玉など11種類の素材の組み合わせと繊細な風味が楽しめます。期間や季節ごとに限られた種類の豊富なハワイアンブレンドもおすすめ!

食



074-23-3855 宇治市茶道 荒原19-3 10:00〜18:00 (茶屋メニエL.O.17:30) なし

日本茶をエンタメ感覚で満喫

中村廣吉本店



安政元（1854）年に茶商として老舗日本茶専門店。昔の茶問屋敷や製茶工場を改装した店舗には、お茶の歴史を伝えるカフェ＆エンタメショー、焼き茶体験などがあります。カフェでは、温かな雰囲気と繊細な日暮をもつ名物「生茶ゼリ」抹茶11380円を、本店限定の竹の輸入で提供。

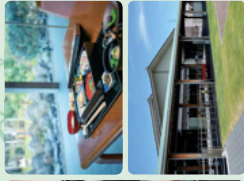
食



0774-22-7800 宇治市宇治 寺番10 10:00〜17:30 (カフェL.O.18:30) なし

ゆかりの地で味わう松花堂弁当

京都兆兆 松花堂店



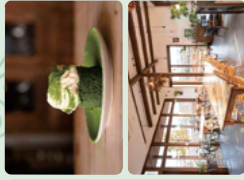
訪れる多くの人のお目当ては「松花堂弁当」5100円。何れもそうのお弁当の代表格は、産地の朝露によって八幡の地で専業されたものなんです。お茶に仕上げられたお弁当は、旬の食材を使った彩り豊かな盛り込まれています。隣接する美しい日本庭園とともに味わって。

食

075-571-3311 八幡市八幡 山崎花3-1 11:00〜15:00 (L.O.14:00) 全日曜日のみ17:00〜21:30 (L.O.19:00) も営業 予約制

DJブースがある個性派イタリアン FRONT（フロント）

イタリアン



開放感あふれる店内には多くの観葉植物が並び、DJブースも。カフェ風のカジュアルな雰囲気ながら、地方の野菜や岡山産産物のシシエなどを使ったパスタ、魚・肉料理1700円、金・土曜・祝日は〜2200円のアラカルトなどが味わえます。抹茶＆ポンジ一体になったふわふわ食感のアイスクリーム3900円もおすすめ!

食

0774-66-4541 木津川市城山台13-37 11:00〜18:00 (L.O.17:00) 金・土曜・祝日は〜2200円 日曜日・第1第3月曜日（臨時休業あり）

産地直送の厳選された茶が集まる 和東カフェ

和東カフェ



和東町の生産者のこだわりのお茶を集めた直売所。約140種類の茶をはじめ、お茶のふりかけや煎茶、お茶のクッキーなど、産地直送のさまざまなお茶製品が取り揃えられています。予約をすれば「抹茶体験」1320円ができて、おいしい淹れ方を茶葉の知識とともに教えてもらえます。



0774-78-4190 相模原市東 町白根大沢町85 10:00〜17:00 (カフェL.O.16:30) 冬季は〜16:30 (カフェL.O.16:00) なし

大自然に囲まれてきじ鍋を堪能 自遊宿・料理旅館松本亭

和食



自然豊かな笠置山にある明治時代からの料理旅館。きじ鍋、新しい個性派鍋を堪能できます。「鍋〜1ツタン」りにて優勝したことの誇る「きじ鍋」は、大自然の中で育った新鮮な旬の食材から厳選された高麗きじを使用。噛めば噛めば旨味と旨味が口中にあふれます。

食

0743-95-2016 相模原市 笠置山 11:00〜15:00 17:00〜21:30 (L.O.21:00) 予約制(不定休)

清らかな竹林が茂る筍の里

日本最古の物語「竹取物語」の発祥の地の一つと伝わる竹の里・乙訓。良質な竹、そして甘く柔らかな「白子筍」の産地として知られています。京都市からの交通アクセスも抜群なうえ、穴場のスポットも点在するので、京都市の観光と合わせて楽しんでください。

竹の乙訓

筑前川のほとり
おかしや京の竹の
そばおいしい



花草
12月中旬～4月中旬
遅霜がきたのを収穫した、ほんのり赤の筍の味。長閑な京の味の特産品です。



📦📺📺で買える!

まちからずMUKO



豆腐工房 え田 直売所



カフェも備えた観光拠点

西日本で、暮らしやすい市・向日市の観光交流センター。観光案内だけでなく、地産の旬の野菜や筍、卵を使う商品など、向日市ならではの、お土産や特産品などを販売しています。手作りのスイーツやケーキ好評。計のカフェもあり。

☎ 075-974-2031 ☎ 向日市寺戸町瓜豆2-1 ☎ 9:30～17:30
☎ 火曜日(休日)の場合は翌日

大原野の里でつくるほんもの豆腐

☎ 075-331-7508 ☎ 京都市西京区大田野1番地15 ☎ 10:00～17:00
☎ 不定休

京都市・京都西山竹の里・乙訓グルメを味わうならココ!

中華料理

激辛の町で食す“辛うま”な1杯

純中国料理店 麒麟園



和食

乙訓の筍が一年中味わえる店

京の味処 うお寿



和食

風情ある旧家で味わうおばんざい

おばんざいとお酒 なかの邸



旧西国街道沿いの風情ある文化財の旧家(中華家庭住宅)を改修しての飲食店。四季折々の自然が美しい庭園を眺めながら、肴膳(おばんざい)を楽しむ。おばんざいとお酒が楽しめます。カフェとしても利用できます。
☎ 075-959-2877 ☎ 京都市中京区子1-6-35
11:30～15:00、18:00～22:00 ☎ 日・月曜日

パン

自然の中でパリ仕込みのパンを

Boulangerie Pave nature(フランス語)パヴェ(サチュール)



バリエーション豊かなパン屋さん。自然環境で採れた野菜・果実や、自家製酵母を使ったパンが好評です。ハーブやフルーツも入ったパンも人気です。
☎ 075-952-1188 ☎ 京都市右京区大山崎白車5-2-2 ☎ 7:30～18:00(売切次第終了) ☎ 火・水曜日(祝日の場合営業)

お酒・体験

銘酒「山崎」を生んだ蒸溜所

サントリート山崎蒸溜所



海外でも高い評価を得る「山崎」のウイスキー。その生産の歴史が古く、1909年に設立されたサントリート山崎蒸溜所です。見学ツアーが実施されており、蒸溜の仕組みや歴史、山崎の味と香りについて学び、自分好みの酒を探ることができます。
☎ 075-692-1423 ☎ 大阪府三島郡島山町5-2-1 ☎ 10:00～16:45(最終入場) ☎ 公式HPから要予約(土曜休業日・休みのみ休む日あり)

お酒

伏見の日本酒ずらりと揃う

伏見夢百貨



大正時代来の日本酒の歴史を体感できる。現代では珍しく、伏見の蔵元16社80銘柄の日本酒を販売。現金では1500円、クレジットでは1000円(手裏書)まで使用可能。水出し・氷入れ・お湯割りも対応。
☎ 075-623-1360 ☎ 京都市伏見区東町2-47 ☎ 10:30～17:00 ☎ 月曜日

スイーツ

限定商品や限定パッケージも

マルブランシ ロマンの森



和食

お漬物食べ放題の御膳を満喫

土井志ば蒸本舗 本店



和食

自然を感じながら京料理を

京都高雄もみち家



高雄の自然風とまじりこめられた、季節感あふれる京料理。旬の食材を使った、季節ごとの京料理を味わえます。春から秋までは、ぜひ、滑川町のせせらぎ川を眺めながら「川床」で食事を。高台から自然を望む、爽やかな雰囲気。お土産もいろいろ。
☎ 075-871-1005 ☎ 京都市右京区長岡京 ☎ プランにより異なる ☎ 公式HPから要予約

明治34(1901)年創業の老舗漬物店。店内には、水産物の産物を使ったお漬物がずらり。併設の「漬物立」では、お漬物ビュッフェ形式のランチも開催。お漬物に合わせた、お漬物工場の見学も可能。
☎ 075-744-2311 ☎ 京都市左京区八幡花京町41 ☎ 9:00～17:00(最終営業) ☎ 土・日・祭日(祝日を除く) ☎ 電車立寄り(京成線) ☎ 京成線立寄り(京成線) ☎ 京成線立寄り(京成線)