

冬期「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、各季節に指定した「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。

この度、10月14日から「冬期フェア」の参加店舗を募集します。
是非とも広報いただきますようお願いいたします。

※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）





冬期の参加店舗募集

- (1) 募集期間 令和4年10月14日（金）から11月14日（月）まで
実施期間 令和4年12月1日（木）から令和5年2月28日（火）まで

(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、スイーツ又は飲み物を提供いただけること。
その他、詳細は別添募集要領をご覧ください。

(3) 冬の旬の食材 計15種類

<水産物：5種類>		<農産物：10種類>	
・アカモク	・サワラ（京鯖）	・えびいも	・大納言小豆
・かき	・ヒラメ	・京みず菜	・梨（新興）
・寒ブリ		・金時にんじん	・堀川ごぼう
		・九条ねぎ	
		・黒大豆	
		・聖護院かぶ	
		・聖護院だいこん	

(4) 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

(5) 応募方法

認定申請書に必要事項を記入の上、下記問合せ先へ郵送、FAX又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。）

【本報道発表に関するお問合せ】

<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 商工労働観光係 担当者：藤井

〒625-0036 京都府舞鶴市字浜2020

TEL：0773-62-2506 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>

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：坪倉

〒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



(様式1)

「海の京都旬の食材提供店」 認定申請書

チェック欄	<input type="checkbox"/> 申請書 <input type="checkbox"/> 料理の画像データ(1~7枚) <input type="checkbox"/> 営業許可証(初申請時のみ) <input type="checkbox"/> 「ガイドライン推進宣言事業所」ステッカー <input type="checkbox"/> 「京都府新型コロナウイルス感染防止対策認証店」ステッカー		
フリガナ			
店名	(店主様名:)		
住所	〒 -		
連絡先	TEL:	FAX:	
メールアドレス			
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()		
旬のフェア参加希望時期	冬期(令和4年12月1日から令和5年2月28日まで)		
使用食材 (海の京都エリアで水揚げもしくは養殖した水産物、生産もしくは栽培した農産物)	【水産物】 ・アカモク ・かき ・寒ブリ ・サワラ(京鱈) ・ヒラメ 【農産物】 ・えびいも ・京みず菜 ・金時にんじん ・丸条ねぎ ・黒大豆 ・聖護院かぶ ・聖護院だいこん ・大納言小豆 ・梨(新興) ・堀川ごぼう ※使用食材を○で囲んでください		
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) ※税込料金記載	料理名等()	コース名()	
	料金(円)	コース料金(円)	
	料理等のPR (例: 白いかの海鮮丼)		
提供可能期間 ※期間限定の場合のみ記載してください。			
クレジットカードの利用 (使用できるカードに○してください)	利用可(VISA・JCB・Mastercard・銀聯カード) ・ 利用不可 ※利用可能なカードを○で囲んでください		
予約の必要	要 ・ 不要 ※いずれかを○で囲んでください		
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 ※いずれかを○で囲んでください		

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で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。

申請締切日 令和4年11月14日(月)

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・推進課商工労働観光係 担当: 藤井
TEL: 0773-62-2506 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: 坪倉
TEL: 0772-62-4304 FAX: 0772-62-4333
Email: t-n-noushoko@pref.kyoto.lg.jp

「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食べていただくことにより、観光客をエリアに呼び込み、カンパだけでなく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、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 冬期フェアの期間及び対象食材

実施期間：令和4年12月1日（木）から令和5年2月28日（火）まで

対象食材：水産物5種類 農産物10種類

<水産物>

- ・アカモク
- ・かき
- ・寒ブリ
- ・サワラ（京鰯）
- ・ヒラメ

<農産物>

- ・えびいも
- ・京みず菜
- ・金時にんじん
- ・九条ねぎ
- ・黒大豆
- ・聖護院かぶ
- ・聖護院だいこん
- ・大納言小豆
- ・梨（新興）
- ・堀川ごぼう

3 募集期間：令和4年10月14日（金）から 11月14日（月）まで

4 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。
- （6）新型コロナウイルス感染予防ガイドライン推進宣言事業所又は京都府新型コロナウイルス感染防止対策認証制度の認証店であること。

※当フェアへの応募にあたり、「ガイドライン推進宣言事業所ステッカー」または「感染防止対策認証店ステッカー」の交付を受けてください。

感染予防ガイドライン推進宣言事業所に関する問合せ先

◆京都会議ホームページ (<https://www.kyotokaigi.com>)

◆京都府新型コロナウイルスガイドライン等コールセンター

TEL：075-414-5907（平日9：00～17：00）

京都府新型コロナウイルス感染防止対策認証制度に関する問合せ先

◆認証制度事務局

TEL：075-284-0182（日祝除く 9：30～17：30）

◆京都府ホームページ

http://www.pref.kyoto.jp/kikikanri/corona_3rdninsho.html

5 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

6 今後の予定

- (1) 認定申請書を審査の上、認定書を授与し、広報ツールを貸与します。
- (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します。

7 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。

8 応募方法

認定申請書（様式1）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又はメールで下記【応募・問合せ先】まで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アドレスに送付ください。

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 商工労働観光係 担当者：藤井
〒625-0036 京都府舞鶴市字浜2020

TEL：0773-62-2506 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>

【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：坪倉
〒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