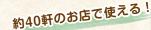
尿丹後で宿泊するなら、ふるさと納税返礼品「京丹後宿泊クーポン」がおすすめ! 京丹後市へふるさと納税で寄附いただいた方に、1010,000円で3,000円分、 1口40,000円で12,000円分の宿泊クーポンを1枚発行します。



- ●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







1帰りなら

お食事クーポンが

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

ます。さらに、久美浜かきを食べられる宿も。お好みの



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。 ·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

一面に広がる海景色は、リゾート地ならで 。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

リーズ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。流 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ィ

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



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。活ガ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



- •久美浜町稲口3505-1 •0772-82-9028
- •ズワイガニ・牡蠣・干物



- •株式会社 橘商店 •網野町木津16
- •0772-74-0812



- •0772-74-1155 •ズワイガニ・牡蠣・魚介類・
- •15台
- 11月~3月は不定休



- •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



- •網野町網野2707-17 •0772-72-0823 •ズワイガニ・魚介類・干物
- •15台
- •火曜日



- •かに一番 木津店
- •網野町木津376
- •ズワイガニ・牡蠣・干物
- •70台
- •年中無休



- •網野町小浜912
- •0772-72-3023
- •10台
- •不定休







- •久美浜町蒲井518-1 •0772-83-1033
- •年中無休



- ・うみのうた •網野町木津5
- •ズワイガニ・牡蠣・魚介類・



- •丹後町間人486 •丹後町間人1789-1
- •ズワイガニ・魚介類・干物
- •火曜日・1月1日 11月~3月は無休





- 店名住所電話番号
- •取扱い水産物
- •駐車場台数
- •定休日

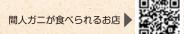
日本海に突き出た丹後半島にある「間人(たいざ)漁港 | (京丹後市丹 後町)では、毎年11月6日にズワイガニ漁が解禁されます。この間人漁 港に水揚げされる「間人ガニ」は、京都府の最北端、経ヶ岬の沖合い約 20~50kmを漁場とし、日帰り操業により鮮度が抜群。味や品質などす べてにおいて最上級といわれています。



"幻のカニ"と呼ばれる所以かけられます。

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"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、

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

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。

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 ださい。



「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。)



京丹後は、伏見などで酒造りの技術を発揮した"丹後杜

京丹後の5つの酒蔵





