

※発行日以降、日程等変更される場合がありますので、ご注意ください。

春の観光だより

味覚

市町村名	料理名	問合せ先	提供先・料金・その他	交通機関
舞鶴市	いさぎ料理	◇舞鶴観光協会 ・京都府舞鶴市 TEL. 0773-75-8600	いさぎ料理（3月～4月上旬） シロウオはイサザと呼ばれ、舞鶴に春をつげる風物詩、生きたまま食べる「おどり食い」が有名。 ※金額は要相談	JR舞鶴線「西舞鶴」駅、または京都丹後鉄道宮舞線「西舞鶴」駅下車、各店舗へ JR舞鶴線「東舞鶴」駅下車、各店舗へ
舞鶴市	京都府産天然小型クロマグロ「都（みやこ）まぐろ」	◇（一社）舞鶴市水産協会 ・京都府舞鶴市 TEL. 0773-66-1020 ホームページ: https://maizuru-sakana.net/	京都府産天然小型クロマグロ「都（みやこ）まぐろ」（2月～3月）	JR舞鶴線「西舞鶴」駅、または京都丹後鉄道「西舞鶴」駅下車、各店舗へ JR舞鶴線「東舞鶴」駅下車、各店舗へ
舞鶴市	舞鶴のさかな（春夏）	◇（一社）舞鶴市水産協会 ・京都府舞鶴市 TEL. 0773-66-1020 ホームページ: https://maizuru-sakana.net/	市内48店舗で春夏の「舞鶴のさかな」を提供。 「丹後の海育成岩がき」5月中旬～8月下旬 「丹後とり貝」5月中旬～7月上旬（予定）	JR舞鶴線「西舞鶴」駅、京都丹後鉄道「西舞鶴」駅、JR舞鶴線「東舞鶴」駅 舞鶴若狭自動車「舞鶴西」ICまたは「舞鶴東」IC
舞鶴市	岩がき	◇舞鶴観光協会 ・京都府舞鶴市 TEL. 0773-75-8600	岩がき（4月～8月） 舞鶴湾で育った岩がきは身が大きく、濃厚な味わい。殺菌処理され生食できる舞鶴の夏の定番グルメです。 ※夏季営業中 ※要予約、金額は応相談	JR舞鶴線「西舞鶴」駅、または京都丹後鉄道宮舞線「西舞鶴」駅下車、各店舗へ JR舞鶴線「東舞鶴」駅下車、各店舗へ
舞鶴市	丹後とり貝	◇舞鶴観光協会 ・京都府舞鶴市 TEL. 0773-75-8600	丹後とり貝（5月中旬～7月上旬） 舞鶴湾等で育った「京のブランド産品」である「丹後とり貝」は最高級ブランド貝として知られています。 ※要予約、金額は応相談	JR舞鶴線「西舞鶴」駅、または京都丹後鉄道宮舞線「西舞鶴」駅下車、各店舗へ JR舞鶴線「東舞鶴」駅下車、各店舗へ
宮津市	魚の干物	◇天橋立駅観光案内所 ・京都府宮津市 TEL. 0772-22-8030	旬の魚の干物	京都丹後鉄道「宮津」駅、または京都丹後鉄道宮豊線「天橋立」駅下車、各施設へ 京都縦貫自動車道「宮津天橋立」ICから車で5～10分
京丹後市	板わかめ	◇京丹後市内 ・京都府京丹後市 ※京丹後市観光公社 TEL. 0772-72-6070	3月下旬～5月頃まで 春の柔らかい天然のわかめを乾燥用の板の上に並べ、天日で干して「板わかめ」にする。 そのまま食べたり、温かいご飯にふりかけたりして食べる。	

南丹市	溪流沿いバーベキュー	◇琉雅亭 ・京都府南丹市園部町 TEL. 0771-65-0209 ホームページ: https://rurikei-ryugatei.jp/	【一般コース】3,300円 国産牛肉、地鶏、自家製野菜（無農薬）、おにぎり ※3人前以上注文の方は、その他食材など持ち込み可能。 要予約（ご予約は3名様から） e-mail:information@rurikei-ryugatei.jp 【日時】 4月～11月上旬（予定）	JR嵯峨野線「園部」駅から京阪京都交通バス（八田線）で「八田」下車、ぐるりんバスに乗り換え「南八田」から「るり溪」下車 【駐車場】 有
南丹市	DOD RIVERSIDE BBQ	◇スプリングスひよし ・京都府南丹市日吉町中宮ノ向8番地 TEL. 0771-72-1526 ホームページ: http://www.springs-hiyoshi.co.jp	DODアイテムを使用したデイキャンプスタイルのBBQを楽しめます。 【定休日】 水曜日、12月～2月冬期休業 【日時】 平日 11時～17時 土曜日、日曜日、祝日 11時～20時 【料金】 カジュアルBBQプラン 1人3,300円 京都府産黒毛和牛プレミアムBBQプラン 1人4,800円 お子様プラン 1人1,800円 平日プラン 1人2,500円	JR山陰線「日吉」駅から南丹市営バスで「ひよし温泉」、または南丹市営バスで「スプリングスひよし」下車すぐ 【駐車場】 有（普通車148台、大型バス5台）
南丹市	美山ピクニックランチ&レンタサイクルプラン	◇（一社）南丹市美山観光まちづくり協会 ・京都府南丹市美山町 TEL. 0771-75-9030 ホームページ: https://miyamanavi.com/activity/picnic-cycling	電動自転車のレンタサイクルとピクニックランチがセットになったプラン。観光も食事もマイペースでゆっくり自然を満喫できる。 ピクニックランチは2店舗から選べる。 定員：5名（最少催行人数2名） 【定休日】 水曜日、木曜日（ランチボックス提供店舗によって別休業日あり） 【日時】 9時～17時 【料金】 料金：5,500円（税込）＋保証金（1台1,000円） ※保証金は自転車返却時に返金 ※要予約	JR山陰線「日吉」駅から市営バス「安掛」下車 【駐車場】 有
南丹市	るり溪温泉高原BQ BAKU	◇るり溪温泉 ・京都府南丹市園部町大河内広谷1-14 TEL. 0771-65-5001 ホームページ: https://rurikei.jp/outdoor	日帰りBBQプラン、手ぶらで楽しめる全天候型バーベキュー、大自然の空気と一緒に味わうアウトドアスポット 【日時】 平日 11時～15時 土・日・祝 11時～17時 【料金】 スタンダードBBQプラン 2,800円（1人前） 国産牛付きプレミアムBBQプラン 3,800円（1人前） プレミアムBBQプラン デイナーコース 6,600円（1人前）	JR嵯峨野線「園部」駅から京阪京都交通バス（八田線）で「八田」下車、ぐるりんバスに乗り換え「南八田」から「奥るり溪」下車 京都縦貫自動車道「園部」ICから車で30分 【駐車場】 有
亀岡市	たけのこ料理	◇湯の花温泉観光旅館協同組合 ・京都府亀岡市 TEL. 0771-22-5645	地元亀岡産の朝堀たけのこを使った料理（4月～5月）	JR嵯峨野線「亀岡」駅から京阪京都交通バスで「湯の花温泉」下車

宇治田原町	赤政 ぼたん鍋	◇早蕨山荘 赤政 ・京都府綴喜郡宇治田原町大字郷之口小字向井24 TEL. 0774-88-2380 ホームページ:	ぼたん鍋 ※要問い合わせ	京阪宇治線「宇治」駅、JR奈良線「宇治」駅、または近鉄京都線「新田辺」駅から京都京阪バス（維中前、緑苑坂、工業団地行き）で「下町」下車、徒歩10分
笠置町	ジビエ料理（鹿・キジ）と囲炉裏焼きコース	◇笠置ベース ・京都府相楽郡笠置町笠置大野木4-4 TEL. 0743-95-3120 ホームページ: https://kasagi-base.jp	鶏・ジビエ料理と囲炉裏焼きコース 地元の食材をふんだんに使った料理と囲炉裏での食事が楽しめます。 【日時】 通年 【料金】 1泊夕食 10,000円（税込） 大人2名以上から 休前日、お盆、年末年始は10,500円（税込） ※詳細は施設へ直接お問い合わせください。	JR関西本線「笠置」駅 下車、徒歩5分 【駐車場】 有
笠置町	きじ石焼コース	◇自遊宿 料理旅館 松本亭 ・京都府相楽郡笠置町笠置笠置山20 TEL. 0743-95-2016 FAX. 0743-95-2068 ホームページ: http://www.matsumotoitei.com/	きじの石焼きをメインとしたコースです。 きじ焼き後の旨味が染み渡った石焼の上で焼く「きじ釜焼きおにぎり」はこのコースでしか味わえません。 【日時】 通年 11時～15時、17時～21時30分 【料金】 7,500円（税込） ※詳細は旅館へお問い合わせください。	JR関西本線「笠置」駅から送迎有り（要予約） 【駐車場】 有
和束町	和束茶 新茶	◇和束茶カフェ ・京都府相楽郡和束町白栖大狭間35 TEL. 0774-78-4180 ホームページ:	5月 新鮮な和束茶の新茶を味わっていただけます。 【定休日】 無休（年末年始を除く） 【日時】 月曜日～日曜日 10時～17時	JR大和路線「加茂」駅から奈良交通バス（和束町原山行き）で「和束山の家」下車、徒歩5分 【駐車場】 有（無料）
長岡京市	京都西山のたけのこ	◇長岡京市 ・京都府長岡京市 ※長岡京市商工観光課 TEL. 075-955-9515 ※長岡京市観光協会 TEL. 075-951-4500 ホームページ: http://www.nagaokakyokyo-kankou.jp/	「京都式軟化栽培法」で手間暇かけて育てられたたけのこは、柔らかい食感でえぐ味がなく香りが高いのが特徴。 市内各所で朝掘りたけのこ直売所もあり直接購入することも可能。 「長岡京たけのこフェア」4/1～5/6 たけのこを使った飲食店やスイーツ店をめぐるキャンペーン。 Webアンケートに答えると、たけのこ加工品が抽選で当たる。	