

# 冬の宮津満腹祭

道の駅に今年も食が大集合！  
日本三景カキ食べ比べ！



## カキの食べ比べエリア



※写真はイメージです

### 日本三景のカキが大集合！

●全国的に有名な日本三景の松島、宮島の特産であるカキと、地元天橋立で採れる天然のカキ、3種類の食べ比べ **1皿3個 500円**

## 海の京都グルメ・体験エリア



### 《食ブース》

- あかもくクロック ●唐揚げ
- 宮津ちくわの磯辺揚げ ●呉焼き
- いか焼きなどの炭火焼き
- 鶏のトマト煮込み ●ホルモン串
- 焼き菓子 (オリーブサブレ、フィナンシェ等)
- 宮津ネギ入りラーメン ●カキチヂミ
- 宮津バーガー (カキフライ入り) など

### 《体験ブース》

- 八タハタ燻製体験 (約20分) 体験料 1,000円
- セリ体験 (イベントステージ) 13:00～(予定)



HAMAKAZE CAFE 1,000円

牡蠣と春菊のペペロンチーノと文珠産牡蠣のオープン焼セットランチ



キャンペーンレディによる日本三景PR

## カキを購入された方に特典！

宮津まごころ市・おさかなキッチンみやづのクーポン券進呈！

### 《特典内容》当日から1週間有効

- まごころ市 / 1,000円以上購入の方 レジで抽選
  - HAMAKAZE CAFE / 1,000円以上飲食及び購入の方 レジにて100円割引
  - 山一水産 / 干し魚・鮮魚を1,000円以上購入の方 レジにて100円割引 or 干物一枚プレゼント
- ※当日から3/4(日)まで何度でもご利用可。

# 道の駅 海の京都 宮津

～市街地まるごと道の駅～



海の京都



おさかなキッチンみやづ



日本経済



### ～車を停めて散策しよう！～

当駅では、北前船の寄港地にある蔵をイメージした観光案内所で海の京都エリアの観光情報やレンタサイクルのご提供のほか、農産物等直売所やカフェ、鮮魚店があります。



☎0772-25-1382 (観光案内所 9時～18時)  
<http://michinoeki-miyazu.jp/>



## 宮津まごころ市



新鮮な野菜をできるだけ早く！宮津の農家さんが旬の野菜などを自らの手でお店に運び、販売する直売所です。宮津ならではの水産加工品、お菓子などのお土産品も販売しています。

- 営業時間：9時～17時
  - TEL 0772-22-6123
- <http://magokoroichi.com/>



## ～おさかなキッチンみやづ～

「海の京都の台所」をコンセプトに、宮津産旬の食材を中心とした「買う」「食べる」「体感する」が一体となった施設

## HAMAKAZE CAFE

### ～昼も夜も楽しめるカフェバー～



店内は木材をふんだんに使った落ち着いた雰囲気

昼はランチも楽しめるカフェ、夜は洋風居酒屋として、宮津・丹後のシーフードを活かしたメニューや、郷土料理・ご当地の食文化をアレンジしたオリジナルメニューをご提供しております。「ばら寿司」をモチーフにした「Baraパエリア」や「へしこのペペロンチーノ」「由良みかんソフトクリーム」など人気メニューをぜひご賞味ください！



海の幸のBaraパエリア他、宮津らしさをカフェアレンジ

- 営業時間：10～23時 (LO22:30) ※火曜のみ 10～17時、無休
  - <カフェ> 10時～17時 (ランチ 11～15時)
  - <バー> 17時～23時 (LO22:30)
  - TEL 0772-25-1080
- <http://hamakaze-pjt.com/cafe/>



## 山一水産

### ～海鮮丼を自分で作ろう！体験型魚屋～



宮津の地魚はもちろん、全国の美味しい鮮魚・干物を取り揃える鮮魚店。仲卸が本業なので安くて新鮮！セリ体験や魚詰め放題など楽しい体験型鮮魚店です！「魚屋さんの惣菜」も人気！その場で買って食べられます。

- 営業時間：10～17時 ※水曜定休

### お好み海鮮丼の作り方

自分だけの海鮮丼！

- ①お好きな刺身 (全品税別 200円) を選び、トレーに載せる
  - ②選んだお刺身とご飯カップ (税別 200円) をレジで精算
  - ③ご飯カップに、お好きな分のご飯を盛る
- あとは、お好きなようにお刺身をご飯の上に盛り付け、醤油か海鮮丼のタレをかけてお召し上がりください！

