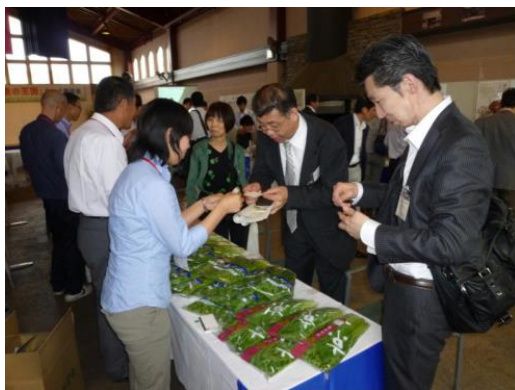


平成25年度の実施事業 主な取り組み

(地域交流イベント等の実施により丹後地域の活性化を図る事業)

■異業種交流セミナー



大商談会(10月)



協力会 会員交流の日(12月)



協力会 異業種交流会(1月)

■月例祭 (毎月第3日曜日開催)



地元農家による軽トラ市



会員企業等による地元産品等の販売等



ステージイベント

■「丹後・食の王国」構想の推進

都市部での販売促進とPR



京都駅ナカ(9、10月)

京都梅小路公園 街ナカ(10月)
京都「九条ねぎ」フェスティバル



東京フードセレクション(10月)

丹後・食の王国「マルシェ」を月例祭と同時開催(9月、3月)
丹後の農林水産物の情報発信(展示、体験、試食、販売)
～郷土食、長寿食、学校給食(食育の日の郷土食)アピール～



生産者等と連携した体験(右:春野菜の浅漬けづくり)

豆から育てて美味しい味噌をつくらう
大豆の栽培(6/23、8/18)、味噌づくり(2/16)
地元農業者と連携

高校生レストラン・1dayカフェ・交流会

10月月例祭 丹後高校生食まつり（前編）

網野高校 経営企画科 : 丹後ばらずし販売・体験教室
 峰山高校 茶道部 : いちにち茶屋
 海洋高校 ボランティア部 : 鯖カレー



11月月例祭 丹後高校生食まつり（後編）

福知山淑徳高校 家政科 : ワンプレートランチ
 宮津高校 茶道部 : いちにち茶屋
 加悦谷高校 茶道部 : 与謝野サンド（鹿肉ロースト・豆乳コロッケ）

最後は交流会



公園の魅力アップにも
力を発揮



パーゴラ、鍵かけフェンスのデザイン・製作
 （宮津高校建築科・峰山高校産業工学科）

※ 調理から販売・接客までを高校生が担当

地元食材を活かした新商品

黒クロのシリーズ



黒丹バーガー

竹炭入りパウダーの入った米粉バンズに京都府が全国有数の水揚げを誇るサワラのフライを挟んだバーガー



黒丹ラーメン

黒大豆醤油を使用、湯葉と豆腐入りラーメン

下左: 白丹ラーメン(豆乳使用、湯葉と豆腐入り)

下右: 赤丹ラーメン(味噌使用、おろしにんにく、唐辛子)も誕生・・・



丹後地ビール

(丹後王国ものがたり)



ビアソムリエの資格を持つ職人がマイスター(丹後コシヒカリ仕込)、ライラガー(ライ麦仕込)、スモーク(燻製麦芽仕込)の3種の地ビールを製造。このうち、スモークがインターナショナル・ビアコンペティション2013で金賞受賞

黒丹ソフト

竹炭パウダーと黒ゴマソース入りの体に優しいソフトクリーム

右は**白黒コンビ**

竹黒丹ソフトとバニラのツートンソフト



抹茶ババロア

地元産抹茶、牛乳、卵を使用した新作スイーツ



ゆーらびあワイン

園内のブドウ畑で栽培しているセーベル種の白ブドウ、赤ブドウから白、赤、樽赤を製造(醸造は天橋立ワイン(株)に委託)