



天地山海にいきづく和の源流

海の京都



福知山城

福知山市



あやべんゼスクエア

綾部市



ちりめん街道

与謝野町

全国の道路情報について詳しくは 日本道路交通情報センター

電話番号案内Webサイト
URL: <http://m.jartic.or.jp/>
携帯短縮ダイヤル (携帯電話・PHS専用) **#8011**

※携帯やPHSで#8011をダイヤルすると、最寄りのセンターにつながりオペレーターがお応えします。また、QRコードから各地域のセンターの電話番号を検索できます。

全国共通ダイヤル **050-3369-6666**
センターにつながりオペレーターが応答

全国高速ダイヤル **050-3369-6700**
高速道路情報をお知らせする専用ダイヤル

道路交通情報Now!! <http://www.jartic.or.jp/> (PC専用)

海の京都

言の葉のおすすめ処

伊根町のおすすめ



伊根ざり
伊根町は、日本三大がり漁場のひとつに数えられています。冬場に旬を迎える伊根がりは、特にがりがやがで白く上がついたのがおススメです。脂ののったぷりぷりと出汁にくぐらせた、ほどよく脂が落ちいくらかでも食べられる絶品です。

宮津市のおすすめ



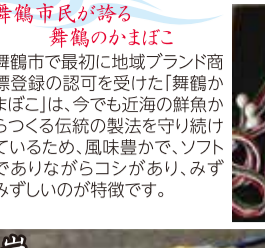
サバの桜干し
当店自慢のサバの桜干しは、みりんを一切使用せずに、たまり醤油に漬け込んだ自慢の商品です。ご購入ご注文数も一番多い人気の商品で、皮の方を焦げ目がつく程よく焼いて頂きますと、より一層美味しく味わって頂ける商品です。当店おススメ、自慢のサバ桜干しを、まあ〜食べてみて〜なっ!! お〜うま〜っ!!

京丹後市のおすすめ



間人ガニ
日帰り漁のため鮮度抜群、姿、身は最高級級のタガが旨です。漁獲量が少なく幻のカニと呼ばれていて、漁期は11月初旬〜3月下旬まで。

舞鶴市のおすすめ



舞鶴のかまぼこ
舞鶴市で最初に地域ブランド商標登録の認可を受けた「舞鶴かまぼこ」は、今でも近海の新鮮からつくられた伝統の製法を守り続けているため、風味豊かで、ソフトでありながらコシがあり、みずみずしいのが特徴です。

網くわ



橋立海産センター
橋立海産センターでは、厳選された素材を使い、網くわをいかに焼かしてあげています。プリプリの食感はおもたせのものです。是非一度、御賞味下さい。(いとより網くわ、いけそうら使用)

宮津風



天橋立ビューランド
当店自慢の宮津風ソースかつ丼は、オリジナルのあさり串揚げと、ご飯にのせたキャベツを少し甘めの特製ソースでからめると、いっそう美味しくお召し上がり頂けます。

与謝野町のおすすめ



クアハウス岩滝
旧岩滝町(現与謝野町)に古くから伝わる焼肉(鉄砲)をクアハウス岩滝オリジナルに仕上げました。与謝野町産の特選米に旨味を添えて国産牛のしぐれ煮をギュギュッと詰めた、クアハウス岩滝オリジナル鉄砲(丹後)で一番美味しい自自あり!

海産物ショッピング ちくわ製造・美濃販売

橋立海産センター

天橋立を一望できるお食事処 **瑞松苑**

京都府宮津市国分10番地
TEL0772-27-1488
<http://www.kkmatsui.com>

