



～「食の京都」丹後いちおし食材プロモーション事業～
「食の京都」ビストロ丹後の開催について

丹後広域振興局では、丹後の観光資源である「食」の魅力をプロモーションし、新たな観光客の取り込み及び地元産食材の消費拡大を推進しているところですが、この度、その一環として、京丹後市久美浜地区の食材を中心に京都市内ミシュラン1つ星レストラン「Restaurant MOTOÏ」とコラボレーションした料理イベント「『食の京都』ビストロ丹後」を開催しますので、事前の周知と当日の取材をよろしくお願いたします。

1 日 時

令和5年3月8日（水） 19：00～21：30

2 場 所

京都信用金庫 Question ビル 8階 DAIDOKORO
(京都市中京区河原町通御池下る下丸屋町 390-2)

3 内 容

京丹後市久美浜地区を中心に丹後の魅力ある食材を生産する生産者等が地域と食の魅力を伝えるとともに、「Restaurant MOTOÏ」の前田元シェフによる食材の魅力を活かした料理を共に楽しみながら、丹後地域の食と地域の魅力をより深く知っていただきます。

4 当日ゲスト

Restaurant MOTOÏ 前田元様
合同会社 tangobar 関奈央弥様
有限会社丹後ジャージー牧場ミルク工房そら 平林学様
久美浜湾養殖技術研究会・漁師 豊島淳史様
日本海牧場 前田隆様

5 参加方法

別添チラシに記載の二次元コードから専用サイトにて申し込み
(参加者15名、参加費10,000円)

6 主 催

京都府丹後広域振興局、コミュニティキッチン DAIDOKORO (株式会社 Q's)

7 当日の取材について

3月6日（月）17時までに下記問い合わせ先に連絡

【本報道発表に関するお問合せ】

京都府丹後広域振興局農林商工部農商工連携・推進課
主幹兼係長 野田 TEL:0772-62-4315
(担当者：島村)



ミシュラン一ツ星シェフと、
丹後の漁師・農家による食と地域を楽しむ一夜。



料理人

レストランMOTOI 前田元シェフ

ゲスト

丹後シャギー牧場 平林学氏

漁師(久美浜湾) 豊島淳史氏

日本海牧場 前田隆氏

案内人

丹後バル主宰 関奈央弥氏



※写真はイメージです。



ご予約は
こちらから>

後丹口トビスト

京都の食

—— 二〇二三年三月八日(水) ——

会場 | コミュニティキッチン DAIDOKORO 日程 | 2023.3.8 19:00-21:30
京都市中京区河原町通御池下る下丸屋町390-2 QUESTION 8F
主催 | 京都府丹後広域振興局 運営 | 株式会社 Q's

(参加費) 15名 10,000円 (限定)