

丹後とり貝

宮津天橋立

2014年 初夏

全国初！大型トリガイ育成に成功した
技術力と、穏やかな海が育んだ
高級ブランド食材！

高級味

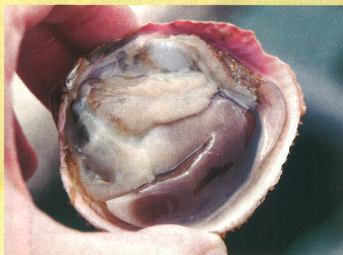
グルメが認めた



確かな信頼 京のブランド産品認証
安心安全の京都宮津・舞鶴・京丹後産



写真提供: JF京都



大きさと肉厚さが特徴の丹後とり貝

丹後地方ではこの大型で肉厚な丹後とり貝を利用した多種多様な料理をご用意し、旅の皆さまをお待ちしています。

丹後地方ではこの大型で肉厚な丹後とり貝を利用した多種多様な料理をご用意し、旅の皆さまをお待ちしています。

京都府農林水産技術センター海洋センターでは、全国で唯一、この大型トリガイを育てる技術を完成させ、事業化に成功しました。
5月はじめに採卵、7月中旬頃に大きさ1センチサイズで生産者が育成を開始して、翌年5〜6月に殻付重量100グラム以上に成長したものを収穫します。この育成されたトリガイを、「丹後とり貝」とよんでいます。

全国初

大型トリガイ育成に成功

独自の技術開発

特徴1
美味

特徴2
特大

特徴3
安全

大きくなると大味になると思われがちですが、丹後とり貝は大きくなるほど肉厚になり、柔らかく独特の甘みを深め、とてもおいしくなります。その大きさは一般のトリガイと比べると一回り以上も大きく、初めて見る人は必ず驚かれます。

安心してお召し上がりいただける「京のブランド産品」認証品です。



丹後とり貝 一般のとり貝

期間限定 6月上旬～6月下旬

※丹後とり貝がなくなり次第終了いたします。



宮津なら一流のとり貝料理が多種多様に楽しめます。店舗情報は裏面またはホームページへ！

(公社) 天橋立観光協会 TEL 0772-22-8030

〔発行〕宮津農水商工親連携会議
(宮津商工会議所事業推進課内)

各店舗のメニュー・営業時間など詳しくは

丹後とり貝屋処

検索

<http://torigai.miyazu-et.com/>



昼処マップ

宮津・舞鶴・京丹後で育った「丹後とり貝」は、グルメの間で「最高級」と言われるほどの品質。こだわりの会席料理はもちろん、お昼から気軽に味わえる昼処も集めました。

6月上旬～6月下旬までの期間限定、新鮮な丹後とり貝をご賞味ください。

各店舗のメニュー、営業時間など詳しくはWEBでご覧いただけます。

丹後とり貝昼処

検索

○出荷状況により提供できるメニューが限られる場合がございます。

○定休日、営業時間などを変更している場合がございます。事前に各店舗へお問い合わせの上お越しくだい。なお、6月下旬に入りますと丹後とり貝の出荷が終了している場合がございます。



文珠地区

文珠地区



amano-hashidate 幽斎
☎(0772)46-6878

天橋立ホテル
☎(0772)22-4111

橋立大丸本店
☎(0772)22-4151

対橋楼
☎(0772)22-2101

露天風呂の宿
ホテル北野屋
☎(0772)22-4126

松和物産
☎(0772)22-2451

料理旅館 鳥喜
☎(0772)22-0010

ワインとお宿千歳
☎(0772)22-3268

文珠荘
☎(0772)22-7111

玄妙庵
☎(0772)22-2171

天橋立ビューランド

宮津地区



四季睡花の
(茶六別館)
☎(0772)22-0206

文人墨客の宿
清輝楼
☎(0772)22-4123

割烹ぼん太
☎(0772)22-7110

料亭ふみや
☎(0772)25-1123

壽司・カニ料理 なみじ
☎(0772)20-1188

丹後四季料理 平の家
☎(0772)22-2419

宮津地区

宮津湾

宮津

宮津天橋立 IC

京都縦貫自動車道