



Amanohashidate
GASTRONOMY

天橋立ガストロノミー

～神が育んだ海産物と水産物の魅力を～

美食のまちづくり推進事業 価値創造ミーティング

～「単品の提供」から「エリアとしての体験」へ。持続可能な観光ブランドを共に創る～
「食を楽しむ・飲みたくなる滞在価値を高め」、「食を目的に来訪したくなる仕組み作る」を地域に定着させるために、海の京都・宮津エリアの魅力を最大限に引き出し、地域一体となったブランド化を共に描きませんか？ 職種や立場を越えて、「宮津の食の未来」を本音で語り合っていたく機会になればと思います。多くの皆様のご参加を心よりお待ちしております。

■2日目(3月10日):価値創造ミーティング

「食」ブランド化についての意見交換会

◆開催概要

日時：2026年3月10日(火) 11:00～13:00(予定)

場所：みやづ歴史の館(3階大会議室)

◆目的

- ・「食」を柱に、観光客を呼び、地域全体の売り上げと満足度を高める
- ・「地域食材や自店の味」をブランド化し、飲食機会を増やし、宿泊率向上へ繋げる など

◆一部：講演会：「食を楽しむ・飲みたくなるまちづくり」：奥田シェフ・高橋事務局長

テーマ：現場で無理なく継続できるブランド化の工夫

- ・地産地消を生み出す好循環サイクルについて
- ・「食」を持続可能な観光ブランドに昇華させる手法 など

◆二部：意見交換会：現場目線で語り合う、食を活用した観光誘客のヒント探し

何かを決定する場ではなく、日々の商売の中で感じる『宮津の食』の魅力や課題を共有し、どうすればもっとお客様に喜んでもらえたり、どうすれば「宮津市の食」を目当てに来訪していただけるのか、ぜひ皆さんの声を聴かせてください。

■1日目(3月9日):公開・料理研究会のご案内

日時：2026年3月9日(月)15:00～17:00予定

場所：橋立ベイホテル

◆目的：食のブランド化に向けた「食×酒のマリアージュ」をイメージさせるレシピづくり

◆内容：昨年、提案のあった「天橋立ガストロノミーレシピ」のブラッシュアップと新レシピの提案

現在、市内2事業者が実際に提供されているメニューのブラッシュアップと新レシピの提案を公開形式で実施します。

研究会の様子を間近で観てみたい方、自店のメニューづくりの参考にされたい方は、3月10日同様、事前にお申込みください。

お申し込みはこちら

<https://forms.office.com/r/X954D0fwnh>

※【1日目または2日目のみ参加】または、【2日間とも参加】のいずれもお申込みいただけますので、お気軽にご参加ください。

※会場確保等の関係から、お申込みは3月3日(火)までに、ご入力お願いいたします。

■お問い合わせ先：株式会社JTB 京都中央支店 田中(t.tanaka082@jtb.com)

