

宮津遺産に4産品を認定しました。

宮津農水商工観連携会議では、当会議のコンセプト「天・地・山・海の「しあわせ」宮津遺産」に該当する産品を「宮津遺産」として認定し、PRすることで商品価値を高め、事業者の売上アップに繋げる取組を進めています。

この度、「宮津遺産」に申請のあった産品について、宮津遺産認定審査会で審査した結果、1月1日(月)に宮津遺産として次の4産品を認定しました。

○丹盛有限会社 いわし鮓

昭和61年の「宮津市村おこし事業」の商品開発をきっかけに誕生した商品です。新鮮な真イワシを3枚におろし、うす塩をして軽く酢でしめることで味が際立ち、青魚特有の臭みもなくさっぱりお召し上がりいただけます。ほおばると、シャリッと心地よいさらしネギの食感とともに、さわやかな生姜の風味が広がり、噛みしめるごとにイワシの旨味が湧き出てくる絶妙な味わいです。



○有限会社料亭ふみや 焼き鯖すし

新鮮な鯖をこんがり焼き上げ、十分に脂ののった焼き鯖とすし飯との間にしょうがを挟んだボリュームたっぷりの焼き鯖すしです。身は程よく脂がのって、しっとり肉厚。すし飯としょうがの風味とともに香ばしさが口いっぱい広がる老若男女に食べやすい味です。



○後藤商店 乾燥ナマコ

かつて 漁師町、府中地区で数件あった ナマコ加工業者も現在は後藤商店だけとなってしまいました。

京都の海のナマコを大事に育てながら宮津のナマコ加工を守っています。中華や和食の高級素材の乾燥ナマコは滋味豊かで中国ではアンチエイジングの食べ物として万人に愛されています。生食のナマコとは一味も二味も違うぷりぷりの食感をお好みの味でお楽しみいただけます。(戻し方料理レシピの冊子付)



○後藤商店 干しこのわた

日本の三大珍味(うに・からすみ・このわた)のひとつで昔から食通をうならせてきた「このわた」ですが、保存や持ち歩きが難しく大変高価なこともありなかなか口にすることはできませんでした。

減塩のこのわたを原材料に、後藤商店に伝わる確かな技術で作った「干しこのわた」は、いつでも手軽に本物のこのわたが味わえる画期的な商品です。

