

施設名	メニュー名	料理メニューの特徴 など
①ファーマーズマーケットたわわ朝霧	<p>丹波大納言ミニクロワッサン食パン 料金:300円 毎日販売</p> 	<p>●直売所で製粉したこだわりの米粉を使用。そこに全国的にも名高い大粒で香り豊かな「丹波大納言小豆」をふんだんに入れ込みました。小豆は、粒が崩れないよう、時間をかけて丁寧に炊き、濡れ小豆にしてあります。バターとのハーモニーがしっかり味わえるちょっと高級なミニクロワッサン食パンです。</p> <p>【総括総料理コメント】 バターの風味が利いたクロワッサン生地に、甘く炊いた大粒の丹波大納言小豆を練り込み、香り豊かで贅沢な食パンに仕上がりました。クロワッサン生地での米粉の食パンづくりに苦勞し、材料の配合や分量等を何度も検討しました。</p>
	<p>亀岡牛を味わいつくす3色パン (すき焼き、ビーフシチュー、カレー) 料金:300円 毎日販売</p> 	<p>●美しい水と空気の中で普通より長く飼育、成熟させた亀岡牛。その亀岡牛ともちもち食感の米粉パンの美味しさが引き立つよう、使用する肉の部位や味つけを工夫し、3つの味で楽しんで頂けます。ネーミングは昔懐かしいけど、新しい3色パンです。</p> <p>【総括料理長コメント】 特産の亀岡牛を贅沢に使った3色パン。米粉パンと具材のバランスにこだわり、亀岡牛の味を引き立たせました。「すき焼き味」の商品化は炭木店長の長年の夢。実現できて良かったです。</p>
②道の駅 京都新光悦村	<p>京都丹波お巻き ～黒大豆入りだし巻き～ 料金:400円 11/23～11/27は毎日販売 以降は土日限定販売</p> 	<p>●南丹市園部町特産の美味しいお米、美味しい水にこだわった『お巻き』。地域に伝わる「田舎のお母さんの味」をベースに地域の特産物である大粒の丹波黒大豆を園部町産玉子で作っただし巻きと合わせることで引き立たせています。</p> <p>【総括料理長コメント】 京都丹波でいつも身近にある『お巻き』。大粒の丹波黒大豆とふっくらした「だし巻き」の組み合わせにこだわり、黒大豆独特の食感を味わっていただけるようにしました。</p>
	<p>京都丹波鶏お巻き ～丹波黒どり鶏カツ巻き～ 料金:400円 11/23～11/27は毎日販売 以降は土日限定販売</p> 	<p>●特産のきめ細かい肉質、ほどよい歯ごたえとコクのある「丹波黒どり」を使用し、ボリュームのあるカツにした『鶏お巻き』。実山椒が良いアクセントになり、ちょっと大人の味わいです。</p> <p>【総括料理長コメント】 地元特産の味わい深い「丹波黒どり」を使用し、ボリューム感のある「お巻き」に仕上げました。アクセントに地元産の実山椒を利かせています。</p>
③道の駅 スプリングスひよし	<p>壬生菜屯所鍋(猪鹿鶏) 料金:6,480円 レストラン桂川 要予約</p> 	<p>●全て地元産の鹿肉(もみじ)、猪肉(ぼたん)、丹波地どりを使用。どれも生産者こだわりのお肉ばかりを集めました。3種類の極上のお肉に壬生菜や大黒本しめじなど、京都丹波の特産野菜が脇を固めます。鹿肉をあえてしゃぶしゃぶして黒豆ポン酢で召し上がって頂きます。あっさりしながらこだわりの食材一つ一つが味わい深い、お鍋ができて良かったです。</p> <p>【総括料理長コメント】 極上の鹿肉(もみじ)、猪肉(ぼたん)、鶏肉の旨みが亀岡産黒豆ポン酢で引き立つ、これまでにはない鍋ができました。昔から地元で食べられていた豚肉+壬生菜+お揚げの「屯所鍋」の豪華バージョンです。</p>

施設名	メニュー名	料理メニューの特徴 など
④道の駅 和	<p>焼鮎寿司 料金:750円 1日10パック限定</p> 	<p>●魯山人も愛した和知の鮎。焼いた鮎をかやぶき屋根の中で干し、出汁のもとにしていた昔の習慣をヒントに、鮎の旨味を閉じ込めました。鮎を知り尽くす、和知だからこそ作ることのできたお寿司です。</p> <p>【総括料理長コメント】 魯山人も愛した和知の鮎。その鮎をふんだんに使った他には無い「焼鮎寿司」が完成しました。鮎と酢飯のバランスなど工夫しました。</p>
	<p>京丹波ばふえ (黒豆ソフトクリーム添え) 料金:430円 1日15個限定販売</p> 	<p>●丹波栗、丹波黒大豆など全国的にも名高い特産物に甘みが強いさつまいもを加え、パフェに仕上げました。素材の美味しさと甘みがギュッと詰まるよう、調理法と大きさにこだわり、一口ごとに「森の恵み」を楽しんで頂けます。</p> <p>【総括料理長コメント】 丹波栗、丹波黒大豆など特産物を彩り豊かに入れ込んだ京丹波町ならではの贅沢なパフェ。特に丹波栗のおいしさを引き立てる調理法にこだわりました。黒豆ソフトクリームとの相性も抜群です。</p>
⑤京都トレーニングセンター (レストランフレール)	<p>京丹波ポーク森のソース 料金:1,000円 レストランフレール 平日5食 土日10食限定販売</p> 	<p>●肉質、脂の甘みにとことんこだわり、じっくり時間をかけて育てた京丹波ポーク。良質な生乳から作ったミルク風味たっぷりの畜産農家自家製のモッツアレラチーズ。そこに地元産ハタケシメジのデミグラスソースを加えました。付け合わせの野菜も含め、全てが京丹波町産の食材。それぞれの素材が持つ美味しさ素材の味を生かしました。</p> <p>【総括料理長コメント】 京丹波ポークの甘み、うま味をハタケシメジを加えたソースと地元産モッツアレラチーズでバージョンアップ。付け合わせの野菜も全て地元産で揃え、ワンランク上の素敵なメニューに仕上がりました。</p>
道の駅 スプリングスひよし	<p>地域版・森の京都井 料金:1,620円 レストラン桂川 毎日販売</p> 	<p>●丹波牛をローストビーフ、地元日吉町の京丹波高原豚は角煮、そして、丹波地鶏を山賊揚げにしました。そこに日吉町特産の壬生菜、大黒本しめじや万願寺とうがらしのパウダー等、森の京都、京都丹波、南丹市日吉町の食材をギュッと詰め込みました。</p> <p>そこに黒豆出汁茶を加え、二度美味しい！どこから食べても“森の京都”なスペシャル丼です。</p>