

調理師専門学校が食を通じた地域活性化へ貢献！

## 未来の担い手が創る地産地消のレストラン in 宮津！【特別ランチ営業】

～観光誘客と担い手育成を行い未来へ継承～

学校法人大和学園京都調理師専門学校（京都府京都市／校長 田中幹人）は、京都府宮津市（市長 城崎雅文）と連携し、京都・太秦で予約が取れないレストランとして地域住民を中心に愛されている学生レストランを地域活性化、食の魅力の推進のため、宮津市内で特別に営業を行います。

宮津市の象徴である「天橋立」が、国内初の名勝に指定されてから令和4年3月8日をもって100年を迎えることから本校でも「食」を通じて、さらに宮津の食が持つ奥深さや魅力を発信し、宮津の食文化の維持拡大と生産者や飲食店を支え、地域経済の活性化や観光振興等に繋げることを目指します。

【日時】令和4年9月1日（木）、2日（金）、9月3日（土） ※各回12時スタート（14:30終了予定）

【場所】Hotel & Resorts KYOTO-MIYAZU 「セレストポート」（京都府宮津市字田井小字岩本58）

【予約 URL】<https://restaurantavenueinmiyazu2022.peatix.com>

【城崎雅文市長コメント】本市内にも多くのご卒業生がおられる、京都調理師専門学校の優秀な学生に宮津にお越しいただき、その腕を振るっていただけることを、私自身大変楽しみにしております。

学生の皆様には、いつもとは違う観光地のホテルのレストラン会場で、宮津の豊かな自然と穏やかな日本海の恵みを受けた食材を使って、その手腕が存分に発揮される場所となるようご期待申し上げます。そして、ここでの経験を今後の活動に繋げていただくとともに、将来、宮津での事業展開を視野に入れていただけますと幸いです。

市民の皆様におかれましては、地元の食材の良さを再確認する機会としてだけでなく、調理を専攻する若者の豊かな発想と高い技術を体感していただく場として、ぜひご来場くださいますようお願いいたします。

【田中幹人校長コメント】この度、京都・太秦で人気の学生レストランが宮津市内で実現できることとなりました。京都調理師専門学校、宮津市、市域の生産者等が協働し食を通じた地域活性化、観光振興へ寄与するプロジェクトとなるよう、学生・教職員一同準備しております。ぜひ特別営業期間中は、宮津へ足をお運びください。

### 未来の担い手が創る地産地消のレストラン in 宮津プロジェクト



京都調理師専門学校では、和食・フレンチ・イタリアンの3つのレストランがあります。学生が運営するこのレストランでは、調理技術に加え、接客サービスや店舗経営の知識も学んでおり、連日満席の人気レストランです。今回の宮津市での事業は、調理師専門学校がプロデュースする日本でも珍しい地域活性化を「食」を通じて実現します。学生ならではの柔軟な発想でレストランを創り上げます。ご期待下さい！

#### 【プロジェクトに関するお問い合わせ先】

学校法人大和学園 法人事務局  
杉山（TEL：075-241-0891）  
（mail:kyoku\_jinzai@st.taiwa.ac.jp）

〈プロジェクトサイト URL〉 <https://taiwamiyazu2022.hp.peraichi.com/>



2022年7月27日（水）よりプロジェクトの公式サイトがオープンしております。  
本サイト経由 Peatix ページにて予約を順次受け付けております。

### 当日の特別メニュー

テーマ：「宮津を和と洋で味わう特別メニュー」

料金： 7.700 円（飲み物・税・サ込）※当日現金払いのみ対応

内容：

- ・和と洋の前菜 3 種盛り合わせ
- ・椀物
- ・パスタ料理
- ・メインのお肉料理
- ・小さな御飯
- ・デザート盛り合わせ
- ・自家製パン
- ・コーヒー または 紅茶

※コース料理はアルコールもしくはノンアルコールがペアリングでセットとなっております。アルコールコースかノンアルコールコースをお選びください。

※当日はメニュー表にアレルギー表記代表 28 品目を記載しておりますが特別メニューとなっているため、個別のアレルギー対応はいたしかねますこと予めご了承ください。

※小学生以上のお子様はご来店可能です。（ただし、お子様向けメニューの設定はございません。）



## 【学校法人大和学園と宮津市について】

2013年より京都府宮津市と学校法人大和学園では連携協定を締結。この協定は、宮津市と大和学園が料理・土産物開発、食育の推進に関して連携をしていくなかで、相互の人的、物的、知的資源を交流し、観光振興及び人材育成を図っていくことを目的としています。地域の食や観光関連事業者のサポートを始めとする宮津市のまちづくりや、京都府の「海の京都事業」の支援そして、天橋立や大江山をはじめとした宮津市の豊かな自然環境を学生の学習フィールドとして大いに活用しています。

## 【学校法人大和学園】



1931年創立。京都市内で4万人を超える卒業生ネットワークを誇る専門学校運営を主体とする学校法人。「栄養、医療・福祉、調理、製菓・製パン、食育、ホテル、ブライダル、ツーリズム」分野の職業教育を実施し、専門知識と技能やホスピタリティマインドと人間力を兼ね備えたスペシャリストを養成。料理教室等の生涯学習事業やコンサルティング事業も展開。

<https://www.taiwa.ac.jp/>

## 【宮津市】



京都府の北側に位置し、日本三景に数えられる「天橋立」を有する。天橋立は百人一首に登場するなど、古くから観光地として名高く、年間250万人以上の観光客が訪れる。若狭湾の穏やかな海で育つ丹後とり貝や丹後ぐじ（アカアマダイ）等は全国でも有数の人気食材となっている。

<https://www.city.miyazu.kyoto.jp/>

## 【天橋立 名勝指定100年、特別名勝指定70年】



日本三景天橋立（宮津市）が名勝100年特別名勝70年となる記念すべき2022年です。

## 【京都調理師専門学校 学生レストラン（京都太秦）】



京都調理師専門学校のキャンパス（京都市）には和食・フレンチ・イタリアンの3つのレストランがあります。学生が運営するこのレストランでは、調理技術に加え、接客サービスや経営の知識も学んでいます。

<https://www.taiwa.ac.jp/restaurantavenue/>