

# 「海の京都」7市町初のふるさと納税共通返礼品が完成！ 「12蔵元の日本酒飲み比べセット」 3月15日(火)～ふるさと納税の受付開始



京都府および府北部7市町で構成する一般社団法人 京都府北部地域連携都市圏振興社（海の京都DMO）は、企業提案型持続可能な地域づくり事業の一環として、株式会社ホリグチ（舞鶴市）と共同で海の京都らしい特産品セット商品の開発に取り組み、海の京都エリアにある全12蔵元の日本酒を詰め合わせた「海の京都 12蔵元 厳選の小瓶飲み比べセット」を造成しました。初めて7市町共通のふるさと納税の返礼品として3月15日（火）、提供されることが決定しました。加えてECサイト「海の京都市場」での販売も開始いたします。

## ■7市町全12蔵元の日本酒が一堂に、日本酒から自然・歴史を体感

コロナ禍の長期化で観光需要が落ち込む中、地域の名産品である日本酒を通じて海の京都に親しみ交流人口を増やし、コロナ収束後には旅行で訪れてほしいと「海の京都 12蔵元 厳選の小瓶飲み比べセット」を企画しました。海の京都エリアの福知山市、舞鶴市、綾部市、宮津市、京丹後市、伊根町、与謝野町と連携しふるさと納税の返礼品として提供するほか、ECサイト「海の京都市場」で販売します。

海の京都エリアの7市町にはそれぞれに酒蔵があり、南北70km以上ある広大なエリアに12の蔵元が点在しています。稲作文化発祥の地の伝承がある丹後は、御神酒の発祥の地でもあります。約600年前に書かれた丹後一の宮 元伊勢籠神社所蔵の文献に「伊勢の酒殿明神は丹後より勧請す。和朝の酒の根本是なり」とあり、丹後は伊勢神宮に日本酒の起源となる「酒」を伝えた起源の地でもあると記されています。各蔵元では、水量が豊富で口当たりの柔らかい水と、自然豊かな風土で栽培された良質な米を生かし、地域に根差した個性豊かな日本酒を生み出しています。今回は、12の蔵元自ら厳選した日本酒を、ご家庭で手軽に飲み比べができるセットです。日本酒から「海の京都」の豊かな自然や歴史を感じていただける商品です。



7市町全12蔵元の酒造をセット

## ■返礼品概要

- 品名：海の京都 12蔵元 厳選の小瓶飲み比べセット
- 申込期間：2022年3月15日（火）～5月31日（火） ※商品発送は7月1日（火）～
- 寄付額：3万円
- 内容：日本酒小瓶(各300ml) 12本セット  

【ハクレイ酒造】特別純米酒 香田	【吉岡酒造場】吉野山「大吟醸冷酒」
【熊野酒造】久美の浦 純米大吟醸	【木下酒造】玉川 純米吟醸 雄町
【白杉酒造】丹後のヒカリ	【竹野酒造】弥栄鶴 亀の尾蔵舞 純米吟醸
【池田酒造】まいづる吟醸純米	【若宮酒造】純米吟醸 綾音
【東和酒造】福知三万二千石 純米吟醸	【与謝娘酒造】丹後七姫 純米吟醸
【谷口酒造】丹後王国 純米吟醸	【向井酒造】古代米酒 伊根満開
- ふるさと納税：「さとふる」（福知山市、舞鶴市、綾部市、宮津市、伊根町、与謝野町）  
<https://www.satofull.jp/>  
 京丹後市ふるさと納税特設サイト  
[https://furusato-kyotango.jp/?affiliate\\_id=81ZxafCHNPGkNkdUVN0A34EFLGpY03daor3vOE1y](https://furusato-kyotango.jp/?affiliate_id=81ZxafCHNPGkNkdUVN0A34EFLGpY03daor3vOE1y)

■ECサイト：海の京都市場 <https://www.rakuten.ne.jp/gold/uminokyoto/>

ぜひ、貴社媒体でお取り扱い頂きますようお願い申し上げます。ご不明な点はお気軽にお問合せ下さいませ。

●企画に関するお問い合わせ●

海の京都DMO総合企画局 担当：横山・安達  
TEL：0772-68-5055 E-mail:info@uminokyoto.jp

◆報道関係者からのお問い合わせ◆

海の京都DMO広報事務局（ラプレ内） 担当：田村・岡本  
TEL：06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp

## ■「海の京都 12蔵元 厳選の小瓶飲み比べセット」の日本酒紹介



7市町に12の蔵元が点在



個性豊かな日本酒をご家庭で

【 蔵元 】  
1)商品名  
2)商品の特徴

商品詳細はこちらをご覧ください ⇒ <https://www.uminokyoto.jp/feature/detail.php?spid=156>

### 【ハクレイ酒造】(宮津市) MAP①

1)特別純米酒 香田(こうでん)  
2)与謝野町の契約栽培田で減農薬有機で栽培した山田錦100%と超軟水の仕込み水で作ります。華やかな香り、すっきりとした味わいが特徴。お米本来の美味しさを活かしました。

### 【吉岡酒造場】(京丹後市) MAP②

1)吉野山「大吟醸冷酒」  
2)酒米「祝」と「山田錦」で仕込んだ旨みある大吟醸。丸みのある味わいや芳醇な香りが特徴です。全量、槽(ふね)でしぼっています。

### 【熊野酒造】(京丹後市) MAP③

1)久美の浦 純米大吟醸  
2)兵庫県産山田錦を使用。精米歩合は48%。厳寒時期を選び全て手作業で長期間かけ造っています。極めて淡麗ながらふくらみのある味わいと豊かな吟醸香が特徴です。

### 【木下酒造】(京丹後市) MAP④

1)玉川 純米吟醸 雄町  
2)「幻の酒米」と言われる雄町を使い、豊かな旨味と草やハーブを思わせる香り。料理との相性は幅広く、特に山菜、筍、菜の花など、アクや苦味のある食材に合わせるのがお薦めです。

### 【白杉酒造】(京丹後市) MAP⑤

1)丹後のヒカリ  
2)食用米のみを使って日本酒を造る白杉酒造が初めてコシヒカリで挑戦した一本。コシヒカリの旨味と華やかな吟醸香は、冷やでも燗でも飲むシチュエーションを選びません。食中酒としてもおすすめです。

### 【竹野酒造】(京丹後市) MAP⑥

1)弥栄鶴 亀の尾蔵舞 純米吟醸  
2)網野町の米農家・梅田和男氏の育てた「亀の尾米」の赤い稲穂の突然変異種「丹亀の尾(たんかめのお)」を使用。メロンのような香りやフレッシュな泡感、爽やかな酸味と甘みが楽しめます。

### 【池田酒造】(舞鶴市) MAP⑦

1)まいづる吟醸純米  
2)京都府だけで栽培されている酒造好適米「祝」を100%使用。柔らかい味わいを常温か少し冷やしてお楽しみください。

### 【若宮酒造】(綾部市) MAP⑧

1)純米吟醸 彩音  
2)京都丹波産五百万石100%使用した純米吟醸。スッキリとした飲み口が特徴の純米吟醸です。

### 【東和酒造】(福知山市) MAP⑨

1)福知山三万二千石 純米吟醸  
2)京都府産の山田錦を全量使用し、低温で長期間醸しました。フルーティな豊かな香りとすっきりとした味わいが特徴です。

### 【与謝娘酒造】(与謝野町) MAP⑩

1)丹後七姫 純米吟醸  
2)京都府産の酒米を使い、厳寒の冬に醸したこだわりの一本。華やかな香りと米の旨みのバランスの取れた、コクのある純米吟醸です。

### 【谷口酒造】(与謝野町) MAP⑪

1)丹後王国 純米吟醸  
2)与謝野町で作られた「祝」のみを使用。ふくよかな味やおだやかな香りです。干し魚や酒粕を多めに入れた粕汁などにも合います。

### 【向井酒造】(伊根町) MAP⑫

1)古代米酒 伊根満開  
2)丹後産古代米を使用した赤色の日本酒。ロゼワインのような甘酸っぱい酒質で洋食、チーズと相性が良くオンザロックから熱燗まで幅広い温度帯で楽しめます。

## ■一般社団法人 京都府北部地域連携都市圏振興社(海の京都DMO)について

京都府および北部7市町(福知山市、舞鶴市、綾部市、宮津市、京丹後市、伊根町、与謝野町)が、観光地域づくりの推進、交流人口の拡大・定住促進及び京都府北部地域連携都市圏の取組の具体化により、京都府北部地域全体の振興に寄与することを目的に2016(平成28)年に設立した組織です。

ぜひ、貴社媒体でお取り扱い頂きますようお願い申し上げます。ご不明な点はお気軽にお問合せ下さいませ。

●企画に関するお問い合わせ●

海の京都DMO総合企画局 担当:横山・安達  
TEL: 0772-68-5055 E-mail: info@uminokyoto.jp

◆報道関係者からのお問い合わせ◆

海の京都DMO広報事務局(ラプレ内) 担当:田村・岡本  
TEL: 06-4708-3766 E-mail: pr@raple.co.jp