

京都丹波

あゆの魅力発信フェア

2025

5/31_土・9/30_火

亀岡市・南丹市・京丹波町
京都市右京区京北地域の40店舗が参加!

スタンプラリー実施中!

食べて 買って 体験して
当てよう!!

合計

124名様に//

スタンプラリーに参加いただいた方の中から抽選で

- 友釣りプレミアムペアチケット(2組4名)
- あゆ加工品セット(20名)
- あゆオリジナルグッズ(100名)

京都丹波の魅力発信フェア店舗マップ



第43回 全国都市緑化フェアin京都丹波

開催期間
2026年9月18日(金)~11月8日(日)

拠点・会場
亀岡市・南丹市・京丹波町の5カ所



フェアに関する情報は
こちらから



京都丹波の魅力発信フェア

食べて、買って、体験して当てよう!

スタンプラリー実施中!

スタンプラリー実施期間

2025

5/31(土)・9/30(火)

- 1 店舗に来店された方に
応募ハガキを配布。
- 2 対象店舗のスタンプを押す。
- 3 景品を選んでハガキを郵送。

2組4名様



友釣り
プレミアムペアチケット

講師指導の下、
あゆの友釣り体
験をすることがで
きます!

20名様



あゆ加工品セット

甘露煮、焼きあゆ
など、あゆの加工
品を詰め込んだ
セットです!

100名様



あゆオリジナルグッズ

京都丹波あゆ
オリジナルグッズ
です!

※写真はイメージです



京都丹波
みどりの
里まつり



主催：京都府南丹広域振興局

後援：公益社団法人 京都府観光連盟

買う!

あゆの商品が 買えるお店

保津川あられ本舗 霞館工場直売店

ほづがわあられほんぽ あられかんこうじょうちくばいてん

亀岡市大井町並河3-11-45

☎ 0771-22-7780

📖 鮎あられ、若鮎

📅 年中無休(元日を除く) ⌚ 9:00~18:00

👉 京あられの専門店です。種類豊富なあられと和菓子をお楽しみいただけます。



和菓子処 匠大 わがしどころ たくひろ

亀岡市篠町馬掘東垣内1-1

☎ 0771-20-4134

📖 若鮎

📅 水 ⌚ 9:00~18:00

👉 丹波の素材をふんだんに使用した安心・安全の和菓子づくりをしています。



道の駅「京都新光悦村」 みちのえき「きょうとしんこうえつむら」

南丹市園部町曽我谷縄手15-3

☎ 0771-68-1100

📖 鮎の甘露煮

📅 月(祝日の場合は翌日休) ⌚ 9:00~18:00

👉 地元産にこだわり、米・野菜など、皆様に喜んでいただける特産品を販売。



七福堂 しちふくどう

京丹波町本庄野間10

☎ 0771-84-0022

📖 若鮎

📅 日 ⌚ 7:30~19:30

👉 家族経営で地元産の食材をはじめとした和菓子づくりを営んでいます。



道の駅「瑞穂の里・さらびき」 みちのえき「みずほのさと・さらびき」

京丹波町大朴休石10-1

☎ 0771-88-9350

📖 若鮎(夏期のみ)、鮎の佃煮

📅 第2・第4木曜日 年末年始 ⌚ 9:00~18:00

👉 緑豊かな自然の中で、野鳥のさえずりを聞きながらひと時の時間をお過ごし下さい。



物産市場 アトリオ ぶっさんいちば あとりお

亀岡市余部町宝久保1-1

☎ 0771-24-8888

📖 若鮎

📅 第4木曜日、年末年始 ⌚ 9:00~17:00

👉 厳選された黒毛和牛“亀岡牛”をはじめ、地域の加工品などを販売。また、農産物直売所「ガレリア朝市」も併設。



洋菓子館ベルジェノア ようがしかん べるじえのあ

亀岡市東つつじヶ丘曙台

☎ 0771-22-5553

📖 クッキー(おさかなの形です)

📅 水 ⌚ 9:00~20:00

👉 手作りりで自然志向のふんわり優しいベルジェノアの洋菓子を御堪能下さいませ。



米儀福寿堂 こめぎふくじゅどう

南丹市八木町八木東久保37-11

☎ 0771-42-2245

📖 若鮎

📅 水、第3日曜日 ⌚ 9:00~18:00

👉 人気は大臣賞を受賞した栗ともちの入った最中、「栗大納言」。他にも八木城主にちなんだ「如安」もあります。



美山ふるさと株式会社 ふらっと美山 みやまふるさとかぶしきがいしゃ ふらっとみやま

南丹市美山町安掛下23-2

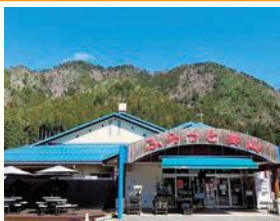
☎ 0771-75-0190

📖 鮎の甘露煮、一夜干し

📅 12月第3水、1月2月水 ⌚ 9:00~17:00(10~6月)

12月31~1月2日 9:00~18:00(7~9月)

👉 鹿肉、卵をはじめとした、美山のお土産物が一堂に会する美山の台所です。



道の駅「京丹波味夢の里」 みちのえき「きょうたんばあじむのさと」

京丹波町曾根深シノ65-1

☎ 0771-89-2310

📖 若鮎、鮎の甘露煮、鮎の一夜干し

📅 なし ⌚ 6:00~21:00

👉 京都丹波特産品や、京都を代表するお土産物を取り揃えています。



山下秀製菓 やましたひでせいか

京丹波町橋爪ハサマ4-3

☎ 0771-86-0039

📖 若鮎

📅 元日 ⌚ 7:00~19:00

👉 手作りりにこだわり、毎日できたてのお菓子を店頭に並べます。



体験する!

日本最古 生身天満宮 にほんさいこ いきみてんまんぐう

南丹市園部町美園町1号67

☎ 0771-62-0535

📖 鮎みくじ(300円)、鮎の御朱印(500円)

📅 なし ⌚ 9:00~17:00

👉 鮎の印をあしらった「鮎の特別御朱印」や、竿で釣る「鮎みくじ」をご用意しています。



大堰川漁業協同組合 おおいがわぎょぎょうきょうどうくみあい

南丹市日吉町天若寺谷39-8

☎ 0771-72-1178

📖 あゆ釣り 日券:3,000円、年券:11,000円

📅 土日祝 ⌚ 9:00~17:00

👉 毎年、あゆ・うなぎを目的に釣り客が多く訪れます。支流での渓流魚釣りも人気で、変化に富んだ漁場となっております。



和知川漁業協同組合 わちがわぎょぎょうきょうどうくみあい

京丹波町長瀬川谷1-2

☎ 090-8822-0758

📖 あゆ釣り 日券:3,000円、年券:9,000円

📅 なし ⌚ 10:00~17:00

👉 昭和の美食家である北大路魯山人が認めた和知川のあゆを釣ることができます。



道の駅「和」鮎ガーデン みちのえき「なごみ」あゆがーでん

京丹波町坂原上モジリ11

☎ 0771-84-1008

📖 鮎のつかみ取り ※予約ある方がスムーズにご案内可能

(捕まえた分は全て購入)1尾 550円

📅 火(8月無休) ⌚ 11:00~15:30 17:00~21:00

土日祝11:00~21:00

👉 自分で掴んだ鮎を、その場で塩焼きで食べることができる、道の駅「和」の名物コーナーです。



美山漁業協同組合 みやまぎょぎょうきょうどうくみあい

南丹市美山町安掛寺ノ下31-1

☎ 0771-75-0210

📖 あゆ釣り 日券:4,000円、年券:14,500円

📅 6~8月(毎週木) ⌚ 8:30~17:00

それ以外は土日祝

👉 美山川で獲れるあゆは、全国のあゆの味を競う「清流めぐり利き鮎会」において、準グランプリを連続受賞する実績あり!



保津川漁業協同組合 ほづがわぎょぎょうきょうどうくみあい

京都市右京区梅津尻満町8

☎ 075-861-4609

📖 あゆ釣り 日券:3,000円、年券:13,000円

📅 土日祝 ⌚ 9:00~17:00

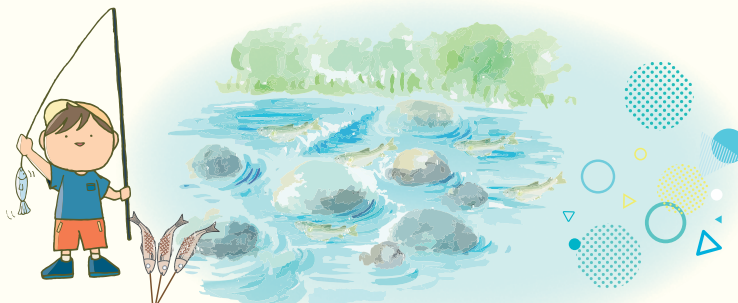
👉 嵐山の雅鮎、保津溪谷の荒鮎など、保津川の鮎は色んな表情で、あなたの挑戦をお待ちしています。



養生とは?

養生とは、地域特性を活かしながら、
季節に即した健康的なくらしや営みを
味わい、楽しむこと。

※養生の基本原則:「緩める」「温める」「整える」「補う」「鍛える」



食養生 京都丹波のあゆ



あゆは川底の石についている藻類を餌としており、この藻の香りから「香魚」と呼ばれるほど風味が豊かです。藻は育む水の違い、言い換えれば水を作っている森の特徴で香りが変わるため、川ごとに風味が異なると言われています。

特に、京都丹波の森林は、高い保水能力をもつ広葉樹が多く生息しており、森の地面に厚く積み重なった落ち葉は雨水をたっぷり吸収し、徐々に濾過されながら清水となって溪流に流れ出ています。そのため、南丹エリアの森林で作られる水は透明度も高く、有機物が多く含まれており、良質な藻を生みやすい水質であることが知られています。

それ故に、南丹の清流で育った藻を沢山食べた天然鮎の内臓(ハラワタ)の風味は絶品であり、且つビタミンAやビタミンB12、鉄分などが豊富であることから、免疫力アップや疲労回復、さらには生活習慣病の予防や認知症の予防など、多くの効果が期待されている「川の薬箱」です。

京都丹波は自然豊かで、季節の変化に富んだ素晴らしい環境です。是非その自然の恩恵を受けた自信作である「京都丹波のあゆ」をスタンプラリーの各店舗でご賞味ください。



明治国際医療大学 鍼灸学部
学部長・教授 伊藤和憲

すみや 亀峰菴 すみや きほうあん

要予約

鰻と鮎の懷石料理



当菴選りすぐりの”鰻と鮎の懷石料理”をお楽しみいただけます。この時期ならではの素材をふんだんに使用した、見た目にも涼やかな、夏らしい懷石料理です。京の夏を、どうぞ五感で味わってください。

南丹市美山町北揚石19-1
0771-77-0146
水
10:00～15:00
○ ×



御料理 玉川楼 おりょうり たまがわろう

要予約

京風季節会席

旬の素材をふんだんに使った京風会席料理をご用意しています。創業百年を越える老舗と伝統の味を昔ながらの手作りでお届けいたします。



南丹市安町90
0771-22-0036
水
昼 11:00～14:00
夜 17:00～22:00
○ ×



京風料理 新橋 きょうふうりょうり しんばし

要予約

鮎の塩焼き付き懷石コース



お造りや季節のお野菜・フルーツ付きコースです。亀岡牛と京野菜の陶板焼き、すき焼きも是非どうぞ。地産地消にこだわり四季折々の食材を厳選し提供します。

南丹市安町釜ヶ前50-3
0771-22-0078
不定休
昼 12:00～13:00
夜 17:00～22:00
○ ×

宮本屋 みやもとや

要予約

天然鮎会席、鮎の背ごし

鮎の会席料理をはじめとした、丹波の四季を鮮やかに感じさせてくれる旬の料理をご用意。鮎の塩焼きなど、一品料理も取り揃えています。

南丹市穂田野町佐伯大日堂32
0771-22-0635
木
昼 11:30～14:00(平日)
11:30～15:00(土日祝)
夜 17:00～19:00
○ ×



鮎の背ごし

お食事処 きたむら おしよくじどころ きたむら

鮎の天ぷら

美山産のそば粉を使用した、手打ちそばを提供しています。鮎の天ぷらと蕎麦の組み合わせは絶品です！

南丹市美山町北揚石19-1
0771-77-0146
水
10:00～15:00
○ ×



株式会社 淡路屋

要予約

かぶしきがいしゃ あわじや

鮎寿し

園部駅のすぐ近くに店を構える食堂、駅弁・仕出し弁当の老舗。「鮎寿し」は昭和初期から続き、同じく看板商品の「栗めし」とともに、名物駅弁として愛されています。

南丹市園部町小山東町溝辺14-5
0771-62-0339
不定休
9:00～18:00
○ ×



Guest House 遊 げすとはうす ゆう

要予約

鮎の塩焼き、鮎ごはん羽釜炊き

鮎のおどり串打ちから塩焼き体験、羽釜炊き体験等、バラエティー豊かな体験メニューを用意しています。ご希望に添った内容で(料金:要相談)お楽しみいただけます。

南丹市美山町野添一本松14番・13番1合併
090-3727-6868
水曜定休、木曜不定休
昼 11:00～16:00
夜 イン16:00～アウト10:00(農家民宿)
○ ×



鮎ごはん羽釜炊き

旬彩 一禾 しゅんさい いちか

要予約

鮎の塩焼き

毎年、解禁～8月には美山の鮎をご用意しています。事前のご予約が必要です。自家栽培の美味しいお米や野菜、その他地元食材をふんだんに使用してお食事を提供しています。京都市、大阪、兵庫など近隣府県からのお客様にも多くご利用いただいています。

南丹市美山町鶴ヶ岡柏原64-4
0771-76-0076
火曜日
《昼》水～月曜日 11:30～14:30(LO13:30)
《夜》木～日曜日 18:00～22:00(LO21:00)
○ ×



食べる!

※あゆの仕入れ状況により、メニューが提供できない場合がございますので、詳しくは各店舗へご連絡ください。

八光館 はっこうかん

要予約

天然鮎会席、あゆラーメン



あゆラーメン

春は桜満開の大堰川、夏は鮎、秋は丹波の松茸、冬はぼたん鍋。丹波最大級の料亭で、ゆっくりお過ごしください。

南丹市八木町八木河原31-4
0771-42-2221
月
11:00～14:00
17:00～21:00
○ ×



美山町自然文化村 河鹿荘 みやまちょうしぜんぶんかむら かじかそう

要予約

鮎御膳、鮎会席プラン

※天候状況により入荷できない場合あり

鮎塩焼き・てんぷら・背越し・鮎ご飯・鮎寿司など、さまざまな料理で鮎をお楽しみいただけます。姿よし、香りよし、味よしの3拍子が揃った美山の鮎を是非食べに来てください。

南丹市美山町中下向56番地
0771-77-0014
不定休
昼 11:30～14:00
○ ○



鮎御膳

民宿・お食事処 まるや みんしゅく・おしよくじどころ まるや

鮎の塩焼き

地元の食材を丁寧にをモットーに料理しています。美山ならではの味を「まるや」でご賞味ください。

南丹市美山町中上前36
0771-77-0011
第2、第4火曜日
11:30～18:30
○ ○



料理旅館 きぐすりや りょうりりょかん きぐすりや 要予約

天然鮎会席



定番の塩焼きを始め、甘露煮や唐揚げなど、老舗旅館ならではの秘伝の調理法で食べられるのが当館の自慢です。

南丹市美山町鶴ヶ岡今安8-1

☎ 0771-76-0015

休 12/30～1/2

🕒 11:00～14:30 (LO 14:00)

P ○ 🚗 ○



料理旅館 枕川楼 りょうりりょかん ちんせんろう 要予約

天然鮎御膳

美山の幸の数々を日帰りでも楽しんでいただけます。夏には、鮎料理を多数ご用意しており、中でも新鮮な鮎しかできない、天然鮎の背ごしは絶品です。



南丹市美山町中上前26

☎ 0771-77-0003

休 不定休 (12/29～1/3休館日)

🕒 11:30～14:30 (LO 14:00)

🕒 17:00～21:00 (最終入店18:30)

P ○ 🚗 ○



山里料理 いそべ やまさとりょうり いそべ 要予約

天然鮎コース



鮎の塩焼きや背ごしなどの一品物をはじめ、いそべ名物の鮎丼(鮎のかば焼きどんぶり)の入ったコース料理など、夏には様々な鮎料理をお楽しみいただけます。また、宿泊も受付けておりますので、古民家の歴史を肌で感じながら、のんびりとした一時をお楽しみ下さいませ。

南丹市美山町長尾野崎2-1

☎ 0771-75-0218

休 不定休

🕒 11:30～14:30

🕒 17:30～20:30 P ○ 🚗 ○

山里料理 ハリマ家 やまさとりょうり はりまや 要予約

鮎の塩焼き付コース

豊かな自然に包まれた静けさが自慢のお宿でゆっくり、のんびりお過ごしください。周辺ではウォーキング・サイクリング・フライフィッシング・川遊び等、アウトドア遊びをお楽しみいただけます。



南丹市美山町佐々里1

☎ 0771-77-0720

休 不定休

🕒 チェックイン 14:00 ※前日までの予約必須

🕒 チェックアウト 11:00

P ○

🚗 ○



鮎茶屋 料理旅館 角屋 あゆちゃや りょうりりょかん かどや 要予約

天然鮎の特別フルコース、鮎むす



鮎むす

角屋は明治三十二年創業の鮎茶屋料理旅館。北大路魯山人が絶賛した、天然鮎をはじめとした季節の料理をお楽しみいただけます。

京丹波町本庄ノハタ7

☎ 0771-84-0009

休 不定休

🕒 11:00～23:00

P ○ 🚗 ○



季節料理 ふるさと 要予約

きせつりょうり ふるさと

天然鮎会席、鮎の洗い

一品、一品に旬にこだわり提供しています。夏の風物詩「あゆ」が口の中に広がる新鮮な風味を、是非ご賞味ください。

京丹波町本庄木下25

☎ 0771-84-0581

休 不定休

🕒 11:00～/17:00～

P ○

🚗 ×



京丹波 八光亭 きょうたんぱ はっこうてい 要予約

鮎会席



四季を彩る料理を味わい、至福の時間が流れる空間をご用意しています。食材の宝庫である京都丹波へ是非おこしく下さい。

京丹波町豊田下川原182-4

☎ 0771-82-0850

休 水・不定休

🕒 11:00～15:00

🕒 17:00～21:00

P ○ 🚗 ×



道の駅「和」和キッチン みちのえき「なごみ」 なごみきッチン 要予約

鮎そうめん

和知地域特有の河岸段丘と由良川が目の前に広がるキッチンです。鮎そうめんや鮎めし、鮎バーガーなど、ここでしか食べられない鮎料理をお楽しみください。

京丹波町坂原上モジリ11

☎ 0771-84-1008

休 火(8月無休)

🕒 11:00～17:00 (LO 16:00)

P ○ 🚗 ×



割烹 かわい かつぼう かわい 要予約

あゆのフルコース、上桂川献上あゆ塩焼き

釣り好きな店主が営む「割烹かわい」は、旬の地元食材を使った料理が自慢のお店。夏は上桂川の鮎をはじめとする川魚料理、冬は鹿や猪が楽しめるジビエ料理がおすすめです。

京都市右京区京北細野町下ノ本5-3

☎ 075-852-1155

休 不定休

🕒 10:00～14:00

🕒 18:00～22:00

P ○

🚗 ×



上桂川献上あゆ塩焼き

ファミリー割烹 裕山 ふぁみりーかつぼう ゆうざん 要予約

鮎寿司

祇園の名店で修行したオーナーが開いたお店です。京北で本格的な割烹料理を堪能されたい方は、是非ご来店ください。
※ウッディ京北に鮎寿司あり(6月～10月まで)

京都市右京区京北周山町下太田10-6

☎ 075-855-1919

休 火

🕒 17:30～22:00

P ○ 🚗 ×



料理旅館 すし米 りょうりりょかん すしよね 要予約

鮎づくし会席



四季折々の食材を生かした旬のお料理を、こだわりの器に盛り付け提供します。味はもちろんのこと、見た目も美しくお楽しみいただけます。日帰りプランもございます。

京都市右京区京北周山町中ヶ市15-2

☎ 075-852-0032

休 不定休

🕒 チェックイン 15:00～

🕒 チェックアウト 10:00

P ○ 🚗 ○



和風レストラン けいほく わふうれすとらん けいほく 要予約

天然鮎の塩焼き御膳

「京北の「おいしい」を賢沢に」をモットーに料理をしています。自然豊かな京北でゆったりとした時間をお過ごしください。

京都市右京区京北下中町町田15-2

☎ 075-852-0030

休 火、第3月曜日

🕒 11:00～15:00

🕒 17:00～20:00

P ○ 🚗 ×

