

宮津市定例記者会見

令和4年7月27日（水）午後2時～
宮津市役所応接室

【内 容】

1. 令和4年8月市議会臨時会
（8月3日開会：予算議案1件予定）
2. ペットボトル水平リサイクルに関する包括連携協定の締結について
（宮津市、伊根町、与謝野町、宮津与謝環境組合、ペトリファインテクノロジー株式会社の5者での協定調印式）
3. 京都調理師専門学校生による学生レストランの開催
（9/1（木）から3日間、宮津市で初めての特別営業）

次回予定 8月25日（木）午後2時～ 宮津市役所応接室

橋をつなごう 2022年は天橋立名勝100年・特別名勝70年

令和 4 年 7 月 27 日

新規

ペトリファインテクノロジー株式会社とペットボトル
水平リサイクルに関する包括連携協定を締結します。

宮津市、伊根町、与謝野町、宮津与謝環境組合、
ペトリファインテクノロジー株式会社の5者での協定調印式

半永久的にペットボトルを再生する技術を有し、世界的に高く評価されている「ペトリファインテクノロジー株式会社（神奈川県川崎市）」と、宮津与謝環境組合が取り扱う使用済みペットボトルのケミカル手法による水平リサイクルに関する包括連携協定を締結し、地球温暖化防止や海洋プラスチックごみ問題の解決につなげていこうとするもの。

日 時

令和4年8月8日（月）16時30分～17時00分（終了時刻は予定）

場 所

宮津与謝クリーンセンター3階研修室（宮津市字須津32番地）

内 容

出席者紹介
あいさつ（宮津市長・宮津与謝環境組合管理者 城崎 雅文）
協定書署名、交換
写真撮影
質疑応答

出席者（予定）

宮津市長・宮津与謝環境組合管理者 城崎 雅文
伊根町長 吉本 秀樹
与謝野町長 山添 藤真
ペトリファインテクノロジー株式会社
代表取締役社長 伊賀 大悟

【その他】

- ・令和5年度から宮津与謝環境組合（宮津与謝クリーンセンター）が取り扱うすべてのペットボトルについて、同社と取引を行う。
- ・府内では、すでに京都市、亀岡市、京丹後市が、同社（系列会社を含む）との協定を締結。

お問い合わせ先

市民環境部 / 市民環境課 / 環境衛生係

TEL : 0772-45-1617

令和4年7月27日

新規

京都調理師専門学校生による学生レストラン開催のお知らせ

～校舎を飛び出して、初めて宮津市で特別営業を行います～

平成25年2月14日に、宮津市は観光振興や人材育成を進めるため、学校法人大和学園（京都市）と連携協定を締結しました。

同学園の京都調理師専門学校（京都市）が学内で運営する学生レストランは、予約が取れないほど地域の方に人気の店になっていますが、この度、美食のまちづくり推進事業の一環として、宮津市内で宮津の食材を使った特別ランチ営業を行うこととなりました。

宮津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。



日時

令和4年9月1日（木）2日（金）3日（土） 各回12:00～14:30

会場

Hotel&Resorts KYOTO-MIYAZU 8階「セレストポート」（宮津市字田井小字岩本58）

参加方法

予約サイトを用いた完全予約制

URL：<https://restaurantavenueinmiyazu2022.peatix.com>

右記のQRコードから申し込みいただけます。



料金

テーマ：「宮津を和と洋で味わう特別メニュー」（コース料理）

料 金：7,700円（飲み物・税・サービス料込）※当日現金払いのみ

※コース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になっています。

アレルギー表記28品目をメニューに記載しますが、個別対応はできません。

小学生未満の方はご来店できません。予めご了承ください。

【担当者のコメント】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く初の試みです。また、学生の皆様には、今回の経験を活かし、将来の宮津での事業展開を視野に入れるきっかけになることを期待しています。

お問い合わせ先

産業経済部 / 商工観光課 / 商工係

TEL：0772-45-1663

特別 ランチ営業



9/1_木, 2_金, 3_土

京都調理師専門学校
人気の学生レストラン

「宮津を
和と洋で味わう
特別メニュー」を
ご賞味ください。



※写真はイメージです。

場所：ホテル&リゾート 京都 宮津
8階「セレストポート」
(宮津市字田井小字岩本58)

<アクセス>
(電車の場合)

京都丹後鉄道 宮津駅より
車・タクシーで約12分

(車の場合)

京都縦貫道 宮津天橋立ICより
車・タクシーで約15分

詳細アクセス情報は
ホテルのHPへ→→→



《ご予約はコチラ》

メニューなど、詳細は裏面へ >>>

下記URLより、必要事項を記入のうえご予約ください。

<https://restaurantavenueinmiyazu2022.peatix.com>

スマートフォンからのご予約はコチラ →→



<営業日時>

令和4年

9月1日(木)、2日(金)、3日(土)

時間：12:00より一斉スタート

※11:50までにご来店ください
(14:30終了予定)



学校法人 大和学園 京都調理師専門学校と宮津市が連携し、京都・太秦で予約が取れないレストランとして地域住民に愛されている学生レストランを地域活性化、宮津地域の食の魅力化のため、宮津市内で3日間、特別に営業します。

若い世代ならではの発想で料理を通じて、宮津の“食”がもつ奥深さや魅力を発信し、宮津の食文化の深耕と生産者や飲食店を支え、地域経済の活性化・観光振興などにつなげることを目指します。



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

- ・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。）



日時と場所

日時： 令和4年9月1日(木)、2日(金)、3日(土)
12:00より一斉スタート（14:30終了予定）
※11:50までにご来店ください

場所:ホテル&リゾート 京都 宮津 8階「セレストポート」
(宮津市字田井小字岩本58)



予約方法

ご予約は下記URLより、必要事項を記入のうえご予約ください。
<https://restaurantvenueinmiyazu2022.peatix.com/>



スマートフォン
からのご予約は
コチラ
→→→→



taiwa
THE ACADEMY OF HOSPITALITY

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。連携協定に基づき、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に活用するなど多種多様な事業を推進しています。