

報道発表資料
(経済同時)

徳島の活ハモが
京都に初夏の訪れをお知らせします

徳島県連携



徳島の活ハモまつり開催!



令和6年7月9日
京都市産業観光局
〔担当：中央卸売市場第一市場〕
TEL：075-312-6564

京都市中央市場では、京の夏を彩る代表的な伝統食材「ハモ」の主産地である徳島県と連携し、「徳島の活ハモ」の消費拡大と認知度向上に取り組んでいます。

今年も、本市場内「京・朱雀すし市場」において、恒例の「徳島の活ハモまつり」を開催します。

徳島県産のハモは、しっかりとした身とほどよく脂がのった上品な味が特徴で、夏の京料理に欠かすことのできない食材です。これから最も美味しくなる時期を迎えますので、是非御賞味ください。

1 期間 令和6年7月13日(土)、14日(日) ≪2日間限定≫

2 場所 京・朱雀すし市場
(京都市中央卸売市場内 七条通千本松上る)
※営業時間 午前10時30分～午後9時
(但し、午後3時～午後5時は休み)



徳島の活ハモおとし
(イメージ)

3 内容 (1) 徳島の活ハモを使った「おとし」を無料提供
(食事をしていただいた方 先着100名様)
(2) 「徳島の活ハモ」特別メニューを用意
(おとし、にぎり、天ぷら等)



にぎり、おとし、天ぷら
(イメージ)



<本事業の主催者等>

- 主催 京都水産協会
- 共催 徳島県、京都市
- 協力 京・朱雀すし市場、徳島県水産物ブランド推進協議会*

※徳島県水産物ブランド推進協議会

徳島県産水産物の消費拡大と認知度の向上を図るために令和6年5月に設立。
(一財)徳島県観光協会、徳島県旅館ホテル生活衛生同業組合、徳島県料理業生活衛生同業組合、徳島市中央卸売市場関係者、徳島県漁業協同組合連合会で組織。