



上：店名はイタリア語で「酢」の意味。丹後ちりめんで染えた花街に立つ、築120年の商家をリノベーション。欄間や建具などは当時のまま生かしている。太広間のはか個室が3部屋。右：入口近くには飯尾醸造のアイテムを陳列。予約をすれば、飯尾醸造の蔵見学も可能だ。



料理は¥5,940、¥8,100、¥10,800の3コースがあり、写真はすべて¥8,100のコースから。上：奥はスペシャリテの「熟成玄米のリゾット」。棚田で作った無農薬コシヒカリを14℃で2年熟成させメカブと米ぬかの出汁で炊き、宮津の魚を煮詰めたソースをかけた。手前は無花果酢の粕と酒粕でマリネして焼いた鴨。赤ワインはシチリアの「サイア」ボトル¥8,532 右：前菜の盛り合わせは「富士酢プレミアム」でマリネしたイワシなど。「紅芋酢ソーダ」(¥540)もおすすめ。

地元を美食の街に、という老舗お酢屋の挑戦。

アチエート

1893年創業の米酢造りの老舗、飯尾醸造が、丹後の豊かな食材を使った料理で町を活性化したいと、2017年夏にオープンしたイタリアンレストラン。腕を振るうのは、東京でシチリア料理の名手として活躍していた重康彦シェフ。看板商品の富士酢で魚介をマリネしたり、果実酢の粕に野菜を漬け込んで香りをつけたり。酢の醸造元ならではの調理法で、丹後の食材を軽やかな一品に仕立てている。「満足して帰ってほしい」というもてなしの心が、手間暇かけたボリューム満点のコースに表れる。



Aceto

京都府宮津市新浜1968 ☎0772・25・1010
 ◎18時～20時30分最終入店 ㊥月、火
 要予約 www.aceto.jp



左は、ケンサキイカとモッツァレラチーズをのせて焼いた後、フレッシュパクチーと魚醤、レモン汁をかけた日替わりの「ピッツァ・アイカラマーリ」¥2,160。右は、定番のピッツァ「マルゲリータ・インテグラレ」¥2,052

小さな漁港で出合う、本格ピッツァに舌鼓。

ピッツェリア・エ・ペスケリア・エ・バル・ウラシマ

網野町は『丹後国風土記』に伝えられる浦島太郎伝説の地。2017年2月、ここにピッツェリアが誕生。店主は兵庫県赤穂のピッツァの名店サクラグミや、神戸の北野ホテルで修業を積んだ藤原英雄さん。実家の鮮魚店を改装し、本場ナボリの薪窯で、噛むほどに粉の風味が広がるもちりした生地を焼き上げる。40種以上のピッツァが揃うが、鮮魚を使った日替わりは外せない一品。目の前の港に揚がる魚介や近隣農家の有機野菜など、土地の恵みが凝縮した前菜の盛り合わせをつまみながら、焼き上がりを待とう。

Pizzeria e Pescheria e Bar Urashima

京都府京丹後市網野町浅茂川328-5 ☎0772・72・3798
 ◎11時～19時 ㊥木 カード不可



右：カウンター5席の店内。テイクアウトする近所の人が多い。右下：藤原さんはナポリで開催されるナポリピッツァ世界大会で2位になった腕前。「なるべくシンプルにやりたい」と語る。下：ストレートに素材の力を感じる前菜の盛り合わせ¥1,296(1人前)。イタリア・ヴェネト州の赤ワイン「タイロロン」はグラス¥756

