

丹後の海 育成岩がき

身入りは1.5倍!!

舞鶴湾では、天然の岩がきとは別に、海中に岩がきを吊るして育てる「育成」という方法でも生産しています。

穏やかな舞鶴湾に設置された筏から、エサとなる植物性プランクトンが多くいる水深に岩がきを吊るして育てるため、天然に比べて、身の入りが1.5倍にもなり、大きく食べ応えがあるものになります。濃厚でクリーミーな味わいが特徴で、海の恵みが口いっぱいに広がります。

また、安心して生食ができるように、京都府漁協舞鶴市場では、「紫外線殺菌装置」で殺菌された海水で20時間以上浄化してから、出荷されます。そして、定期的に「貝毒」が発生していないか検査をしています。

生食以外にも、焼きがきやフライをはじめ、舞鶴のご当地グルメ「舞鶴岩がき丼」もおおすすめです。



舞鶴市公式ムービーチャンネル
夏の味覚「丹後の海 育成岩がき」を簡単に開けて食べてみよう!



丹後とり貝

オンリーワンでナンバーワン!

京都府は全国に先駆けてとり貝の育成技術が確立され、安定的に出荷できる唯一の地域です。そして、「大変な重労働ですが、大きく育つのが何よりの楽しみ」と話す漁業者達の努力と舞鶴湾という恵まれた漁場がある舞鶴は京都府の中でも最大の産地となっています。

ブランドを守るため、サイズ別に3つの規格があります。例えば「大」は重量150gかつ殻の横幅が8.5cm以上と定められており、選別は専用の計測器を使用するなど、厳格にされており、水産物で初めて「京のブランド産品」に認証されています。

他にはない、肉厚で柔らかく深い甘みと、一般的なトリガイの数倍の大きさが特徴で、和食界の重鎮からも絶賛された食材です。

【特許庁・地域団体商標登録第5284808号】



丹後とり貝 一般のトリガイ

舞鶴市公式ムービーチャンネル
丹後とり貝を食す! プロ直伝のさばき方。



舞鶴市へのふるさと納税のご案内

「丹後の海 育成岩がき」
「丹後とり貝」などの
「舞鶴のさかな」も舞鶴市の
返礼品としてご用意!



自信を持ってお勧めします ~豊かな海の贈り物~

春

舞鶴の旬の特鮮さかな

夏



舞鶴かまぼこ これも「魚の街まいづる」でつくられる「舞鶴のさかな」です。

味と品質へのこだわりと工夫

【伝統の製法】特有のコシをだすために、①すわり(約46℃で25分~40分)、②本蒸し(約88℃~95℃で25分~40分)という舞鶴独自の2段階仕上げ方法を採用。造り置きせず、造ったその日に出荷しています。
【安心安全・保存料無添加】保存料は一切使用しておりません。舞鶴かまぼこ協同組合の研究室で高度な検査に合格した良質な原料のみ使用し、製品の高い品質を維持しています。

Check! 舞鶴市水産協会会員のお店もぜひご利用ください!

<p>HPでも舞鶴かにの 情報満載!</p> <p>有川又商店</p> <p>舞鶴市上安久651-39 ☎0773-77-1771 FAX 0773-75-0781</p> <p>🕒 8:30~16:00 土曜日、第3日曜日</p> <p>📍 お値段はご注文時にご確認ください。さばへし、舞鶴産干物も取り扱っております。ネットでの販売も行っております。</p>	<p>安い!新鮮!うまい! 有丸七水産</p> <p>舞鶴市宇魚屋297番地の2 ☎0773-75-1392 FAX 0773-76-6026</p> <p>🕒 8:30~16:00 土曜日、日曜日</p> <p>📍 ご予約時にお値段はご相談ください。舞鶴かに、コッペかに、日本海の新鮮な干物をみんさまの食卓に全国発送承ります。</p>	<p>WEBストアオープン! 嶋一水産</p> <p>舞鶴市下安久小字小坂651 ☎0773-75-1556</p> <p>🕒 8:00~17:00 土曜日、第3日曜日</p> <p>📍 WEBショップもオープンしました。贈答用から普段使いまで各種干物や加工品をご用意しています。</p>	<p>WEBストア専門店です! 岡山八郎兵衛商店</p> <p>真社様はその日に水揚げした物を発送しますので鮮度抜群です。テレビでも取り上げられた焼製真社様や焼製天然真鯛のアービジョ等の加工品も製造・販売しています。贈答にもおすすめです。</p>
---	---	---	--

交通のご案内

JR東舞鶴駅・JR西舞鶴駅下車
JR京都駅より
直通特急「まいづる号」などで 約1時間40分
JR大阪駅より
京都駅経由(京都駅より直通特急などで) 約2時間20分
JR敦賀駅より
小浜線経由 約2時間

京都交通 ☎0773-75-5000. 76-8800
京都(京都駅) ↔ 西舞鶴 約1時間50分
大阪(梅田・なんば) ↔ 東舞鶴 約2時間10分
神戸(三宮) 約2時間

京 都 京都縦貫自動車道・綾部JCTから舞鶴若狭自動車道より
「舞鶴西IC」・「舞鶴東IC」約100km
大 阪 中国自動車道・吉川JCTから舞鶴若狭自動車道より
「舞鶴西IC」・「舞鶴東IC」約130km
名 古 屋 名神高速・北陸自動車道・舞鶴若狭自動車道より
「舞鶴西IC」・「舞鶴東IC」約190km



【発行】一般社団法人 舞鶴市水産協会

お問い合わせ ☎ (0773) 66-1020 舞鶴のさかな 検索

「海の京都」舞鶴の観光情報はこちら

【舞鶴観光ネット】

このマップは、「まいづるの」お魚普及事業」を舞鶴市から受託し、作成したものです。

海の京都

2024 食べ処・買い処マップ 春夏版

舞鶴のさかな



丹後の海 育成岩がき

丹後とり貝

マアジ

サザエ



旬の地魚を産地で味わうと最高においしいよ!
8月31日までは提供店にあるQRコードで
プレゼントキャンペーンに応募できます。

一般社団法人
舞鶴市水産協会
☎0773-66-1020

