



海の京都

漁師が選んだ
本当に
おいしい京の魚

京鰯

高鮮度のお刺身・炙りを!!

京鰯&舞鶴かに®マップ 2020~2021

京都府内の定置網で漁獲される1.5kg以上のサワラを「京鰯(きょうさわら)」と呼びます。特に、重量が3kgを超えるものを「特選京鰯」と呼びます。

旬は12月から3月。脂がたっぷりのついて甘味が強く、身はやわらか。漁業者が丁寧に漁獲したサワラは、身が上質で、淡白な味わいが魅力です。新鮮なものは刺身・炙りが絶品です。また、西京漬け(みそ漬け)の材料としても重宝される京料理には欠かせない魚です。



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

[特許庁・地域団体商標登録第5003857号]



舞鶴かまぼこ

[新鮮な原料] 近海でとれた鮮魚(シロギチ、エソ、トビウオ等)を一匹一匹、人の手で丁寧に下処理し過度な水晒しを避け、魚本来の味を引き出した生すり身を4割以上使用しています。

[伝統の製法] 特有のコシをだすために、①すわり(約46°Cで25分~40分)、②本蒸し(約88°C~95°Cで25分~40分)という舞鶴独自の2段蒸し上げ方法を採用。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を使用し、製品の高い品質を維持しています。

お客様の満足度を大切に ～舞鶴のさかな提供店～

舞鶴のさかな提供店とは、「舞鶴のさかな」を使用した料理や商品を積極的に提供し、魅力を発信する飲食店や小売店のことです。舞鶴のさかな提供店では、お客様の満足度を高めるために、

- 舞鶴のさかなを提供する
- 提供する舞鶴のさかなについて、わかりやすく表示されている
- 提供するさかなについて店員が説明できる

など、飲食店で9項目、小売店で7項目の登録基準を満たしたお店です。

『舞鶴のさかな』
とは?…

舞鶴地方卸売市場(京都府漁協舞鶴市場)で取り扱われた生鮮魚介類。舞鶴市内で魚介類を主な原料として製造された水産加工品。



ブランドかに

舞鶴かに®



海の京都

舞鶴かに®&京鰯マップ

2020~2021



ゆでた後、冷凍にしたまま店頭に出ているカニも下記の方法で見分けられます。店頭にはさまざまな値段のカニが並んでいますので、料理方法と食べ方をよく聞いてお買い上げください。

- 1 色ツヤのよいもの
- 2 重量感のあるもの
- 3 甲らや足がやわらかくないもの
- 4 不快な臭いのしないもの
- 5 腹部が白いもの(みそが良質)
- 6 はさみの大きなもの



おいしいカニの
選び方



「舞鶴かに®」は特許庁・地域団体商標に登録されているズワイガニです。

[第5505431号]



京都

舞鶴
新成丸

「舞鶴かに®」には、「京都」と漁獲した「漁船名」が明示された「緑色のタグ」「緑のブレード」が取り付けられています。身がぎっしり詰まった舞鶴自慢の「舞鶴かに®」をお求めください。

私たちズワイガニ資源を次世代につなぐための保護区の設定やミズガニの保護に取り組んでいます!



Q&A 「舞鶴かに®」よくあるご質問

Q 「生」と「ゆで」どちらのカニを買えばいいの?

A 鍋物、焼きガニにするなら「生」。家でそのまま食べるなら「ゆで」のカニをお買い求めください。(好みにより2杯酢・3杯酢でどうぞ)一度ゆでてあるものは鍋物や焼きガニには向きません。



Q 「ズワイガニ」の甲らによくついている黒い丸い玉は何?品質と関係があるの?

A 黒い丸い玉は深海のヒルの卵です。カニの品質と直接関係はありませんが、カニが脱皮してからある程度時間が経たないと、ヒルの卵はつかないので、丸い玉がついている方が良いカニと言うことができるかもしれません。

【発行】一般社団法人 舞鶴市水産協会

お問い合わせ ☎ (0773) 66-1020

舞鶴市水産協会 検索



【監修】京都府漁業協同組合

〈海の京都〉「まいづる観光ネット」はこちら→

(このマップは、舞鶴市「まいづるのお魚普及事業」を受託し、作成したものです。)

