



～「魚の街まいづる」を盛り上げる～

「舞鶴のさかな提供店」を募集します!

一般社団法人舞鶴市水産協会では、お客様の満足度を高め舞鶴市の「食」のブランド力の向上を促進し、経済の地域内循環を進め、あわせて「魚の街まいづる」という地域イメージの定着を図るため、「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「舞鶴のさかな提供店」の令和3年度に登録する飲食店や小売店を募集します。

☆「舞鶴のさかな提供店」に登録されると

- ①登録証を交付します。
- ②販促資材（のぼり等）を活用できます。
- ③提供店マップ（道の駅や観光施設等へ配架予定）や当協会のHP等でPRします。

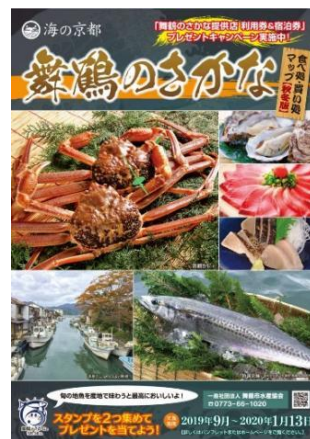
登録証



のぼり



提供店マップ



1.対象店舗

- ①飲食店…舞鶴市内に店舗がある 料亭、割烹、寿司屋、居酒屋、レストラン
旅館・ホテル等
- ②小売店…舞鶴市内に店舗がある鮮魚店、スーパーマーケット等

2.「舞鶴のさかな」および「舞鶴の旬の特鮮さかな」の定義

- ①「舞鶴のさかな」
 - (1)舞鶴地方卸売市場で取り扱われた生鮮魚介類
 - (2)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
 ※舞鶴地方卸売市場は、京都府漁業協同組合が舞鶴市字下安久に開設している市場です。

②「舞鶴の旬の特鮮さかな」

「舞鶴のさかな」のなかで、舞鶴の地域性をアピールできる「特におすすめ」の34種。

舞鶴のさかな

舞鶴の旬の特鮮さかな

| 春 9種 | | 夏 8種 | | 秋 8種 | | 冬 10種 | |
|-----------------|--------|-----------------|--------|---------------------|--------|-----------------|--------|
| 魚種名 | 主な漁業種類 | 魚種名 | 主な漁業種類 | 魚種名 | 主な漁業種類 | 魚種名 | 主な漁業種類 |
| はたはた | 底びき網 | 岩がき | 育成採貝藻 | ささがれい (ヤナギムシガレイ) | 底びき網 | 舞鶴かに (ズワイガニ) | 底びき網 |
| まがれい (アカガレイ) | 底びき網 | とり貝 | 育成桁網 | にぎす (沖ギス) | 底びき網 | コツペ (ズワイガニ) | 底びき網 |
| つちえび (もさえび) | 底びき網 | さざえ | 採貝藻 | のどぐろ (アカムツ) | 底びき網 | まがれい (アカガレイ) | 底びき網 |
| わかめ | 育成採貝藻 | とびうお | 定置網 | あまだい (アカアマダイ) | 刺網釣り | かき (マガキ) | 育成採貝藻 |
| あか貝 | 育成 | 白いか (ケンサキイカ) | 定置網釣り | あこう (キジハタ) | 定置網 | あわび | 採貝藻 |
| いさざ | 落し網 | あじ | 定置網釣り | 秋いか (アオリイカ) | 定置網釣り | なまこ | 桁網採貝藻 |
| めばる | 刺網 | たちうお | 定置網釣り | さわら | 定置網 | ぶり | 定置網 |
| たい | 定置網釣り | すずき | 定置網 | かます | 定置網 | さわら | 定置網 |
| さより | 船びき網 | | | | | ひらめ | 定置網 |
| | | | | | | 冬いか (ヤリイカ) | 定置網 |

| 周年 | |
|--------|-------|
| 名称 | 区分 |
| 舞鶴かまぼこ | 水産加工品 |

3.応募方法及び審査

登録申請書に必要事項をご記入のうえ、令和3年2月12日(金)(消印有効)までに(一社)舞鶴市水産協会に提出して下さい。(窓口、郵送、電子メール)

舞鶴のさかな提供店登録認定委員会において、内容を審査し、登録の可否を決定します。

4.登録期間

令和3年4月1日から令和4年3月31日まで

※登録更新を希望される場合は、「舞鶴のさかな提供店実績報告書 兼 舞鶴のさかな提供店登録更新申請書」の提出が必要となります。

5.登録基準

【飲食店：9項目】

| 登録基準番号 | 項目 |
|--------|--|
| ① | 制度の趣旨に賛同し、お客様に対し積極的に「舞鶴のさかな」の情報を提供し、かつ今後もその取組を増やしていこうとする意欲のある店であること |
| ② | 食の関連事業に積極的に協力しようとする店であること |
| ③ | 料理等で提供する「舞鶴のさかな」について分かりやすく表示し、店主や従業員が提供する「舞鶴のさかな」について説明できること |
| ④ | (一社)舞鶴市水産協会が発行する登録証を、お客様が見やすい場所に掲示すること |
| ⑤ | 登録店であることを市のホームページや広報まいづる等で紹介されることを承諾すること |
| ⑥ | 申請書および実績報告書を提出すること |
| ⑦ | 食品衛生法等の関係法令を遵守している店であること |
| ⑧ | 「舞鶴のさかな」を使用した料理を、常時3品(1魚種でも調理法が異なれば可)以上提供しよう努めること(天候等により提供できない場合を除く) |
| ⑨ | 「舞鶴の旬の特鮮さかな」を積極的に提供しよう努めること |

【小売店：7項目】

| 登録基準番号 | 項目 |
|--------|---|
| ① | 制度の趣旨に賛同し、お客様に対し積極的に「舞鶴のさかな」の情報を提供し、かつ今後もその取組を増やしていこうとする意欲のある店であること |
| ② | 食の関連事業に積極的に協力しようとする店であること |
| ③ | 料理等で提供する「舞鶴のさかな」について分かりやすく表示し、店主や従業員が提供する「舞鶴のさかな」について説明できること |
| ④ | (一社)舞鶴市水産協会が発行する登録証を、お客様が見やすい場所に掲示すること |
| ⑤ | 登録店であることを市のホームページや広報まいつる等で紹介されることを承諾すること |
| ⑥ | 申請書および実績報告書を提出すること |
| ⑦ | 食品衛生法等の関係法令を遵守している店であること |

6.登録費用

登録審査料 3,000円（年額）

※登録料は、登録決定後、速やかに納入ください。登録証、のぼり（1本）をお渡しします。販売促進資材は、別途実費（のぼり（2本目以降）等）です。

7.書類提出先・問合せ先

一般社団法人舞鶴市水産協会（事務局：舞鶴市水産課）

〒625-8555 京都府舞鶴市字北吸 1044 番地（舞鶴市役所内）

TEL 0773-66-1020

FAX 0773-62-9891

E-Mail : info@maizuru-sakana.net



※登録申請書の様式は、舞鶴市水産協会HPからダウンロードできます。

※市役所水産課にもあります。（受付時間：平日 8:30～17:15、土日祝日休み）

（一社）舞鶴市水産協会ホームページ
<https://maizuru-sakana.net/>