

2021年「丹後とり貝」「丹後の海 育成岩がき」のお取り寄せのご案内



「丹後とり貝」	「丹後の海 育成岩がき」
<p>「海の京都」の代表的な初夏の味覚「丹後とり貝」の出荷が、令和3年4月15日(木)から始まりました。</p> <p>「京のブランド産品」に認証され、特許庁の地域団体商標に登録されている「丹後とり貝」は、一般に出回るトリガイに比べて大型で甘みがあり、高級食材として高い評価を得ています。例年、出荷は6月下旬まで続きます。</p>	<p>「海の京都」の代表的な夏の味覚「丹後の海 育成岩がき」の出荷が、令和3年4月15日(木)から始まりました。</p> <p>京都府の「プライドフィッシュ」に選ばれている「丹後の海 育成岩がき」は、餌となるプランクトンが豊富な舞鶴湾等で漁業者の手で育成され、天然イワガキに比べ、身入り(殻を含む重さに占める身の重さの割合)が約1.5倍と大きく、濃厚でクリーミーな味わいが特徴です。</p> <p>例年、出荷は8月中下旬まで続きます。</p>

(一社)舞鶴市水産協会は、お客様の満足度を大切にする「舞鶴のさかな提供店」の登録制度を設けており、その中から「丹後とり貝」と「丹後の海 育成岩がき」の【通販取扱店】を紹介します。

初夏から夏の味覚としてお楽しみいただける逸品を、是非、お取り寄せ頂きます様お願い申し上げます。

「丹後とり貝」「丹後の海 育成岩がき」【通販取扱店】一覧

店舗番号	お取り寄せ【通信販売】対応店舗	電話番号	定休日
9	水嶋鮮魚店	0120-34-3001	火曜日
10	大六丸	0773-76-8939	火曜日
11	丸富士食品	0773-75-0057	土曜日・第3日曜日
12	舞鶴かね和	0120-75-0586	1/1、1/4
35	サカナテラス	0773-68-9771	火曜日
38	舞鶴港とれとれセンター 魚たつ	0773-75-9932	水曜日
39	舞鶴港とれとれセンター 岡田鮮魚店	0773-75-9933	水曜日
40	舞鶴港とれとれセンター 吉本水産	0773-75-9944	水曜日

※店舗番号は、「舞鶴のさかな食べ処・買い処マップ2021(春夏版)」の番号です。