



舞鶴に行けない…
そんな方はこちら！

お取り寄せ商品 ご案内



※写真は一例です。店舗により、取り扱い商品は異なります。
※注文される場合は、直接お取り寄せ対象店舗へお問い合わせください。



冬グルメ満喫クーポン対象店で

お取り寄せ可能店舗はこちら！

店名	電話番号
浜市場 魚繁	0773-64-2100
さかなや 水嶋鮮魚店	0120-343-001
大六丸	0773-76-8939
丸富士食品	0773-75-0057
まいづる茶屋	0773-76-1886
魚たつ	0773-75-9932
岡田鮮魚店	0773-75-9933
吉本水産	0773-75-9944
川又商店(水産卸)	0773-77-1771
丸七水産(水産卸)	0773-75-1392
サカナテラス	0773-68-9771
長谷川巳之助商店	0773-62-0156
舞鶴かね和	0120-75-0586
藤六商店(かまぼこ)	0773-75-0994
嶋田商店(かまぼこ)	0773-75-9938
高作商店(かまぼこ)	0773-75-0306

→次のページからお取り寄せ商品のサンプルを掲載しています！

A. 貝類セット 送料込10,000円



内容：
岩がき 8個
サザエ 一盛
ホタテ 3枚
アワビ 2枚

B. 干物セット 送料込10,000円



のどぐろ 3枚
エテカレイ (大) 2枚
カマス (大) 2枚
ホッケ 1枚
ハタハタ 1串
アジ干し 1枚

C. 海鮮セット 送料込10,000円



内容：
海鮮セット 3組
焼きフグ 3串

A~C 写真・情報提供：
魚たつ (0773-75-9932)

D. 舞鶴の今が旬の貝3種セット 送料込12,000円



内容：
特大とり貝 4個
(開いて湯引きし発送)
大サイズ岩がき 7個
中サイズさざえ 10個

E. 一夜干しと練り物セット 送料込10,000円



するめいか・えてかれい・はたはた・さばのみりん干し・
縞ほっけ・自家製天ぷら・かまぼこ3種・ちくわ2種

F. 鮮魚セット 送料込5,000円～



内容：

写真は一例です。

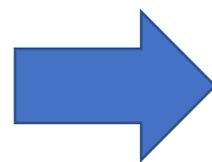
その日に水揚げされた舞鶴の海の幸を
詰め合わせて発送

(ご希望により中身相談)

※下処理をしてからの発送も可能

D～F 写真・情報提供：
舞鶴かね和 (0120-75-0586)

次ページでは今が旬の丹後とり貝・
丹後の海育成岩がきを特集！



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」

「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。

「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。

「丹後の海 育成岩がき」

「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。

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。

例年、出荷は8月中下旬まで続きます。

とり貝・岩がきお取り寄せ対応店舗

電話番号

さかなや 水嶋鮮魚店

0120-34-3001

大六丸

0773-76-8939

丸富士食品

0773-75-0057

魚たつ

0773-75-9932

岡田鮮魚店

0773-75-9933

吉本水産

0773-75-9944

サカナテラス

0773-68-9771

舞鶴かね和

0120-75-0586