

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な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!



オンリーワンでナンバーワン!

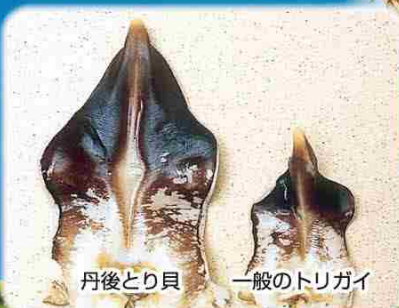
京都府は全国に先駆けてとり貝の育成技術が確立され、安定的に出荷できる唯一の地域です。そして、「大変な重労働ですが、大きく育つのが何よりの楽しみ」と話す漁業者達の努力と舞鶴湾という恵まれた漁場がある舞鶴は京都府の中でも最大の産地となっています。

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®



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」や「丹後とり貝」などの「舞鶴のさかな」も、舞鶴市のお礼品としてご用意しています。

楽天ふるさと納税

au PAYふるさと納税

ふるさとチョイス

ふるなび

さとふる

自信を持っておすすめします ~豊かな海の贈り物~

春

サヨリ 体長:約40cm 料理:刺身、天ぷら、塩いも

いさぎ(シロウオ) 体長:約5cm 料理:揚げ、磯し、塩いも

メバル 体長:約25cm 料理:煮つけ、焼きもの、刺身

マダイ 体長:約50cm 料理:刺身、焼きもの、煮つけ

ワカメ 体長:約12cm 料理:汁もの、カラダ、わかめごはん

アカガレイ 体長:約50cm 料理:煮つけ、焼きもの、刺身

アカガイ 体長:約12cm 料理:刺身、炙りもの、寿司

土えび(クソザコエ) 料理:刺身、焼きもの、汁もの

夏

サザエ 殻高:約8cm 料理:刺身、つば焼き、焼き込みごはん

スズキ 体長:約100cm 料理:刺身、焼きもの、煮しもの

白いか(ツナキイカ) 体長:約30cm 料理:刺身、焼きもの、ひもの

トリガイ 殻高:約9cm 料理:刺身、焼きもの、寿司

タチウオ 体長:約40cm 料理:焼きもの、刺身、揚げもの

イワガキ 殻高:約15cm 料理:生がき、焼きもの、煮しもの

マアジ 体長:約35cm 料理:刺身、焼きもの、揚げもの、ひもの

舞鶴の旬の特鮮さかな

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



特許庁・地域団体商標登録第5003857号

新鮮な原料

近海でとれた鮮魚(シログチ、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℃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使用し、製品の高い品質を維持しています。

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名古屋駅より
京都駅経由(新幹線・直通特急などで)..... 約2時間30分

京都交通 ☎0773-75-5000、76-8800

京都(京都駅) ↔ 東舞鶴 約1時間50分

大阪(梅田・なんば) ↔ 西舞鶴 約2時間10分

神戸(三宮) ↔ 西舞鶴 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)66-1023 舞鶴のさかな 検索



「海の京都」舞鶴の観光情報はこちら

【まいづる観光ネット】

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

海の京都

2022 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®



吉原入江



サザエ



マアジ



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
☎0773-66-1023

