

京鯨

漁師が選んだ
本当においしい京の魚

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

旬は12月から3月。脂がたっぷりのって甘味が強く、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(みそ漬)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。

冬の味覚の王様

舞鶴かに

舞鶴かに®の中でも
1,200g以上の
かにのみが付けられる
金プレート!

舞鶴漁港に水揚げされるズワイガニは「舞鶴かに®」
と呼ばれブランド化されています。ゆでがにやかに鍋、
焼きがになど、味わい方も様々。ぜひ魚の街舞鶴で
お好みの調理法でお楽しみください!

Q&A「舞鶴かに®」よくあるご質問

Q 舞鶴かに®を食べに行きたいけど予約は必要?

A 舞鶴かに®を飲食店で召し上がる場合は予約必須です!

鮮魚店などでは、予約がなくても舞鶴かに®をお買い求めいただける
ことも多いですが、飲食店では予約が必須です。舞鶴かに®をどのように、
どれくらい召し上がりたいかによっても対応が変わってきますので、お早め
にご希望のお店へお問い合わせください。

また、舞鶴かに®のフルコースをご希望の場合、お一人2~3万円程度は
必要とお考えください。(あくまで目安です。店舗や漁獲量により価格は変わります。)

Q 舞鶴かに®のトップシーズンってあるの?

A 漁に出やすい時期は11月です。

舞鶴かに®の漁期は11月6日~3月20日ですが、真冬は海が荒れて漁に
行けない日が多いです。昨シーズンの出漁は11月に6回、12~3月が合計10回
でした。比較的漁に出やすい11月が、ねらい目と言えるかもしれません。

Q 舞鶴かに®とこっぺがにって違うの?

A こっぺがにはメスのズワイガニ

サイズはだいぶ小さいですが、内子があり、食通をうならせる地元っ子が
大好きなかにです。漁期はオスより短く、12月末までなのでお早めにご賞味
ください。



舞鶴かに®の初売り



舞鶴かに®PRキャラクター「かまぼこ」



舞鶴市へのふるさと納税のご案内

「舞鶴かに®」や「マガキ」、「京鯨」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

自信を持ってお勧めします ~豊かな海の贈り物~

秋

舞鶴の旬の特鮮さかな

冬

秋いかに(アオリイカ) 体長:約30cm 料理:刺身、焼きもの、揚げもの あさぎ(ニギス) 体長:約20cm 料理:ひもの、揚げもの、つまみ	さくら(サクラ) 体長:約100cm 料理:焼きもの、刺身、煮しもの あこ(キジハタ) 体長:約40cm 料理:刺身、煮つけ、焼きもの ささがれい(ヤナギムシガレイ) 体長:約25cm 料理:ひもの、揚げもの、焼きもの	かます(アカカマス) 体長:約35cm 料理:ひもの、揚げもの、焼きもの のどぐろ(アカムツ) 体長:約40cm 料理:煮つけ、刺身、焼きもの あまだい(アカアマダイ) 体長:約40cm 料理:焼きもの、煮しもの、ひもの	ぶり 体長:約100cm 料理:煮しもの、揚げもの、刺身 まがれい(アカガレイ) 体長:約50cm 料理:煮つけ、焼きもの、刺身 さくら(サクラ) 体長:約100cm 料理:焼きもの、刺身、煮しもの	冬いかに(ヤリイカ) 体長:約30cm 料理:刺身、煮つけ、焼きもの かき(マガキ) 殻高:約10cm 料理:焼きもの、揚げもの、煮しもの 舞鶴かに(ズワイガニ) 体長:約15cm 料理:ゆでがに、焼きがに、鍋もの
--	--	---	--	--

舞鶴かまぼこ



【特許庁・地域団体商標登録第5003857号】

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

【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段階仕上げ方法を採用。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。



舞鶴市水産協会会員のお店もぜひご利用ください!

※プレゼントキャンペーンの対象店ではありません。

HPでも舞鶴かに®の
情報満載! (有)川又商店

舞鶴市字上安久651-39
☎0773-77-1771
FAX 0773-75-0781

☎ 8:30~16:00 休 土曜日、第3日曜日

☎ お値段はご注文時にご確認ください。さへして、舞鶴産干物も取り扱っております。ネットでの販売も行っております。

安い!新鮮!うまい! (有)丸七水産

舞鶴市字魚屋297番地の2
☎0773-75-1392
FAX 0773-76-6026

☎ 8:30~16:00 休 土曜日、日曜日

☎ ご予約時にお値段はご相談ください。舞鶴かに®・こっぺがに・日本海の新鮮な干物をみなさまの食卓に全国発送承ります。

WEBストアオープン! 嶋一水産

舞鶴市字下安久小字小坂551
☎0773-75-1556

☎ 8:00~17:00 休 土曜日、第3日曜日

今年ホームページをリニューアルし、WEBショップもオープンしました。贈答用から普段使いまで各種干物や加工品をご用意しています。

WEBストア専門店! 岡山八朗兵衛商店

舞鶴市字上安久651-39
☎0773-75-1771

☎ 8:30~16:00 休 土曜日、第3日曜日

舞鶴かに®のズワイガニは、新鮮な原料を使用しています。テレビでも取り上げられた舞鶴かに®の加工品も製造・販売しています。贈答にもおすすです。

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)	 約1時間50分
大阪(梅田・なんば)	 約2時間10分
神戸(三宮)	 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「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「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「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」を舞鶴市から受託し、作成したものです。

海の京都

2022~2023 食べ処・買い処マップ 秋冬版

舞鶴のさかな

舞鶴かに®
11月6日~



マガキ
12月上旬~



のどぐろ
9月~



京鯨
11月下旬~



11月30日までは
「舞鶴のさかな提供店」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

