

京鮓

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「京鮓(きょうさわら)」と呼びます。
特に、重量が3kgを超えるものを「特選京鮓」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、身は柔らか。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。

舞鶴かに

冬の味覚の王様

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!

舞鶴かにの初セリ

舞鶴かにPRキャラクター
「ぢやんまる」

舞鶴市へのふるさと納税のご案内

「舞鶴かに®」「京鮓」
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。

JR東日本
ふるさと納税

ANA
ふるさと納税

ふるさと
本舗

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~

舞鶴の旬の特鮮さかな

秋			冬		
さわら (魚)	かます(アカカマス) (魚)	ぶり (魚)	まがれい(アカカレイ) (魚)	ひらめ (魚)	かき(マガキ) (貝類)
体長: 約100cm 料理: 焼きもの、刺身、煮しもの	体長: 約30cm 料理: ひもの、揚げもの、焼きもの	体長: 約100cm 料理: 焼きもの、刺身、煮しもの	体長: 約50cm 料理: 煮つけ、焼きもの、刺身	体長: 約90cm 料理: 刺身、焼きもの、煮しもの	殻高: 約10cm 料理: 焼きもの、揚げもの、煮しもの
あじ(アジ) (魚)	のどぐろ(アサギ) (魚)	まがれい(アカカレイ) (魚)	なまこ(マナコ) (魚)	あわび(クロアワビなど) (貝類)	舞鶴かに(ズワイガニ) (かに)
体長: 約40cm 料理: 刺身、煮つけ、焼きもの	体長: 約40cm 料理: 煮つけ、焼きもの	体長: 約50cm 料理: 煮つけ、焼きもの、刺身	体長: 約30cm 料理: 煮しもの、刺身	体長: 約12cm 料理: 煮しもの、刺身、焼きもの	※メスは「こっぺ」とも呼ばれる 殻高: 約8-15cm 料理: 伊豆でがに、煮しもの、揚げもの
おきぎす(ニギス) (魚)	ささがれい(ササギ) (魚)	あまだい(アカアマダイ) (魚)			
体長: 約20cm 料理: ひもの、揚げもの、つみれ	体長: 約25cm 料理: ひもの、揚げもの、焼きもの	体長: 約40cm 料理: 焼きもの、煮しもの、ひもの			

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

【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。

Check! 舞鶴市水産協会会員のお店もぜひご利用ください!

HPでも舞鶴かに®の 情報満載!	安い! 新鮮! うまい! (有)丸七水産	WEBストアオープン! 嶋一水産	WEBストア専門店です! 岡山八朗兵衛商店
舞鶴市字上安久651-39 ☎0773-77-1771 FAX 0773-75-0781	舞鶴市字魚屋287番地の2 ☎0773-75-1392 FAX 0773-75-6026	舞鶴市字下安久小坂551 ☎0773-75-1556	
8:30~18:00 土・日曜、第3日曜	8:30~18:00 土・日曜、日曜	8:00~17:00 土・日曜、第3日曜	
※お値段はご注文時に確認ください。さばへし、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。	※ご予約時にお値段をご確認ください。舞鶴かに®、コッぺかに®、日本海の新鮮な干物をみんさまの食卓に全国発送承ります。	※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。	※真仕舞はそその日に水揚げした物を発送します。鮮度抜群です。テレビでも取り上げられた舞鶴産舞鶴かに®や舞鶴産天然真鯛のアーchie®等の加工品も製造・販売しています。贈答にもおすすめです。

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) ↔ 東舞鶴 約1時間50分

大阪(梅田・なんば) ↔ 舞鶴 約2時間10分

神戸(三宮) ↔ 舞鶴 約2時間

高速バス

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

舞鶴のさかな

海の京都 食べ処・買い処マップ 秋冬版

舞鶴かに®
11月6日~

マガキ
12月上旬~3月

のどぐろ
9月~

特選京鮓
11月下旬~3月

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
☎0773-66-1020

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。

舞鶴のさかな
うおづる