2023－2024

食べ処・買い処マップ 秋冬版

舞鶴のさかな

舞鶴のさかな
うおづるくん

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

高鮮度のお刺身・炙りを!!

京鰆(さわら)

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

旬は12月から3月。脂がたっぷりのっていて甘味が強く、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、西京漬け(みそ漬け)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!

舞鶴かにの初セリ

舞鶴かにPRキャラクター「チョキまる」

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。店舗や漁獲量等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。

舞鶴市へのふるさと納税のご案内

舞鶴市 ふるさと納税

「舞鶴かに®」「京鰆」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

- さわら 定置　体長:約100cm　料理:焼きもの、刺身、蒸しもの
- かます(アカカマス) 定置　体長:約35cm　料理:ひもの、揚げもの、焼きもの
- 秋いか(アオリイカ) 定置 釣り　胴長:約30cm　料理:刺身、焼きもの、揚げもの
- あこう(キジハタ) 定置　体長:約40cm　料理:刺身、煮つけ、焼きもの
- のどぐろ(アカムツ) 底びき　体長:約40cm　料理:煮つけ、刺身、焼きもの
- おきぎす(ニギス) 底びき　体長:約20cm　料理:ひもの、揚げもの、つみれ
- ささがれい(ヤナギムシガレイ) 底びき　体長:約25cm　料理:ひもの、揚げもの、焼きもの
- あまだい(アカアマダイ) 釣り 刺網　体長:約40cm　料理:焼きもの、蒸しもの、ひもの

冬

- ぶり 定置　体長:約100cm　料理:刺身、焼きもの、ぶりしゃぶ
- 冬いか(ヤリイカ) 定置　胴長:約30cm　料理:刺身、煮つけ、焼きもの
- かき(マガキ) 養殖 採貝藻　殻高:約10cm　料理:焼きもの、揚げもの、鍋もの
- まがれい(アカガレイ) 底びき　体長:約50cm　料理:煮つけ、焼きもの、刺身
- ひらめ 定置　体長:約90cm　料理:刺身、焼きもの、蒸しもの
- さわら 定置　体長:約100cm　料理:焼きもの、刺身、蒸しもの
- なまこ(マナマコ) 桁網 採貝藻　体長:約30cm　料理:酢のもの、刺身
- あわび(クロアワビなど) 採貝藻　体長:約12cm　料理:蒸しもの、刺身、焼きもの
- 舞鶴かに(ズワイガニ) 底びき　※メスは「こっぺ」とも呼ばれる　殻幅:約8-15cm　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

地域ブランド 舞鶴かまぼこ

【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。

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! (有)川又商店
舞鶴市字上安久651-39
☎0773-77-1771 要予約
FAX 0773-75-0781
営 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。さばへしこ、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 要予約
FAX 0773-76-6026
営 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®・コッペかに・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
営 8:00~17:00
休 土曜日、第3日曜日
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ストア専門店です! 岡山八朗兵衛商店
真牡蠣はその日に水揚げした物を発送しますので鮮度抜群です。テレビでも取り上げられた燻製真牡蠣や燻製天然真蛸のアヒージョ等の加工品も製造・販売しています。贈答にもおすすめです。

交通のご案内

電車

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

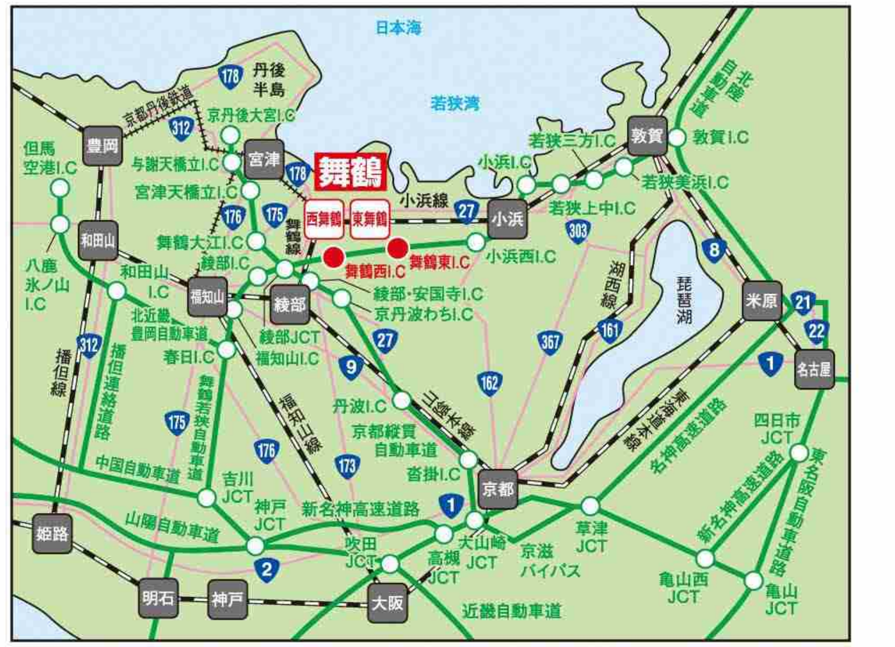
高速バス

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)	⟷ 東舞鶴	約2時間10分
神戸(三宮)	⟷ 東舞鶴	約2時間

自家用車

京都より	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
大阪より	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
名古屋より	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
お問い合せ ☎(0773)66-1020 舞鶴のさかな 検索

「海の京都」舞鶴の観光情報はこちら
【舞鶴観光ネット】

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。