



# 京鮭

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



舞鶴かにの初セリ

## 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

|   |      |           |      |          |               |
|---|------|-----------|------|----------|---------------|
| 「丹後の海 育成岩がき」<br>「丹後とり貝」などの<br>「舞鶴のさかな」も舞鶴市の<br>返礼品としてご用意! | さとふる | 楽天 ふるさと納税 | ふるなび | ふるさとチョイス | au PAY ふるさと納税 |
|---|------|-----------|------|----------|---------------|

## 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

|   |   |  |                                     |   |   |
|---|---|--|-------------------------------------|---|---|
| 秋いか(アオリイカ)<br>体長:約30cm<br>料理:刺身、焼きもの、揚げもの | さくら<br>体長:約100cm<br>料理:焼きもの、刺身、蒸しもの           | かます(アカカマス)<br>体長:約35cm<br>料理:ひもの、揚げもの、焼きもの   | ぶり<br>体長:約100cm<br>料理:刺身、焼きもの、ぶりしやぶ | まいけ(ヤリイカ)<br>体長:約30cm<br>料理:刺身、揚げもの、焼きもの  | 冬 |
| あご(キジカマス)<br>体長:約40cm<br>料理:刺身、揚げもの、焼きもの  | のどぐろ(アカムツ)<br>体長:約40cm<br>料理:煮つけ、刺身、焼きもの      | まがき(マガキ)<br>体長:約50cm<br>料理:煮つけ、焼きもの、刺身       | ひらめ<br>体長:約90cm<br>料理:刺身、焼きもの、蒸しもの  | かき(マガキ)<br>殻高:約10cm<br>料理:焼きもの、揚げもの、刺身のもの |   |
| おきぎす(ニギス)<br>体長:約20cm<br>料理:ひもの、揚げもの、つまみ  | ささかえい(ササキカレイ)<br>体長:約25cm<br>料理:ひもの、揚げもの、焼きもの | あまたい(アカアマダイ)<br>体長:約40cm<br>料理:焼きもの、蒸しもの、ひもの | なまこ(ナマコ)<br>体長:約30cm<br>料理:刺身のもの、刺身 | あび(クロアブヒなど)<br>体長:約12cm<br>料理:蒸しもの、焼きもの   |   |

### お土産に人気「魚の街まいづる」で生まれた伝統のかまぼこ

**味と品質へのこだわりと工夫**

【選りぬかれた原料】舞鶴かまぼこの主原料は、白グチ、スケソウダラなど厳選された天然魚からつくると上質すり身。舞鶴かまぼこ組合の研究室で厳しい検査に合格したもののみを使用しています。

【伝統の製法】かまぼこづくりに欠かせない塩は、ミネラル豊富な天然塩を使用。長年培われてきた職人の技で練り上げることで、魚本来の旨味を引きだします。また、特有のコシを出すために、①すわり(低温蒸し工程)、②本蒸し(高温蒸し工程)という独自の2段階蒸し上げ方法を採用。しこしことした心地よい食感のかまぼこに仕上げます。舞鶴かまぼこは、すべて保存料無添加です。

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<br>情報満載! (有)川又商店<br>舞鶴市宇上安久651-39<br>☎0773-77-1771<br>FAX 0773-75-0781<br>8:30~16:00 土曜日、第3日曜日 | 安い!新鮮!うまい! (有)丸七水産<br>舞鶴市宇屋297番地の2<br>☎0773-75-1392<br>FAX 0773-76-6026<br>8:30~16:00 土曜日、日曜日 | WEBストア専門店です!<br>岡山八朗兵衛商店<br>真社はその日に水揚げした物を発送しますので御度抜群です。テレビでも取り上げられた産製真社や産製天然真社のアビージョー等の加工品も製造・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

【発行】一般社団法人 舞鶴市水産協会  
お問い合わせ ☎(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。

## 海の京都 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~3月

のどぐろ  
9月~

特選京鮭  
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