

自信を持ってお勧めします ～豊かな海の贈り物～

春

舞鶴の旬の特鮮さかな

夏



舞鶴かまぼこ

お土産に人気「魚の街まいづる」で育まれた伝統のかまぼこ

味と品質へのこだわりと工夫

【選びぬかれた原料】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。



舞鶴かまぼこ

舞鶴市水産協会  
会員のお店も  
ぜひご利用ください!

Check!

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  
営業 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、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  
営業 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、コップかに、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鯛のアービ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

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敦賀駅より  
小浜線経由 ..... 約2時間

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)66-1020 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  
~2025~

海の京都舞鶴  
どちそうサマーキャンペーン



5月1日(木)~8月31日(日)



旬の野菜や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。



ごちそうサマーHP