

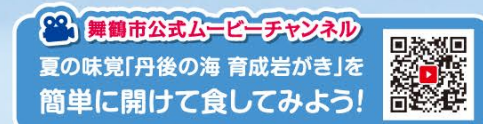
身入りは1.5倍!!

舞鶴湾では、天然の岩がきとは別に、海中に岩がきを吊るして育てる「育成」という方法でも生産しています。

穏やかな舞鶴湾に設置された筏から、エサとなる植物性プランクトンが多くいる水深に岩がきを吊るして育てるため、天然に比べて、身の入りは1.5倍にもなり、大きく食べ応えがあるものになります。濃厚でクリーミーな味わいが特徴で、海の恵みが口いっぱいに広がります。

また、安心して生食ができるように、京都府漁協舞鶴市場では、「紫外線殺菌装置」で殺菌された海水で20時間以上浄化してから、出荷されます。そして、定期的に「貝毒」が発生していないか検査をしています。

生食以外にも、焼きがきやフライをはじめ、舞鶴のご当地グルメ「舞鶴岩がき丼」もおすすめです。



丹後の海 育成岩がき



丹後とり貝®

オンリーワンでナンバーワン!

京都府は全国に先駆けてとり貝の育成技術が確立され、安定的に出荷できる唯一の地域です。そして、「大変な重労働ですが、大きく育つのが何よりの楽しみ」と話す漁業者達の努力と舞鶴湾という恵まれた漁場がある舞鶴は京都府の中でも最大の産地となっています。

ブランドを守るため、サイズ別に3つの規格があります。例えば「大」は重量150gかつ殻の横幅が8.5cm以上と定められており、選別は専用の計測器を使用するなど、厳格にされており、水産物で初めて「京のブランド産品」に認証されています。

他にはない、肉厚で柔らかく深い甘みと、一般的なトリガイの数倍の大きさが特徴で、和食界の重鎮からも絶賛された食材です。

【特許庁・地域団体商標登録第5284808号】



万願寺甘とう

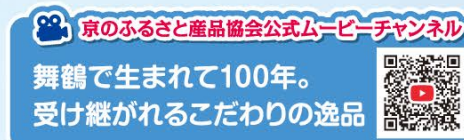


焼いてよし! 煮てよし! 揚げてよし!
とうがらしの王様

『万願寺甘とう』は今から100年前の大正時代に舞鶴市万願寺で誕生し「京のブランド産品」に認定されています。

舞鶴市・綾部市・福知山市の限定された生産地で厳格なルールに基づいて栽培されており、2017年には京都府で初めてGI《地理的表示》に登録されました。現在は夏を代表する京野菜として、全国に出荷されています。

肉厚で柔らかく、甘みがあって、種が少ないのが特徴で、辛いものは一つもないので、小さなお子様も安心して食べられます。



舞鶴茶



舞鶴市への
ふるさと納税のご案内



「丹後の海 育成岩がき」
「丹後とり貝」「万願寺甘とう」
「舞鶴茶」も舞鶴市の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

全国1位!

舞鶴茶は1936年、八田地区で1ヘクタールの茶園から始まりました。現在は、由良川沿いに広がる茶園で、11ヘクタールが栽培されています。

由良川の霧に包まれて育ったお茶は、きれいな色・豊かな香りともろやかなうま味が魅力で、宇治茶の原料に欠かせない良質なお茶です。

全国茶品評会では、平成24~28年度、令和元年度、令和5年度の7度にわたり第1位となる産地賞を受賞しました。

