舞鶴のさかな提供店一覧

お客様の満足度を大切に ～舞鶴のさかな提供店～

舞鶴のさかな提供店とは、「舞鶴のさかな」を使用した料理や商品を積極的に提供し、魅力を発信する飲食店や小売店のことです。
舞鶴のさかな提供店では、お客様の満足度を高めるために、

- ☑ 舞鶴のさかなを提供する
- ☑ 提供する舞鶴のさかなについて、わかりやすく表示されている
- ☑ 提供するさかなについて店員が説明できる

など、飲食店で9項目、小売店で7項目の登録基準を満たしたお店です。

「舞鶴のさかな」とは?

京都府で水揚げされる魚介類の約8割が集まる、舞鶴地方卸売市場（京都府漁協舞鶴市場）で取り扱われた生鮮魚介類、舞鶴市内で魚介類を主な原料として製造された水産加工品。

舞鶴のさかな ぎょぎょうさん

天然クロマグロ（中シビ）

国際的な資源管理の取組により近年急速に資源量が回復し、漁獲可能量が大幅に増えてきています。京都府沿岸の定置網には、近畿で随一、天然クロマグロが入網しています。
この中で「中シビ」と呼ばれる天然の小型クロマグロ（10kg程度）は、近畿トップの漁獲量を誇り、上品でさっぱりとした味わいとなる旬は、1～3月となっています。

漁師が選んだ 本当においしい京の魚 京魚（きょうさん）

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、身はやわらかく、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）の材料としても東京でされる京料理には欠かせない魚です。

高鮮度のお刺身・炙りを!

冬の味覚の王様 舞鶴かに®

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。ゆでずにやっぱり蒸、焼きがいちばん。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®の中でも1,200g以上の甘にのみ付けられる金プレート!

舞鶴かにの甘ゆり

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!
解禁当初などは、予約がなくても解禁かに®を美味しかもいただけることもありますが、飲食店では十分予約必須です。解禁かに®をぜひのんびりと味わい、召し上がりたいかどうかによっても対応が異なりますので、お早めにご希望のお店へお問い合わせください。
また、舞鶴市内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。（各ご本で設定です。店舗や解禁時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 油に出やすい時期は11月です。
舞鶴かに®の解禁は11月初～3月20日ですが、身をは海が荒れて海に行けない日が多いです。事シーズンの出漁は11月に8回、12～3月が合計10回でした。比較的海に出やすい11月が、ねらい目と言えるかもしれません。

Q 舞鶴かにとこっぱがにって違うの?
A こっぱがにはメスのズワイガニ
サイズはたいぶ小さいですが、内子が多い、食通をうならせる地元ッ子が大好きなかにです。漁期はオスより短く、12月末までのごの主が中心にご賞味ください。

舞鶴市へのふるさと納税のご案内

「舞鶴かに」「京鰆」「クロマグロ」などの「舞鶴のさかな」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

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（春）
- かます（アカカマス）（春）
- あこう（メバル）（春）
- のどぐろ（アカムツ）（春）
- おおきすずき（ヒメジ）（夏）
- さとがれい（ヤナギムシガレイ）（夏）
- おおきすじ（ツノナシオニアミ）（夏）
- その他の魚 バショウカジキ（ほかん）、シイラ、キダイ（ハムこだい）

冬

- ゴロ（春）
- まいかぜ（ヤリイカ）（春）
- ひらめ（春）
- かぶら（ハタ）（春）
- さわら（春）
- ばしゃ（ヒラメ）（春）
- おおがれい（アカガレイ）（夏）
- その他の魚 マイワシ、ヒラマサ、メダイ（ひかり）、マルアジ（あおこ）、クロマグロ（ひしび）

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

舞鶴かまぼこ®

2016年に舞鶴初の地理的表示保護として認定

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、白ダチ、スケソウダラなど厳選された天然魚からつくる上質すり身。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取は、ミネラル豊富な熱源を使用。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ゆわり（低温蒸し工程）、②本蒸し（高温蒸し工程）という独自の2段蒸し上げ方法を採用。ふっくら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! Check!

HPでも舞鶴がにの情報更新!
㈲川又商店
舞鶴市字上安久651-39
☎0773-77-1771
FAX 0773-75-0781
8:30～18:00 休 土曜日、第3日曜日

思い切り贅沢! ご注文!
㈲丸七水産
舞鶴市字角足297番地の2
☎0773-75-1392
FAX 0773-76-6026
8:30～16:00 休 土曜日、日曜日

WEBストア取り扱です!
岡山八朗兵衛商店
真仕様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。

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敦賀駅より
小浜線経由 …… 約2時間

高速バス

京都交通 ☎0773-75-5000、76-8800

京都（京都駅） ⟷ 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

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、「まいづるのお魚屋家業」を舞鶴市から受託し、作成したものです。

海の京都

2025～2026
食べ処・買い処マップに秋冬版

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～

クロマグロ（中しび）
1月～3月

特選京鰆
11月下旬～3月

冬だけの味覚!

絶品! 舞鶴の冬

日本海の荒波が育てた、最高の「旬」をご賞味あれ!

舞鶴のさかな うおろぐ

一般社団法人
舞鶴市水産協会
☎0773-66-1020