

丹後の海 育成岩がき

4月中旬～8月中旬



【舞鶴観光ネット】
各店舗/舞鶴の海 育成岩がき
簡単に食べてみてみよう!



丹後とり貝

2026年のみ5月中～下旬



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」などの「舞鶴のまかな」も舞鶴市の返礼品としてご利用。

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～

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

味と品質のごこだわりと工夫

【決められた原料】舞鶴かまぼこの主原料は、自給、ストックアップなど厳選された天然塩からつくるとすり身。舞鶴かまぼこ組合の研究で厳しい検査に合格した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、魚本来の旨味を引き出します。また、特約のしほりすまじに、①わかめ(保湿加工工程)、②空焚き(高温蒸し工程)という独自の工程を採用。しほりすまじの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!

美川又商店
0773-77-1771
FAX 0773-79-0251

美丸七水産
0773-75-1392
FAX 0773-76-5220

岡山八郎兵衛商店
0773-75-1392
FAX 0773-76-5220

交通のご案内

JR東舞鶴駅・JR西舞鶴駅下車

JR東舞鶴駅より
直達特急「まいづる号」などで 約1時間40分

JR大舞鶴駅より
京都駅より(京浜東北線)直通特急(など)で 約2時間20分

JR舞鶴駅より
小浜駅経由 約2時間

京都交通 ☎0773-75-5000, 76-8800

京都(京都駅) → 舞鶴 約1時間50分
大舞(舞鶴・大丸) → 舞鶴 約2時間10分
神戸(三宮) → 舞鶴 約2時間

京 都 京都市営自動車 舞鶴ICから舞鶴若狭自動車道より
舞鶴IC「舞鶴東IC」約100km

大 舞 中国自動車道 吉川ICから舞鶴若狭自動車道より
舞鶴IC「舞鶴東IC」約130km

美 濃 北陸自動車道 舞鶴若狭自動車道より
舞鶴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 舞鶴のまかな(検索)

「海の京都」舞鶴の観光情報はこちら

【舞鶴観光ネット】

海の京都

食べ処・買い処マップ 春夏版

舞鶴のまかな

丹後の海
育成岩がき

4月中旬～8月中旬

丹後とり貝

2026年のみ
5月中～下旬



サザエ

マアジ



旬の地産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。

一般社団法人
舞鶴市水産協会
☎0773-66-1020

