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。ゆでがにやかに鍋、焼きがになど、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!

舞鶴かにの初せり

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!

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。お店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4回、12~3月が合計7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。

漁師が選んだ本当においしい京の魚 京鰆(きょうさわら)

京都府内の定置網等で漁獲される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。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。

高鮮度のお刺身・炙りを!!

都(みやこ)まぐろ(京都府産天然小型クロマグロ)

程よく脂が乗り さっぱりとした脂と赤身の旨みの両方の味わいが魅力!!

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、近畿で唯一、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)を「都(みやこ)まぐろ」と呼びます。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。

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

舞鶴の旬の特鮮さかな

秋 / 冬

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、独特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段蒸し上げ方法を採用。しこしこっ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!

㈲川又商店
☎0773-77-1771
FAX 0773-75-0761
8:30~16:00

㈲丸七水産
☎0773-75-1392
FAX 0773-75-6026
8:30~16:00

岡山八朗兵衛商店

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) ←→ 東舞鶴 … 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

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】

海の京都

2026-2027 食べ処・買い処マップ 秋冬版

舞鶴のさかな

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