

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は、「舞鶴のさかな」を使用した料理や産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。



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、漁獲可能性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）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

京鰯



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。ぜひ魚の街舞鶴で好みの調理法でお楽しみください！



舞鶴かにの初せり

舞鶴かにPRキャラクター「ジョキまる」

舞鶴市へのふるさと納税のご案内

「舞鶴かに」「京鰯」「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



天然クロマグロ（中シビ）

新鮮度のお刺身・炙りを!!

京都府内の定置網で漁獲される1.5kg以上のサワラを「京鰯（きょうさくら）」と呼びます。特に、重量が3kgを超えるものを「特選京鰯」と呼びます。

旬は12月から3月。脂がたっぷりのって甘味が強く、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。



舞鶴かに

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。店舗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6回、12～3月が合計10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興味ください。

Q 舞鶴かに®はどこで買えるの?

A こっぺがに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興味ください。

Q 舞鶴かに®はどこで買えるの?

A こっぺがに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興味ください。

Q 舞鶴かに®はどこで買えるの?

A こっぺがに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興味ください。

Q 舞鶴かに®はどこで買えるの?

A こっぺがに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興味ください。

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	冬
さわら 産地 体長: 約100cm 料理: 焼きもの、刺身、煮しもの あこう(キジハタ) 産地 体長: 約40cm 料理: 刺身、煮つけ、焼きもの のどぐろ(アカムツ) 産地 体長: 約40cm 料理: 煮つけ、刺身、焼きもの おきぎす(ニギス) 産地 体長: 約20cm 料理: ひもの、揚げもの、つみれ ささがれい(ササギムシクサ) 産地 体長: 約25cm 料理: ひもの、揚げもの、焼きもの あまだい(アカマダイ) 産地 体長: 約40cm 料理: 焼きもの、煮しもの、ひもの その他の魚 パシヨウカジキ(ばれん)、シイラ、キダイ(れんこだい)	ぶり 産地 体長: 約100cm 料理: 刺身、焼きもの、ぶりしやぶ まいいか(ヤリイカ) 産地 体長: 約30cm 料理: 刺身、煮つけ、焼きもの かき(マガキ) 産地 殻高: 約10cm 料理: 焼きもの、揚げもの、鍋もの まけい(アカカレイ) 産地 体長: 約50cm 料理: 煮つけ、焼きもの、刺身 ひらめ 産地 体長: 約90cm 料理: 刺身、焼きもの、煮しもの さわら 産地 体長: 約100cm 料理: 焼きもの、刺身、煮しもの なまこ(マナゴ) 産地 体長: 約30cm 料理: 煮しもの、刺身 あわび(クロアワビなど) 産地 体長: 約12cm 料理: 煮しもの、刺身、焼きもの 舞鶴かに(ズワイガニ) 産地 殻高: 約8～15cm 料理: ゆでがに、焼きがに、鍋もの その他の魚 マイワシ、ヒラマサ、メジナ(つかけ)、マルアジ(香あじ)、クロマグロ(中しび)

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

【選りぬかれた原料】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、特有のコシを出すために、①すりわり（低温蒸し工程）、②本蒸し（高温蒸し工程）という独自の2段階蒸し上げ方法を採用。しこしことした心地よい食感のかまぼこに仕上がります。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!

HPでも舞鶴かに®の情報を掲載!

舞鶴市字上安651-39
☎0773-77-1771
FAX 0773-75-0781
営業時間: 8:30～16:00 土曜日、第3日曜日

有川又商店

舞鶴市字魚屋297番地の2
☎0773-75-1392
FAX 0773-76-6026
営業時間: 8:30～16:00 土曜日、日曜日

有丸七水産

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鮮度抜群です。

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） ↔ 東舞鶴 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

京 都 京都縦貫自動車道・綾部JCTから舞鶴若狭自動車道より
「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より
「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 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

特選京鰯 11月下旬～3月

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

舞鶴のさかな うぶるん

🕒 10:00~22:00
(調理受付終了21:00)

🚫 不要 P 20台

オシャレな新スタイル魚屋さん。
TVや雑誌で今大注目。
ピックアップもイートインもOK!
Instagram、YouTubeも必見!





営業 9:30~17:00
不要 P2台

御蒲鯉(達・焼)/600円(税込)
ひら天(4枚入)/300円(税込)

シコシコとした歯応えと魚の旨味豊かな
舞鶴かまぼこ・天ぷらの出来たてを直送します。

 17:00~21:00 (LO20:00)
 会席料理と
 カニコース(冬季)は要予約
 50台
 カニコース/25,000円(税込)~
 会席料理/5,500円(税込)~
 大型いけすを完備しています。

営業 18:00～21:00
予約 必要
料金 15台

1泊2食(夕食・朝食付)/11,000円～
 お食事[夕食]/4,500円～

気軽にご利用頂ける旅館です。新鮮なお魚を使った料理を提供しています。西舞鶴駅より徒歩15分です。


 予約 17:00~23:00
 予約 不要

こうちゃん秋冬一番の人気商品は一夜干し(アオリイカ等)です。テイクアウトは事前予約で営業時間前も対応可能です。

23:00
の方のみ
12台



ご予約お待ちしております。
00円(前日に要予約)
と天然醸造調味料にこだわります。
用した炭焼料理あります。

営業 16:00~23:30
予約コース料理要予約
P5台

コース料理/6,000円~
上にぎり/2,600円

楽しく、美味しく。


※ 17:30~22:00 (L021:30)
※ 会席料理は要予約


地元の旬魚旬菜を提供しています。
 コース料理、アラカルト、毎日仕入れにより
 メニューが変わります。

K	古民家の宿 幸嘉庵(いひが庵)	080-4686-9130
L	ゲストハウス 幸嘉庵かなで	080-4686-9130
M	ゲストホテル 幸嘉庵あおい	080-4686-9130
N	アパホテル 西舞鶴駅前	(0773) 78-1200
O	ホテルルートイン 京都舞鶴	050-5211-5750

D	ビジネスホテル ウェーブ舞鶴	(0773) 62-1112
E	ホテル ベルマール	(0773) 66-2000
F	ポートシャインホテル	(0773) 62-1079
G	シーサイドホテル パルコ	(0773) 64-1081
H	ビジネススイн オープ浜	(0773) 63-0101
I	GAZEWAY MAIZURU	(0773) 77-8071
J	スーパーホテル 東舞鶴	(0773) 63-9000


 17:00~23:00(L022:30)
 不要

地魚をメインに仕入れ鮮度と季節感に
 気を配っています。
 こっぺがには常時提供しています。

■ 17:30~24:00 (LO 23:30)
■ 一部必要

ドリンク、一品料理/418円(税込)~

舞鶴漁港の新鮮な旬の魚を仕入れています。
 日々の仕入れによってメニューが変わります。

