

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とすり身。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でも舞鶴かにの
情報満載! (有)川又商店
舞鶴市字上安久651-39
☎0773-77-1771 要予約
FAX 0773-75-0781
営業 8:30~16:00 休 土曜日、第3日曜日
●お値段はご注文時にご確認ください。さばへし、舞鶴産干物も取り扱っております。ネットでの販売も行っております。

安い!新鮮!うまい! (有)丸七水産
舞鶴市字魚屋297番地の2
☎0773-75-1392 要予約
FAX 0773-76-6026
営業 8:30~16:00 休 土曜日、日曜日
●ご予約時にお値段はご相談ください。舞鶴かに、コップかに、日本海の新鮮な干物をみなさまの食卓に全国発送承ります。

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で鮮度抜群です。テレビでも取り上げられた燻製真牡蠣や燻製天然真鮑のアービジョ等の加工品も製造・販売しています。贈答にもおすすめです。

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) 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

京都 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 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 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
~2025~

海の京都舞鶴
どちそうサマーキャンペーン



#MAIZURU

5月1日(木)~8月31日(日)



旬の野菜や魚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。



ごちそうサマー HP

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

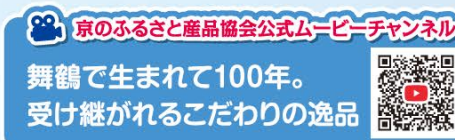


焼いてよし! 煮てよし! 揚げてよし!
とうがらしの王様

『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。



24
寿司 一天張屋敷


舞鶴市引士322

☎(0773)

75-1656

休 月曜日
第2火曜日



🕒 16:00~23:30

🍽️ コース料理要予約

🅐 5台

コース料理/6,000円~

上にぎり/2,600円

楽しく、美味しく。



25 割烹 京舞鶴 池屋

舞鶴市引土298-3

☎(0773)
75-2315

休 日曜日

🕒 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。





26 舞鶴親海公園 エムズデリ

舞鶴市千歳897-1

☎(0773)
68-1663

休 水曜日



🕒 11:00~15:00 予約 不要

🅑 舞鶴親海公園駐車場

舞鶴湾の入口に面し、海を眺めながらお食事ができます。舞鶴市場から仕入れた新鮮な魚を使った定食や「海自カレー」が味わえます。







舞鶴茶
提供店

27 割烹 嘉門

舞鶴市字浜1116-7

☎(0773)
64-7767

休 不定休





🕒 12:00~14:00 (L013:30)
17:00~22:30 (L021:30)

🚫 不要 P 3台

平日昼限定メニュー /500円
一品/600円~
会席/5,500円~

旬の魚介類を毎日仕入れていきます。





28
割烹 松きち



舞鶴市浜150

☎(0773)

63-3595

休 不定休
 (要電話確認、夜間休業日あり)





営 11:30~14:00、17:30~21:00

予 会席料理、
4名様以上の
団体のみ必要

P 11台

定食・丼/1,925円~
お弁当/2,420円~
会席料理/7,260円~

技巧にこらす、
食材の新鮮さ
かなを素材を活
かして調理する
ように心がけて
います。ご飯もの、
定食、お弁当、
一品料理、会席
料理など様々な
形でご提供して
おります。





29 魚料理 ととげん **魚源** 東舞鶴店

舞鶴市字浜47-11

☎(0773)
63-0700

休 木 曜 日

11:00~14:00
17:00~22:00 (L021:00)

不要 16台

お造り(一人前)/2,000円(税込)、海鮮丼(並)/2,400円(税込)
魚源おすすめコース/6,600円(税込)~

舞鶴漁港で水揚げされた新鮮な魚介類を、仲買人であるオーナーが妥協せず仕入れしています。
四季折々の旬の食材を真心込めて提供します。

30

五條狭さ木

舞鶴市字浜34

☎(0773)
62-0879

休 不定休

31 いけす料理 卓弥呼

舞鶴市字浜166

☎ 0120-64-4880

休 水曜日
(変更の可能性あり)





🕒 11:00~15:00 (L014:00)

17:00~22:00 (L021:30)

🚗 不要 P 9台

※満車の場合は市営
駐車場(徒歩3分)
無料券お渡しします。



コース料理/4,500円~

一品料理/800円~

いけすに季節の魚を泳がせ、お客様のご要望に応じて調理いたします。



32 レストラン 海望亭

舞鶴市字浜34-3

☎(0773)
64-0890

休 水曜日





営 11:00~15:00(L14:30)
17:00~

予 不要 **P** 40台

お刺身御膳(写真)/1,800円
その他季節の会席料理/4,000円~

職人の確かな腕で創作される旬の鮮魚を
活かした料理の数々。





33

京都舞鶴かき小屋 鶴昇丸



舞鶴市宇佐波濱300

☎(0773)

68-2303

休 木曜日



☎

【夏季営業5月中旬～7月中旬】
2部入替制(90分)
①11:00～ ②13:00～

☎

完全予約制

P

15台

蒸し岩がき1人前(7個)/2,200円

岩がきフライ(4個)/1,000円

舞鶴湾で育てた岩がきを予約を受けた分だけ水揚げし、新鮮な状態で提供します。

QRコード



34 長谷川巳之助商店

舞鶴市字浜318
 ☎(0773)
62-0156

休 火曜日
 (祝日は除く)



🕒 9:00~19:00 🚫 不要 🅑 4台

みそ漬(ぶり・京さわら・甘鯛・目鯛・
まなかつつお・ささかま)

一夜干(甘鯛・のどぐろ・ささかま)
 かます・あじ・はたはた・太刀魚・穴子・いか)

京さわらバジルオイル漬・岩のり・オイルサーディン・煮干
 創業1916年。新鮮な舞鶴産の魚を高鮮度真空パック。
 ご予算に応じお好みの話合せで全国発送も承ります。





セールマート
いいた

旬工房食品館



舞鶴市安岡1003

☎(0773)
62-9323

休 1月1日
1月4~6日



🕒 10:00~20:00

📍 不要

🅑 150台



舞鶴漁港直送の新鮮な魚を12:00頃より販売しています。

鮮度と安さで勝負!



ベルマート
 いいた
 旬工房食品館 五条店



舞鶴市字浜777

☎(0773) 62-5111

休 1月1日
1月4~6日



営業 9:00~20:00

予約 不要

P 10台

舞鶴漁港直送の新鮮な魚を13:00頃より販売しています。

売り場は小さいですが、色々な魚を並べます!



37

サカナテラス 赤れんがパーク店



舞鶴市宇北吸1039-2

☎(0773)
77-8883

休 火曜日・水曜日



営業 10:00~17:00
(調理受付終了16:00)

不要

舞鶴赤れんがパーク駐車場

人気店サカナテラスの姉妹店!
パーク内で食べられる商品やお土産も
充実。



店内で
食事OK

38 五條旅館

舞鶴市字浜34

☎(0773)
62-0879

休 年中無休

☎ チェックイン 16:00~
チェックアウト 10:00

🍷 必要 P 7台

1泊(夕・朝食付)/8,000円~
ベットの連れ/一律1匹 3,000円

ご予約時にお食事のご希望を伺います。
料理自慢のお宿です。

39 一品料理 会席 紫

舞鶴市字浜819

☎(0773)
63-3012

休 日曜日
祭日の月曜日





🕒 18:00~22:30(L021:30)

🍽 不要

📺 7台

お造り盛合せ/1,500円~

半世紀近くにわたり、舞鶴の海の幸・山の幸を提供し続けています。漁港直送の新鮮なさかなを毎日仕入れていきます。





40 京都舞鶴ARIYOSHI

舞鶴市桃山町4-2
ウイズビル2F

☎(0773)
75205

休 不定休



🕒 18:00~22:00

📞 完全予約制

💰 10台



舞鶴のさかなを日々仕入れ、お魚の命を
いただく感謝を忘れず、それぞれの魚におま
て最善の手当てを施し、一斉スタートにおま
かせコースのお店です。



41

一品料理

あじ彩



舞鶴市字浜753

☎(0773)
63-2000

休 不定休

営業 17:00~22:30

予約 不要

P なし (ご利用金額に応じて
駐車券を提供)

宴会コース料理/3,000円~

日替わり旬の魚貝類メニュー。
お一人様でもお気軽にお越しください。




42 居酒屋 鶴の家

舞鶴市余部下681

☎(0773)
62-1062

休 月曜日



🕒 17:00~22:30

🍷 不要

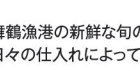
本日のお造り/800円~

寿司盛合せ/1,700円~

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。



43 居酒屋 **さんぱち** 東舞鶴店
舞鶴市字浜215-1
☎(0773) 62-4981



休 水曜日

営業時間 17:30~24:00(L023:30)

予約 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。



「道の駅」 舞鶴港
とれとれセンター
海鮮市場

<https://toretore.org>


営 月～金 9:00～17:00 土・日 9:00～18:00
 休 水曜日(他に特別休業日あり) 予 不要 P 200台、バス20台
 〒624-0946 京都府舞鶴市字下福井905 ☎(0773)75-6125

46 岡田鮮魚店

☎(0773)75-9933

美味い魚ならお任せください。






新鮮な海の幸をその場で焼いて提供します。お土産にも最適！

44 とれとれ寿司

☎(0773)75-9936

とれとれセンター内で「舞鶴のさかな」をお寿司でご賞味ください。人気の「焼きサバ巻」は、店内で焼いたサバを使用しています。

45 魚たつ

☎(0773)75-9932

舞鶴漁港で水揚げされた新鮮な魚を、その場で調理します。

47 吉本水産

☎(0773)75-9944

舞鶴漁港から車で5分!新鮮なさを毎日仕入れています。その場で刺身で食べられます。

48 嶋田商店

☎(0773)75-9938

新鮮な魚を使用して製造している蒲鉾を販売しています。

西舞鶴地区


糸憩 -いっけい-


 食べ処

舞鶴市喜多1105-1 21ビル2階
 
 (0773) 77-5760




みちくさ料理 みたけ




食べ処

舞鶴市引土字笹浪218 ☎080-1514-1460


セルフうどん きつねとためき




食べ処

舞鶴市宇寺内4-14 ☎(0773)78-1900

東舞鶴地区

舞鶴ふるるファーム

食べ処

買い処

舞鶴市瀬崎60 ☎(0773)68-0233

舞鶴茶提供店

◎焼肉 味道楽 食べ処

舞鶴市浜町4-15 ☎(0773)66-2266



◎洋酒の佐藤 買い処

舞鶴市浜599 ☎(0773)62-0059



◎ **碓文** 食べ処

舞鶴市浜1179-1 ☎(0773)62-1958



◎ **そば処 松福** 食べ処

舞鶴市字溝尻150-13 ☎(0773)63-8383



◎ **お食事処 弁天** 食べ処

舞鶴市北吸241-3 ☎(0773)63-3964



◎ **新日本海フェリー ターミナル売店** 買い処

舞鶴市浜2025番地1 ☎(0773)62-9703



◎ **肉料理専門店 はやし** 食べ処

舞鶴市浜384 ☎(0773)62-1429

舞鶴茶
提供店



◎ **ホテルベルマーレ レストラン Grue(グルエ)** 食べ処

舞鶴市字浜2002-3 ☎(0773)66-2000



◎ギフト館 藤善 東舞鶴店 [買い処](#)
 舞鶴市北浜町6-5 ☎(0773)62-1146
 

◎焼肉 八島丹山 [買い処](#)
 舞鶴市浜467-2 ☎(0773)62-2140
 