

11月6日、日本海のズワイガニ漁業が解禁！
～冬の味覚の王者・ブランドカニ「舞鶴かに®」の初セリと試食取材会のご案内～

- ・京都府沖合の日本海を漁場とするズワイガニ漁業が**11月6日(金)午前0時に解禁**されます。
 - ・同日**午前8:00頃**、舞鶴漁港から出漁する**5隻のカニ漁船**は、一度、浅茂川漁港(京丹後市)に入港。「初かに」を陸揚げ後、「漁船名」の緑のタグと「チョコキまる」の緑のプレートを装着し、トラックで舞鶴漁港の舞鶴地方卸売市場へ搬送します。
- ※海上の風浪予報により、直接、舞鶴漁港に入港・陸揚げする場合があります。広報広聴課を通じてお知らせします。
- ・同日**午後1:00**から、舞鶴地方卸売市場において、ブランドカニ「舞鶴かに®」の**初セリ**が行われます。
 - ・初セリ終了後、**午後3:00**から道の駅「舞鶴港とれとれセンター」で、お客様に冬の味覚の王者「舞鶴かに®」を試食して頂き、それを取材して頂く**試食取材会**を開催します。

【取材機会の提供について】

①解禁後のブランドカニ「舞鶴かに®」の「初セリ」について

1. 日時：令和2年11月6日(金) 13:00
2. 場所：舞鶴地方卸売市場(下安久、京都府漁業協同組合本所前)

②冬の味覚の王者「舞鶴かに®」の試食取材会について

1. 日時：令和2年11月6日(金) 15:00
2. 場所：道の駅「舞鶴港とれとれセンター」(舞鶴市字下福井)の「魚たつ」前のテーブル
3. 内容：「舞鶴かに®」を召し上がるお客様への取材の機会と撮影用サンプルを準備します。



③「舞鶴かに®&京鯖マップ2020～2021」について(20,000部作成)

1. 内容：「舞鶴かに」と旬が重なる「京鯖」も紹介し、舞鶴へのフードツーリズムを推進します。
2. 配架箇所【市外】「京なび」(京都駅)、道の駅「京丹波 味夢の里」(京都縦貫道)
【市内】由良川PA(京都縦貫道)、道の駅「舞鶴港とれとれセンター」、まいづる観光ステーション、東舞鶴駅観光案内所、舞鶴のさかな提供店、市内ホテル等

【お問い合わせ先】

水産課：☎ 0773-66-1020、FAX 0773-62-9891
E-Mail：suisan@city.maizuru.lg.jp

※海上の風浪により中止や日時が変更になる場合があります。広報広聴課を通じてお知らせします。