

【日程変更】11月19日(木)からブランドカニ「舞鶴かに®」を新たな選別基準で出荷・販売開始！
～「金色」「銀色」のプレート付き「舞鶴かに®」が、舞鶴市場に初登場！～

- ・「舞鶴かに®」は、「舞鶴市の漁港で水揚げされたズワイガニ」として平成24年（2012年）に特許庁の地域団体商標に登録されています。
- ・京都府漁業協同組合 舞鶴支所所属のカニ漁船（5隻）が、「舞鶴かに®」のブランド価値をさらに高める取り組みとして、舞鶴地方卸売市場に出荷する「舞鶴かに®」の定義を明文化し、選別基準（重量・活カニ）を細分化するものです。

◇新たな選別基準による「舞鶴かに®」（重量 800g 以上の活カニ）のセリについて【今回初】
【日程変更】

- 1 日時 ○令和2年11月19日(木) 8:30～ 事前説明、9:00～ セリ開始
✕令和2年11月18日(水) 8:30～ 事前説明、9:00～ セリ開始

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）

「舞鶴かに®」の定義

- ①京都府沖で漁獲され、舞鶴漁港で水揚げされたオスのズワイガニ
- ②漁獲後からセリまで活魚で取り扱いされたズワイガニ⇒冷海水入りの桶の中の「活カニ」をセリます。
- ③魚体に、傷・汚れ・欠損・短足が認められないズワイガニ
- ④成熟し、身詰まりが良好なズワイガニ
- ⑤重量 800g以上のズワイガニ ⇒【選別基準】重量別に下記のプレートを装着。

金色プレート 重量 1,200g 以上の活カニに装着



銀色プレート 重量 1,000g～1,199g の活カニに装着



緑色プレート 重量 800g～999g の活カニに装着



緑色タグ



- 京都府産
 - 漁船名
- を表示した
「緑色タグ」は
従来どおり、装
着しています。

【お問い合わせ先】

水産課：☎ 0773-66-1020、FAX 0773-62-9891

E-Mail: suisan@city.maizuru.lg.jp