

冬の味覚「特選京鯖」の出荷がスタート！

～船上から市場まで丁寧な扱いで「高品質」、「高鮮度」！是非「お刺身」、「炙り」でお召し上がり下さい。～

- ・京都府漁業協同組合（販売課：☎0773-75-1111）が、京都府沿岸の定置網で漁獲された「^{きょうさわら}特選京鯖」（3kg以上）の出荷・販売を11月20日（金）から開始します。
- ・「特選京鯖」は、「京鯖」（1.5kg以上）のうち3kg以上の脂が乗ったもので、翌年3月下旬頃まで出荷が続く予定です。（昨シーズンの出荷量：120トン、R1.11.24～R2.4.3）
- ・定置網の漁業者は、「特選京鯖」を漁獲後、船上で直ぐに氷を打ち、身割れしないように丁寧に扱っています。陸揚げ後は、品質と鮮度を保持する専用の保冷箱を使い、各漁港から舞鶴地方卸売市場に搬送・出荷しています。
- ・同市場では、凹凸の無いパレットに載せ、魚体に傷や折れが無いようにセリにかけます。
- ・「京鯖」は、京都府のプライドフィッシュ（＝地元の漁師が選んだ本当においしい魚）の一魚種で、「鯖の西京焼き」でお馴染みですが、舞鶴市内の「舞鶴のさかな提供店」へご来店頂き、「お刺身」や「炙り（あぶり）」で食べて頂くことをお勧めするものです。

1. 出荷・販売開始日 11月20日（金）（セリ開始：午前9:30～、舞鶴地方卸売市場）

2. 「特選京鯖」料理の試食取材会

「特選京鯖」を販売している鮮魚店で、お客様に試食していただく取材会を開催します。

(1) 日時 11月24日（火）12:30から

(2) 場所 道の駅「舞鶴港とれとれセンター」（舞鶴のさかな提供店「魚たつ」前）

(3) 内容 「特選京鯖」料理を召し上がるお客様への取材と同料理の撮影をして頂きます。

3. 「舞鶴のさかな」のPRについて

（一社）舞鶴市水産協会は、舞鶴地方卸売市場で扱われた魚介類やその料理を提供する37店を紹介した「『舞鶴のさかな』食べ処・買い処マップ」や「京鯖&舞鶴かにマップ」を発行し、「京なび」（京都駅ビル）、道の駅「京丹波 味夢の里」（京都縦貫道）等に配架しています。

【お問い合わせ先】

産業振興部水産課：☎ 0773-66-1020、FAX 0773-62-9891（担当：原田）

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