

報道関係者各位

令和4年4月28日

「丹後とり貝」 試食取材会のご案内

～舞鶴湾で育成された「海の京都」の代表的な初夏の味覚をどうぞ!～

「丹後とり貝」の出荷が、5月5日（祝・木）から京都府漁業協同組合舞鶴市場で開始されます。

これに併せて、（一社）舞鶴市水産協会では「丹後とり貝」を「舞鶴のさかな食べ処・買い処」において、お客様に試食していただく取材会を開催しますのでご案内します。

1. 日 時 5月6日（金）11時から
2. 場 所 道の駅「舞鶴港とれとれセンター」内
「魚たつ」前のイートインスペース
3. 取材内容 同センターのお客様への取材の機会を設定します。

（その他）

（一社）舞鶴市水産協会は、「舞鶴のさかな食べ処・買い処マップ（春夏版）2022」を4月下旬から配架しています。（20,000部）

道の駅「舞鶴港とれとれセンター」などの市内の観光施設や道の駅「京丹波 味夢の里」（京都縦貫道PA）、西宮名塩SA（中国道）及び西紀SA（舞鶴若狭道）等に配架し、「丹後とり貝」等の魅力と提供店を紹介します。

※（一社）舞鶴市水産協会：舞鶴市における水産業の振興に寄与することを目的とし、京都府漁業協同組合、舞鶴水産流通協同組合、漁業者、水産加工流通業者など28会員で構成し、「舞鶴のさかな提供店」制度の運営や「舞鶴かに」のPRを実施している。会長は、京都府漁業協同組合の西川順之輔組合長。

舞鶴市 産業振興部 産業創造室 農林水産振興課（担当：原田）

〒625-8555 舞鶴市字北吸 1044

TEL:0773-66-1023 / FAX:0773-62-9891

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



SDGs 未来都市