



報道関係者各位

令和5年4月11日

## 「丹後の海 育成岩がき」の海上取材会・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！～

舞鶴湾で育成されてきた「丹後の海 育成岩がき」の出荷前の選別作業について、京都府漁業協同組合舞鶴支所に所属する生産者の協力により、海上取材会を開催しますので、ご案内致します。

1. 日 時 4月13日(木) 11:00出港
2. 集合場所 舞鶴市字青井・青井共同作業所(駐車場有)【裏面地図】
3. 取材内容 約3年間育成されてきた「丹後の海 育成岩がき」の出荷前の作業を漁船に乗船後、舞鶴湾内のイカダに移動し取材していただきます。
4. その他
  - (1) イカダ上での取材のため、悪天候の場合、延期することがあります。
  - (2) 小型漁船での移動となりますので、合羽(風除けにもなります。)等のご準備をお勧めします。
  - (3) 当日の緊急連絡先 090-3034-6883 (水産振興係 原田)

4月13日(木)の「丹後の海 育成岩がき」の初出荷に併せ、「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、ご案内致します。

1. 日 時 4月13日(木) 13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。

舞鶴市 産業振興部 産業創造室 農林水産振興課 (担当: 中井・山下・真下)



SDGs 未来都市

〒625-8555 舞鶴市字北吸 1044  
TEL: 0773-66-1020 / FAX: 0773-62-9891  
E-mail: nousui@city.maizuru.lg.jp